Numéro d'article: 11.KNST.100.1

Bac pour filetage de poisson - 100 litres - 998 x 600 x H 450 mm







Spécifications du produit

Dimensions externes (L x L x H)	998 × 600 × 450 mm
Dimensions internes (L x L x H)	910 × 440 × 275 mm
Volume (l)	100 Litre
Numéro d'article	11.KNST.100.1
Poids (kg)	22 kg
Résistance à la température	De -30°C à +80°C
Couleur	Blanc

Propriétés

- **La base de l'unité de filetage est un évier de rinçage blanc de 100 litres avec bouchon de vidange et arrêt (numéro de commande 81291010 ; voir "Produits apparentés").**
- **En option, il est possible de choisir un évier de rinçage sans bouchon de vidange (numéro de commande 81301111).**
- **La structure de filetage est amovible de l'évier de rinçage.**
- **La structure de filetage se compose d'un plan de travail bleu massif (HDPE) mesurant 975 x 560 x 20 mm.**
- **L'ouverture d'évacuation des déchets Ø 100 mm est située à l'arrière droit. Pour des alternatives, voir "Options".**
- **Le boîtier est fabriqué en plastique massif de 10 mm - blanc naturel. Hauteur : 100 mm.**
- **Le boîtier est vissé sur trois côtés au plan de travail (en acier inoxydable).**
- **Le dessous de l'évier de rinçage comporte 4 emplacements pour des supports assortis.**
- **Pour des supports assortis, voir "Accessoires".**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+32(0)11 235 450
website@transoplast.com
transoplast.fr

Description

Unité de filetage de poisson en plastique / bac de nettoyage de hareng (998 x 600 x H 450 mm - 100 litres). Composée d'un évier en plastique (100 litres) et d'une structure de filetage en plastique amovible. L'évier est équipé d'un bouchon de vidange avec arrêt en bas à droite. La structure de filetage se compose d'un plan de travail en plastique bleu avec un rebord surélevé en plastique blanc attaché. Le plan de travail est équipé d'une ouverture d'évacuation des déchets à l'arrière droit. L'ouverture de la structure de filetage (Ø 100 mm) peut également être placée à l'avant droit ou à une autre position sur le plan de travail. Vous trouverez nos unités de filetage de poisson partout où des produits de qualité doivent être préparés de manière hygiénique et efficace.

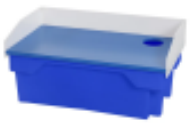
Accessoires assortis



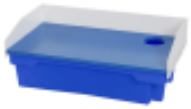
81291111.ZWRVS

Articles alternatifs

81291010



11.KNST.60.1



11.KNST.35.1

83120100

Transoplast
+32(0)11 235 450
website@transoplast.com
transoplast.fr