

Spülcenter 1 Becken rechts Breite 140cm mit Unterschrank

Spülcenter für Unterbauspülmaschinen mit Unterschrank 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 Vierkantröhr-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.: 92021103
GTIN: 4059395017953



Produktvorteile:

- Spülcenter mit 1 Becken 60 x 50 x 30 cm für Spülmaschinen
- Gerillte Ablagefläche
- Integrierter Unterschrank
- Verkürzter Unterbau
- Arbeitsplatte Edelstahl CNS (AISI 304) 40 mm abgekantet
- Verschweißte Konstruktion
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplatte
- Aufkantung 100 mm
- Schallgedämmtes Becken
- Arbeitsplatte ohne Lochbohrung für Mischbatterie
- Werkseitig ist eine Lochbohrung nach Vorgabe (Position und Durchmesser) gegen Mehrpreis bestellbar
- Beine aus Vierkantröhr 4x4 cm
- Mit Standrohrventil und Ablaufgarnitur, ohne Siphon

Technische Daten:

Geräteart	Spülcenter
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	1400 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Öffnungssystem	Volltür
Anzahl Becken	1
Innenmaterial	Chromnickelstahl CNS 18/10 AISI 304
Bruttogewicht	49 kg
Serienzubehör	55
SWS	Ja
ZK Optional	Ja

Weitere Ansichten





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