Artikelnummer: 11.KNST.30.1

Fischfiletierbehälter - 30 Liter - 545 x 465 x H 285 mm



Produktspezifikationen

Außenmaß (L x B x H)	545 × 465 × 285 mm
Innenmaß (L x B x H)	470 × 400 × 160 mm
Inhalt	30 Liter
Handgriffe	Geschlossen
Seitenwände	Geschlossen
Material	HDPE
Artikelnummer	11.KNST.30.1
Gewicht (kg)	6,8 kg
Temp. Beständigkeit	-30°C bis +80°C
Farbe	Weiß
Boden	Geschlossen

Eigenschaften

- **Die Grundlage der Filetierwanne ist eine weiße Hygienewanne mit 30 Litern (Bestellnummer 93.3120.1001; siehe "Verwandte Produkte").**
- **Die Filetierstruktur besteht aus einer massiven blauen Arbeitsplatte (HDPE) mit den Maßen 525 x 455 x 20 mm.**
- **Die Abfall-Einwurföffnung Ø 100 mm befindet sich hinten rechts. Für Alternativen siehe "Optionen".**
- **Die Filetierstruktur ist abnehmbar.**
- **Die Verkleidung besteht aus massivem 10 mm dickem naturweißem Kunststoff. Höhe: 100 mm.**
- **Die Verkleidung wird auf drei Seiten (aus Edelstahl) auf die Arbeitsplatte geschraubt.**
- **Komplett glatt und hygienisch verarbeitet, daher einfach zu reinigen.**

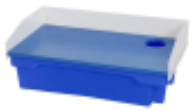
Beschreibung

Kunststoff-Fischfiletierwanne / Heringreinigungswanne (545 x 465 x H 285 mm - 30 Liter). Bestehend aus einer Hygienewanne (30 Liter) und einem abnehmbaren Kunststoff-Filetieraufbau. Die Hygienewanne ist glatt und leicht zu reinigen. Der Filetieraufbau besteht aus einer blauen Kunststoffarbeitsplatte, an der ein aufstehender Kunststoffrand befestigt ist. Die Kunststoffarbeitsplatte ist hinten rechts mit einer Abfall-Einwurföffnung versehen. Die Einwurföffnung des Filetieraufbaus (Ø 100 mm) kann auch vorne rechts oder an einer anderen Stelle auf der Arbeitsplatte angebracht werden. Unsere Fischfiletierwannen finden Sie überall dort, wo Qualitätsprodukte hygienisch und effizient zubereitet werden müssen.

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+49 2822 9778-55
info@transoplast.at
transoplast.at

Alternative Artikel



11.KNST.35.1

83250100

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+49 2822 9778-55
info@transoplast.at
transoplast.at