

Chef-Tisch mit Aufkantung B 160cm - Becken rechts

Cheftisch aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304) gefertigt mit Grundboden und Aufkantung. 1 Becken rechts mit einer Beckengröße BxTxH 400x400x200 mm. Verschweißte Vierkantrrohr-Zargenkonstruktion 40 x 40 mm. Arbeitsplatte mit allseitigem Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm und an Vorder- und Rückseite 8 mm und einer hinteren Aufkantung von 100 mm. Bodenfreiheit 150 mm bei einer Arbeitsplattenhöhe von 850 mm. Lieferung erfolgt inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur, ohne Siphon.

Artikel-Nr.: 91820105
GTIN: 4059395017557



Produktvorteile:

- Cheftisch
- 1 Becken rechts
- Beckengröße B x T x H 400 x 400 x 200 mm
- Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304)
- Mit Grundboden
- Verschweißte Vierkantrrohr-Zargenkonstruktion
- Becken mit hinterer Aufkantung 100 mm
- Höhenverstellbare Stollenfüße 850-890 mm
- Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm
- Arbeitsplattenüberstand an Vorder- und Rückseite 8 mm
- Bodenfreiheit 150 mm zum Grundboden bei 850 mm Arbeitshöhe
- Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- Ohne Siphon
- Lieferung erfolgt vormontiert

Technische Daten:

Geräteart	Cheftische
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	1600 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Anzahl Becken	1
Arbeitsplatte	mit Aufkantung
Aussenmaterial	Chromnickelstahl CNS 18/10 AISI 304
Bruttogewicht	65 kg
SWS	Ja

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Fußverlängerung 4er Set für Tischfuß 40 x 40 x 25mm

GTIN: 4059395039184

Artikel-Nr.: 90191011

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de