Lave-mains mobile avec commande à pédale, distributeurs de savon et de papier



Codes produits :

Référence : GLC0009/B

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 73241000
Hauteur mm: 877
Largeur (mm): 470
Profondeur (mm): 435
Taille & Capacité: Cuve 410x350x150 h mm
Alimentation: Neutre
Poids kg: 18
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Bac dimensions lxpxh (mm): 410x350x150
Origine: TR
Type de transport: Palette

Un lave-mains inox professionnel est conçu pour le lavage des mains dans un environnement professionnel où l'hygiène est primordiale comme les cuisines professionnelles, les laboratoires, les hôpitaux, les industries agroalimentaires, les restaurants et autres lieux nécessitant un haut niveau de propreté.

Points forts :

? Dimensions adaptées : hauteur, largeur et profondeur doivent correspondre à l'emplacement prévu, sans gêner la circulation.
? Simplicité de nettoyage : privilégier des surfaces lisses et des fixations accessibles réduit le temps consacré à l'entretien.
? Solidité des matériaux : l'inox garantit une meilleure longévité face à l'usure quotidienne et aux produits chimiques variés.
? Accessoires intégrés : certains lave mains disposent déjà de distributeurs de savon, de porte-serviettes ou d'un système anti-éclaboussures utile au confort d'utilisation.

Lave-mains professionnel

Lave-mains mural équipé d'une commande fémorale via une plaque en inox actionnant le mitigeur. Possède un bouton poussoir temporisé de 15 secondes ainsi qu'un raccordement d'arrivée d'eau chaude et/ou froide.
Lave-main professionnel spécialement pensé pour les établissements de restauration. Robuste et très facile à utiliser, il est livré avec un distributeur de savon et 2 bidons de 20 litres chacun. .

Lave-mains pour restaurateurs

Ce lave-mains se trouve être l'équipement idéal pour votre cuisine professionnelle. Compact et discret, ses dimensions lui permettent de se glisser aisément dans n'importe quel recoin. Offrant une hygiène irréprochable, il est équipé d'un pré-mélangeur eau chaude / eau froide.

Lave-mains professionnel

- **Système autonome, il ne requiert pas de prise d'eau d'entrée ni déversoir.**
- **Il ne requiert pas non plus d'installation électrique.**
- **Il fonctionne avec un poussoir hydraulique qui pompe l'eau d'un réservoir situé à l'intérieur du lave-mains.**
- **L'autre réservoir est pour l'eau salle.**
- **Le bac a les arêtes frontales rondies, ce qui favorise la résistance.**
- **Le bac a aussi un rebord pour éviter les chutes d'eau.**
- **L'armoire est fermée par les trois cotés.**
- **La livraison comprend : 2 bidons de 20 litres chacun.**