

Topfspüle mit Aufkantung B 100cm

Topfspüle 1 Becken aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304) unterfahrbar und vormontiert, ohne Grundboden. Verschweißte Vierkanthohr-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.: 91700101
GTIN: 4059395017403



Produktvorteile:

- Topfspüle
- 1 Becken
- Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304)
- Ohne Grundboden
- Unterfahrbar
- Verschweißte Vierkanthohr-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	Spültische
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	1000 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Anzahl Becken	1
Beckenmaß (BxTxH)	800x500x350 mm
Arbeitsplatte	mit Aufkantung
Außenmaterial	Chromnickelstahl CNS 18/10 AISI 304
Bruttogewicht	46 kg
SWS	Ja

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Fußverlängerung 4er Set für Tischfuß 40 x 40 x 25mm
Niedriger Fuß für Backbar KBS 196 und KBS 321

GTIN: 4059395039184

Artikel-Nr.: 90191011

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

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