

# 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	0.23	6569
114	1	240	3.5	0.41	6427
125	1	280	5.5	0.51	6570
144	1.0	320	8	0.70	6571
152	1.2	360	11.4	1.04	9414
175	1.2	400	15.7	1.27	9415

