



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

BORDS ARRONDIS POUR LA SÉCURITÉ ET LA PROTECTION DE VOTRE PERSONNEL

Notre lave-mains tout-en-un est indispensable pour tous les commerces alimentaires et les cuisines. Le monobloc est conçu en inox, muni d'une commande fémorale et répond aux exigences HACCP ainsi qu'aux normes alimentaires en vigueur. Robuste, facile et rapide à installer, sa mise en service s'effectue en seulement 15 minutes.

Grâce à ses bords arrondis, il n'y a plus aucun risque de blessure lors du montage et de l'utilisation du produit.

Applications : commerces alimentaires (boulangeries, boucheries, charcuteries, traiteurs, poissonneries), cafétérias, restauration rapide, collective et traditionnelle, bars, GMS, exploitations agricoles, vitivinicoles et horticoles, industries agroalimentaires et pharmaceutiques.

- Conception en inox austénitique AISI 304, résistant à la corrosion
- Installation simple et rapide
- Possibilité d'intégrer un distributeur de savon et une brosse à ongles
- Conception ergonomique
- Fixation murale facile
- Nettoyage aisé
- Personnalisable
- Livré avec robinet chromé de type «col de cygne», siphon et bonde
- Certification sanitaire : ACS
- Installation : murale



INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS

DONNÉES

DIMENSIONS (L x P x H) MM

400 x 355 x 520

POIDS (KG)

7