



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Bassine inox bord roulé**

Codes Bobet :

6569 : Diam. 200 mm | 6571 : Diam. 320 mm

6427 : Diam. 240 mm | 9414 : Diam. 360 mm

6570 : Diam. 280 mm | 9415 : Diam. 400 mm

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Bassine pâtissière conique à fond plat, inox bord roulé ouvert.

- Bassine professionnelle tant au niveau du volume que de la qualité et de l'épaisseur de l'acier inoxydable utilisé.
- Elle possède un bord roulé ouvert : roulé pour une manutention sans se blesser, ouvert pour une meilleure hygiène.
- Finition polie.

DESCRIPTION :

Description du matériel : Acier inoxydable

NORMES :

Conforme à l'arrêté du 13 janvier 1976

UTILISATION / ENTRETIEN :

- L'inox est facile à nettoyer et à garder propre. Un séchage rapide préviendra les taches d'eau.
- Passe au lave vaisselle

Hauteur (mm)	Epaisseur (mm)	Diamètre (mm)	Capacité (litres)	Poids (Kg)	Code Bobet
103	0.8	200	2	0.24	6569
85	0.6	240	2.1	0.41	6427
125	1	280	5.5	0.60	6570
144	1.0	320	8	0.72	6571
152	1.2	360	11.4	1.04	9414
175	1.2	400	15.7	1.27	9415



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Bassine inox bord roulé

Codes BOBET : 9415, 9414, 6571, 6570, 6427, 6569

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Réduction de la consommation d'eau et système de traitement des eaux usées
- Utilisation de LED
- Fournisseur français
- Fabrication française



FIN DE VIE

- Les déchets de production sont triés et recyclés
- Ce produit est recyclable à 100%