

RISTOTECNO

ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE



Cod. 3519

Lavamani in acciaio inox completo di miscelatore temporizzato con comando a ginocchio, bocca erogazione girevole e piletta 1"1/2

Dimensioni: Cm. 50x40xh.33,5

Profondità vasca max mm140

Realizzato interamente in Acciaio inox AISI 304 18/10 satinato finitura Scotch Brite

Vasche insonorizzate con angoli arrotondati

- Gocciolatoio con invaso salva goccia
- Guide ribordate in doppio spessore antitaglio

Funzionamento:

L'erogazione dell'acqua viene azionando il comando a ginocchio.

Acqua calda e fredda, la miscelazione delle 2 acque è fissa pre-impostata. Viene eseguita dal tecnico al momento dell'installazione.

Tempo di erogazione di circa 4-6 sec.

Costruiti nel rispetto delle norme CE.

Ricambi:

Cod. RIC4444 - Rubinetto temporizzato

Cod. 3027 - Premiscelatore

Cod. RIC4442 - Placca in acciaio inox

Cod. 3028 - Bocca erogazione

Cod. 4584 - Piletta PVC 1"1/2

Cod. 1140 - Flessibile FF 1/2 cm 40



RISTOTECNO
ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

www.ristotecnico.com

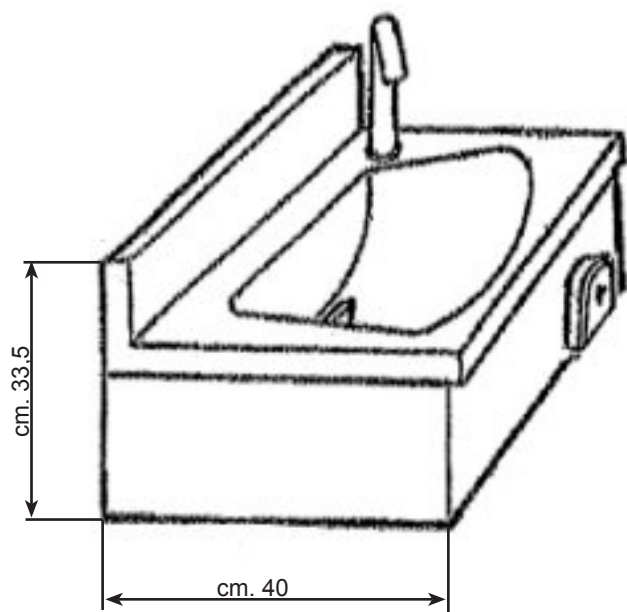
Ristotecnico Srl | P.IVA 03591150549

Assistenza: +39 075 927 7262 / +39 392 420 5294 (lun-ven 8:30-13:00 / 14:30-18:00)

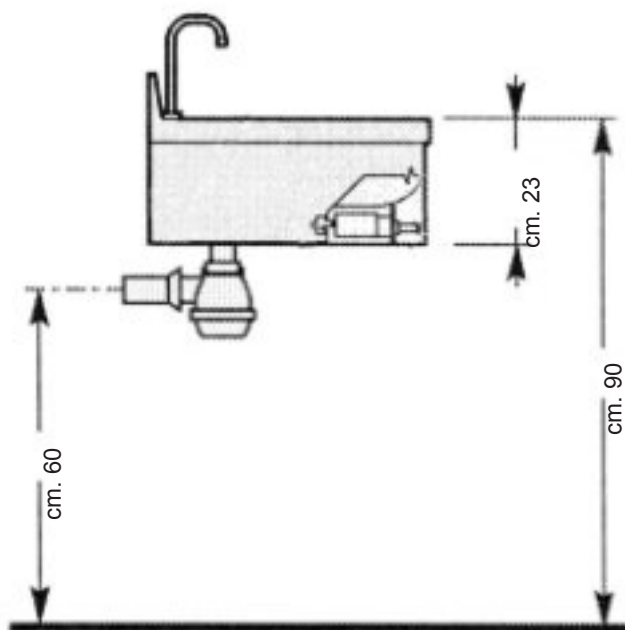
Mail: commerciale@ristotecnico.com

RISTOTECNO

ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE



Profondità vasca max mm140



RISTOTECNO
ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE
www.ristotecno.com

Ristotecno Srl | P.IVA 03591150549

Assistenza: +39 075 927 7262 / +39 392 420 5294 (lun-ven 8:30-13:00 / 14:30-18:00)

Mail: commerciale@ristotecno.com