POUBELLE CUISINE PROFESSIONNELLE 95L
Référence : 19113



RESUME

Facilitez le tri et la collecte des déchets avec cette poubelle de cuisine professionnelle 95 L adaptée aux restaurants, cuisines collectives, laboratoires alimentaires et établissements de restauration.

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 18/10, elle résiste parfaitement à un usage intensif et aux nettoyages fréquents. Son couvercle amovible permet un accès rapide au bac, tandis que ses 3 roulettes assurent un déplacement rapide entre les différents espaces de travail.

Grâce à son grand volume de 95 litres, elle limite la fréquence des vidages et contribue à une meilleure organisation des postes de travail.

Les points forts :

- Grande capacité de 95 L
- Fabrication en inox AISI 304 18/10
- 3 roulettes
- Fond embouti avec angles arrondis pour un nettoyage rapide
- Livrée entièrement montée

Pour d'autres modèles, retrouvez notre gamme de poubelle professionnelle cuisine pour la gestion des déchets.




DESCRIPTION

Description de la poubelle de cuisine sur roulettes

Pensée pour les professionnels de la restauration, cette poubelle inox 95 L constitue une solution idéale pour la collecte quotidienne des déchets alimentaires.

Retrouvez aussi notre poubelle cuisine haccp.

Sa conception en acier inoxydable AISI 304 18/10 lui garantit une excellente résistance à la corrosion, aux projections d'eau ainsi qu'aux produits de nettoyage utilisés dans les cuisines professionnelles.

La poubelle pour cuisine professionnelle possède un volume de 95 litres et répond parfaitement aux besoins des établissements générant une quantité importante de déchets, comme les restaurants, cantines, hôtels ou collectivités.

Si vous souhaitez une poubelle avec un plus petit volume, optez pour notre poubelle professionnelle 50l. Découvrez également la poubelle HACCP en acier avec couleurs.

La poubelle en inox dispose d'un fond embouti avec arrondis qui facilite le nettoyage en limitant les dépôts dans les angles. Cette conception participe au maintien d'un environnement de travail propre et conforme aux exigences d'hygiène.

Montée sur 3 roulettes de 50 mm, cette poubelle se déplace facilement pour accompagner les équipes pendant le service ou les opérations de nettoyage. Son couvercle amovible permet de remplacer rapidement le sac et d'accéder facilement à l'intérieur du bac.

Prête à l'emploi, elle est livrée entièrement assemblée.

Avec cette poubelle, découvrez notre grande table inox réglable

en hauteur.

Caractéristiques techniques de la poubelle cuisine professionnelle 95l

Capacité : 95 litres

Dimensions totales : Ø 450 × H 685 mm

Matériau : acier inoxydable AISI 304 18/10

Finition : fond embouti avec angles arrondis

Roulettes : 3 roulettes de 50 mm de diamètre

Couvercle amovible

Livrée montée

Dimensions du colis :

Hauteur : 480 mm

Longueur : 705 mm

Largeur : 480 mm

Volume : 0,16 m3

Poids : 9,50 kg

Dans votre cuisine professionnelle, vous aurez également besoin de bac gastro cuisine ou encore une échelle inox cuisine.