

Les cendriers-Poubelles Série INOX brossé



Modèles H 66, H 70, H 75 et quatre ouverture, en acier INOX brossé.

Les articles acier inox se caractérisent par leurs nombreuses possibilités d'utilisation:

- dans les hôtels, les restaurants et les zones d'accueil (élégance et grande qualité),
- dans l'industrie des denrées alimentaires (hygiène et durabilité).

Les modèles sont proposés en deux versions :

1. Corps, tamis et cendrier en acier inox.
2. Corps en acier inox, coupelles a sable en tôle acier noir, revêtement par poudre epoxy noir. Tamis galvanisé.



Photos: Cendrier-combi H 66, n° d'art. 13001,
Cendrier-combi H 75, n° d'art. 13202
Cendrier-combi quatre ouverture, n° d'art. 1559
Cendrier-combi H 70, n° d'art. 13101



cendrier-combi H 66
N° d'art.: 13001
coupelles à sable: acier inox

cendrier-combi H 66
N° d'art.: 13002
coupelles à sable: acier

cendrier-combi H 70
N° d'art.: 13101
coupelles à sable: acier inox

cendrier-combi H 70
N° d'art.: 13102
coupelles à sable: acier

cendrier-combi H 75
N° d'art.: 13201
coupelles à sable: acier inox

cendrier-combi H 75
N° d'art.: 13202
coupelles à sable: acier

cendrier-combi quatre
N° d'art.: 1559
ouverture coupelles à sable: acier inox

cendrier-combi quatre
N° d'art.: 15592
ouverture coupelles à sable: acier



Dimensions et poids:

Cendrier-combi H 66 D x H = 230 x 660 mm, environ 5 kg
Cendrier-combi H 70 D x H = 320 x 700 mm, environ 8 kg
Cendrier-combi H 75 D x H = 420 x 750 mm, environ 13 kg
Cendrier-combi quatre ouverture
H X L X P = 660 x 250 x 250 mm, environ 8 kg

