



▶ Beckengröße, GN-Format: 1/1 GN

✓ Tiefe Becken: 150 mm



▶ Wärmequelle: Keramik Heizstrahler



▶ Kontrollleuchte: Aufheizen



Einfach unverwüstlich und bis ins Detail durchdacht – Serie 700 Classic. Die professionelle Serie aus robustem Chromnickelstahl 18/10 bildet den Grundstein für jede Großküche. Zuverlässig, anwenderfreundlich und leistungsstark können die Geräte durch die Modulbauweise auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden.

- Unterbau-Art: Offen
- Maße Unterbau: B 350 x T 390 x H 610 mm
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Höhenverstellbar: 850 mm bis 900 mm
- Typ: Standgerät
- Anschlusswert: 0,75 kW | 230 V | 50 Hz
- Tiefe Becken: 150 mm
- Beckengröße, GN-Format: 1/1 GN
- Kontrollleuchte: Aufheizen
- Wärmequelle: Keramik-Heizstrahler
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Serie: 700
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
- Gewicht: 28,4 kg

Salzstreuer 300



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)
- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker
Mehl
- Inhalt: 300 ml
- Maße: B 70 x T 70 x H 115 mm
- Gewicht: 0,06 kg

Art.-Nr. 680654
GTIN 4015613758374

Salzstreuer 650



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker
Mehl
- Inhalt: 650 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 85 x T 85 x H 190 mm
- Gewicht: 0,11 kg

Art.-Nr. 680655
GTIN 4015613762043

Öl- und Fettlöser F1L



- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: -
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen
Fliesenwände und -böden
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen

Art.-Nr. 173276
GTIN 4015613761176