



**Stół z basenem - spawany, jednokomorowy,
600x600x(H)850mm | HENDI 813294**

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 813294

Cechy produktu

Długość (mm): 600
Szerokość (mm): 600
Wysokość (mm): 850
Wewnętrzna długość (mm): 486
Wewnętrzna szerokość (mm): 443
Wewnętrzna wysokość (mm): 300
Waga netto (kg): 19

Stół przyścienny z basenem jednokomorowym HENDI Profi Line 600 × 600 × 850 mm

Profesjonalny stół gastronomiczny z basenem jednokomorowym przeznaczony do pracy w restauracjach, hotelach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz zaplecach gastronomicznych. Konstrukcja spawana ze stali nierdzewnej zapewnia wysoką trwałość, stabilność oraz łatwe utrzymanie higieny.

Komora zlewu posiada przetłoczenie dna typu koperta umożliwiające skuteczne odprowadzanie wody do odpływu. Stół wyposażony jest w rant tylny chroniący ścianę przed zachlapaniem podczas pracy.

Najważniejsze cechy

🔗 Konstrukcja spawana
Wytrzymała konstrukcja przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii.

🔗 Dno typu koperta
Przetłoczenie komory zapewniające skuteczne odprowadzanie wody.

🔗 Komora 486 × 443 × 300 mm
Duża przestrzeń robocza do mycia naczyń i przygotowania produktów.

🔗 Stabilne nogi 40 × 40 mm
Solidne profile stalowe zapewniające stabilność konstrukcji.

🔗 Otwór pod baterię Ø30 mm
Przystosowany do standardowych baterii gastronomicznych.

 **Rant tylny**
Ochrona ściany przed zachlapaniem podczas pracy.

Konstrukcja i technologia

Stół wykonany jest ze stali nierdzewnej w konstrukcji spawanej, co zapewnia wysoką trwałość i odporność na intensywne użytkowanie w profesjonalnej gastronomii. Komora zlewu posiada przetłoczenie dna w formie koperty umożliwiające całkowite odprowadzanie wody do odpływu o średnicy Ø50 mm.

Model wyposażony jest w maskownicę czołową oraz nogi z profilu **40 × 40 mm** zakończone regulowanymi stopkami w zakresie **+25 / –5 mm**. Tylne nogi odsunięte są od ściany o **100 mm**, co ułatwia prowadzenie instalacji wodnej i kanalizacyjnej.

Zastosowanie

Stół z basenem przeznaczony do profesjonalnych kuchni gastronomicznych, restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz zapleczy gastronomicznych. Sprawdza się jako stanowisko mycia naczyń, obróbki wstępnej warzyw oraz przygotowania surowców.

Dane techniczne

Producent
LiniaLine
Klasa produktu
Grubość
Średnica
Wysokość
Wymiary całkowite mm
Odpływ
Obrotowa baterię

Dopuszczalne obciążenie blatu

Material zewnętrzna

Waga netto
