

Bac à graisse inox 304 ép.15/10 20L

capacité de 50 couverts,

4 pieds réglables



CARACTÉRISTIQUES

- Fabrication inox AISI 304 (qualité alimentaire)
- Le bac à graisse prévu pour être placé en cuisine (sous la plonge) doit être relié à l'évacuation centrale ou directement dans le siphon
- Le bac à graisse doit être facilement accessible pour faciliter les vidanges. Posé au sol et doté de vérins amovibles, sa hauteur peut être ajustée
- L'étanchéité du bac est garantie par une fermeture par grenouillère (absence de mauvaises odeurs) et 1 joint caoutchouc
- Afin d'éviter de se salir les mains pendant la vidange, nous fournissons une robinetterie adaptée (vannes ¼ de tour)

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)
567	317	332	15,5