

CUVES INOX 140 LITRES

Cuve en acier inoxydable, L. 810 x l. 560 x h. 540, avec grille crépine et bonde surverse, 4 roues pivotantes Ø 125 mm, à chape électrozinguée dont 2 à frein.

Réf. 806 050

Supplément pour roulettes à chape inox sur cuve 806 050. **Réf. 702 202**

Cuve en inox surélevée, L. 810 x l. 560 x h. 750, avec bonde à levier + grille d'arrêt. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, à chape polyamide dont 2 à frein.

Réf. 806 051

CUVES EN POLYÉTHYLÈNE

Cuve avec bouchon de vidange, 4 roues à chape inox : 2 fixes, 2 pivotantes, Ø 160 mm.

La cuve de 220 litres, L. 900 x l. 700 x h. 735 : **Réf. 816 155**

La cuve de 310 litres, L. 1200 x l. 800 x h. 805 : **Réf. 816 157**

La cuve de 500 litres, L. 1200 x l. 800 x h. 1095 : **Réf. 816 158**

CUVE DE TREMPAGE

Cuve pour le trempage et le lavage des casiers et des ustensiles de cuisines de grandes dimensions, L. 740 x l. 740 x h. 900 mm. Construction en acier inoxydable, bac L. 600 x l. 600 x h. 300 mm avec bonde de vidange, vanne quart-de-tour et évacuation tube inox Ø 42 mm descendant à 130 mm du sol.

Châssis tube 25 x 25 mm avec 4 entretoises, 4 roues pivotantes à chape polyamide dont 2 à frein. **Réf. 806 066**

La cuve de trempage représente un poste de travail ergonomique pour limiter les contraintes physiques au niveau des vertèbres dorsales et lombaires.

