PROZON

FICHE TECHNIQUE

POUBELLE POUR LIQUIDE INOX
Référence : 16037



RESUME

Notre poubelle pour liquide inox est parfaitement adaptée à des environnements de cuisines professionnelles.

Elle permet de collecter des liquides et autres déchets.

Nous vous proposons différentes contenances et options :

- 50 L
- 50 L avec pédale
- 100 L
- 100 L avec pédale

Les points forts :

- Litrage au choix (50 ou 100 L)
- Pédale en option
- Roulettes intégrées
- Adapté aux liquides



DECLINAISONS

Contenance
50 L + pédale
100 L + pédale
100 L
50 L

DESCRIPTION

Pourquoi choisir la poubelle pour liquide inox ?

La poubelle pour liquide en inox est idéale pour vos cuisines professionnelles. Vous pouvez l'utiliser pour vos déchets liquides grâce à son fond étanche, mais aussi pour tout autre type de déchet.

Nous vous proposons différents modèles (sélectionnables lors de l'ajout au panier), pour répondre à vos besoins :

- 50 L
- 50 L avec pédale
- 100 L
- 100 L avec pédale

La poubelle pour liquide avec pédale permet de renforcer l'hygiène de votre établissement.

Nous vous proposons également une poubelle pince sac 50L ou 110L.

Son déplacement est simplifié grâce à des roulettes intégrées : 2 roulettes pour les versions avec pédale et 4 roulettes pour les modèles sans pédale.

Fabriquée en inox AISI 202, elle est à la fois robuste et pratique.

Pour faciliter son entretien, le couvercle est amovible. Nous vous recommandons d'effectuer le nettoyage à l'aide de produits adaptés à l'inox.

Découvrez notre gamme complète de poubelles professionnelles cuisine, comme notre poubelle HACCP inox sur roulettes.

Caractéristiques de la poubelle pour liquide inox

Matériau : Acier inox AISI 202

Contenance (au choix) :

- 50 litres
- 100 litres

Système d'ouverture (au choix) :

- Manuel
- Pédale

Dimensions (diamètre x hauteur) :

- 50 L : 37 x 61 cm
- 50 L + pédale : 37 x 61,5 cm
- 100 L : 45 x 70 cm
- 100 L + pédale : 45 x 73 cm

Poids :

- 50 L : 6,2 kg
- 50 L + pédale : 6,9 kg
- 100 L : 8,5 kg
- 100 L + pédale : 9,5 kg

Pour compléter l'aménagement de votre espace, retrouvez notre sélection de mobilier cuisines professionnelles.

Nous vous proposons également un article de blog pour comprendre les normes et règlementations dans les cuisines professionnelles.