

POUBELLE POUR LIQUIDE INOX Référence : 16037

RESUME

Notre poubelle pour liquide inox est parfaitement adaptée à des environnements de cuisines professionnelles.

Elle permet de collecter des liquides et autres déchets.

Nous vous proposons différentes contenances et options :

- 50 L
- 50 L avec pédale
- 100 L
- 100 L avec pédale

Les points forts :

- Litrage au choix (50 ou 100 L)
- Pédale en option
- Roulettes intégrées
- Adapté aux liquides

DECLINAISONS

Contenance
50 L + pédale
100 L + pédale
100 L
50 L

DESCRIPTION

Pourquoi choisir la poubelle pour liquide inox ?

La poubelle pour liquide en inox est idéale pour vos cuisines professionnelles. Vous pouvez l'utiliser pour vos déchets liquides grâce à son fond étanche, mais aussi pour tout autre type de déchet.

Nous vous proposons différents modèles (sélectionnables lors de l'ajout au panier), pour répondre à vos besoins :

- 50 L
- 50 L avec pédale
- 100 L
- 100 L avec pédale

La poubelle pour liquide avec pédale permet de renforcer l'hygiène de votre établissement.

Nous vous proposons également une [poubelle pince sac 50L ou 110L](#).

Son déplacement est simplifié grâce à des roulettes intégrées : 2 roulettes pour les versions avec pédale et 4 roulettes pour les modèles sans pédale.

Fabriquée en inox AISI 202, elle est à la fois robuste et pratique.

Pour faciliter son entretien, le couvercle est amovible. Nous vous recommandons d'effectuer le nettoyage à l'aide de produits adaptés à l'inox.

Découvrez notre gamme complète de [poubelles professionnelles cuisine](#), comme notre [poubelle HACCP inox sur roulettes](#).

Caractéristiques de la poubelle pour liquide inox

Matériau : Acier inox AISI 202

Contenance (au choix) :

- 50 litres
- 100 litres

Système d'ouverture (au choix) :

- Manuel
- Pédale

Dimensions (diamètre x hauteur) :

- 50 L : 37 x 61 cm
- 50 L + pédale : 37 x 61,5 cm
- 100 L : 45 x 70 cm
- 100 L + pédale : 45 x 73 cm

Poids :

- 50 L : 6,2 kg
- 50 L + pédale : 6,9 kg
- 100 L : 8,5 kg
- 100 L + pédale : 9,5 kg

Pour compléter l'aménagement de votre espace, retrouvez

notre sélection de [mobilier cuisines professionnelles](#).

Nous vous proposons également un article de blog pour comprendre les [normes et réglementations dans les cuisines professionnelles](#).