

# 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

