Lave-mains mural avec 2 cuves, 2 robinets, 1 commande à genou



Codes produits :

Référence : GLC0008

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 73241000
Hauteur mm: 256
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 506
Taille & Capacité: Cuve 2x 330x356x136 h mm
Alimentation: Neutre
Poids kg: 11,5
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Bac dimensions lxpxh (mm): 2x 330x356x136
Origine: ES
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 mural 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.

Lave-mains mural pour restaurateurs

Ce lave-mains mural (ou suspendu) 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.