PLONGE INOX 1 BAC AVEC ÉGOUTTOIR
Référence : 08355



RESUME

La présence d’une plonge inox 1 bac est nécessaire dans une cuisine professionnelle. Celle-ci permet de laver la vaisselle, les ustensiles de cuisine et certains aliments avant d’être cuisinés.

Sa fabrication en inox garantie une surface hygiénique et permet d’éviter les contaminations croisées. L’inox est également connu pour sa robustesse, sa résistance à la corrosion et pour sa durabilité.

Selon vos besoins, la plonge professionnelle inox est disponible avec une profondeur de 600 et 700 mm et d’une longueur allant 1000 à 1400 mm.

Livrée avec : bonde, surverse, siphon et accessoires.

Les points forts :

- Bac insonorisé
- Pieds réglables
- Montage simple et rapide
- Respect des normes sanitaires (HACCP)
- Étagère basse



DECLINAISONS

Longueur	Profondeur	Égouttoir
1000 mm	600 mm	À gauche
1000 mm	600 mm	À droite
1200 mm	600 mm	À gauche
1200 mm	600 mm	À droite

1400 mm	600 mm	À gauche
1400 mm	600 mm	À droite
1000 mm	700 mm	À gauche
1000 mm	700 mm	À droite
1200 mm	700 mm	À gauche
1200 mm	700 mm	À droite
1400 mm	700 mm	À droite

DESCRIPTION

À quoi sert une plonge inox 1 bac ?

Robuste et hygiénique, la plonge inox 1 bac permet de nettoyer votre vaisselle ou vos ustensiles de cuisine.

Nos plonges de travail en inox possèdent un égouttoir à gauche ou à droite selon vos besoins.

Celle-ci n’est pas percée, il est donc possible d’installer tout type de robinetterie (non fournie).

Avec un débord de 90 mm, l'installation de votre système d'évacuation se réalisera avec facilité.

Grâce à sa fabrication en inox, nos plonges cuisine professionnelles sont durables et peuvent supporter une utilisation intensive quotidienne sans se déformer ni se fissurer. De plus, l'acier inoxydable est un matériau non poreux, ce qui signifie qu'il est facile à nettoyer et à désinfecter : cela réduit les risques de contamination croisée et garantit un environnement hygiénique pour la préparation des aliments.

Complétez votre plonge inox avec la douchette pour cuisine pour faciliter le rinçage et le nettoyage des équipements.

Si vous ne disposez pas de beaucoup de place, nous vous conseillons la plonge en inox avec 1 bac et sans égouttoir.

Si vous avez de la place, vous pouvez vous diriger vers la plonge 2 bacs.

Sinon, découvrez l'ensemble de nos plonges de travail en acier inoxydable.

Grâce à cette plonge, vous pouvez facilement nettoyer les pièces de votre embosseuse à saucisses verticale de 5 litres.

Caractéristiques de la plonge cuisine professionnelle 1 bac

Matériau : acier inoxydable AISI 304

Épaisseur de l'inox : 0,8 mm

Livré avec :

- Bonde
- Surverse
- Siphon
- Accessoires

Dimensions :

Profondeur 600 mm :

Dimensions extérieures	Dimensions de la cuve	Hauteur du dosseret	Débord arrière
L. 600 x P. 600 x H. 850 mm	400 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm
L. 700 x P. 600 x H. 850 mm	500 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm
L. 800 x P. 600 x H. 850 mm	500 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm
L. 1000 x P. 600 x H. 850 mm	400 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm

L. 1200 x P. 600 x H. 850 mm	500 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm
L. 1400 x P. 600 x H. 850 mm	500 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm

Profondeur 700 mm :

Dimensions extérieures	Dimensions de la cuve	Hauteur du dosseret	Débord arrière
L. 600 x P. 700 x H. 850 mm	400 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm
L. 700 x P. 700 x H. 850 mm	600 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm
L. 800 x P. 700 x H. 850 mm	600 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm
L. 1000 x P. 700 x H. 850 mm	400 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm
L. 1200 x P. 700 x H.850 mm	500 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm
L. 1400 x P. 700 x H. 850 mm	600 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm