

Spülcenter 1 Becken links Breite 140cm

Spülcenter für Unterbauspülmaschinen aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304) gefertigt mit Grundboden und Aufkantung. Becken inklusive Lochbohrung für Ablaufgarnitur, Arbeitsplatte ohne Lochbohrung. Werkseitig ist es möglich eine Lochbohrung in der Arbeitsplatte zur Aufnahme der Mischbatterie nach Vorgabe Durchmesser und Position gegen Mehrpreis erstellen zu lassen. 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.: 92011106
GTIN: 4059395017885



Produktvorteile:

- Spülcenter mit 1 Becken
- Gerillte Ablagefläche
- Beckengröße B x T x H 600 x 500 x 300 mm
- Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304)
- Mit Grundboden
- Verschweißte Vierkantrrohr-Zargenkonstruktion
- Arbeitsplatte ohne Lochbohrung für Mischbatterie
- Werkseitig ist eine Lochbohrung nach Vorgabe (Position und Durchmesser) gegen Mehrpreis bestellbar
- 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	Spülcenter
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	1400 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Anzahl Becken	1
Innenmaterial	Chromnickelstahl CNS 18/10 AISI 304
Bruttogewicht	36 kg
Serienzubehör	38
SWS	Ja
ZK Optional	Ja

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