

PLONGE INOX 2 BACS Référence : 08388

RESUME

Une plonge inox 2 bacs est un choix pratique, hygiénique et durable pour les cuisines professionnelles.

La séparation des tâches dans deux bacs distincts contribue à maintenir un environnement de nettoyage plus hygiénique, en évitant la contamination croisée entre la vaisselle sale et propre.

Différentes dimensions sont proposées : profondeur de 600 mm ou 700 mm et des longueurs allant de 1400 mm à 2000 mm selon vos besoins.

Fabriquée en inox, la plonge cuisine professionnelle est robuste, durable et résistante à la corrosion.

Les points forts :

- Conforme à la méthode HACCP
- Bacs insonorisés
- Pieds réglables
- Montage simple
- Avec dossier

DECLINAISONS

Longueur	Profondeur	Égouttoir
1400 mm	600 mm	À gauche
1400 mm	600 mm	À droite
1600 mm	600 mm	À gauche
1600 mm	600 mm	À droite
1800 mm	600 mm	À gauche
1800 mm	600 mm	À droite
1800 mm	600 mm	À droite et à gauche

2000 mm	600 mm	À droite et à gauche
1400 mm	700 mm	À gauche
1400 mm	700 mm	À droite
1600 mm	700 mm	À gauche
1600 mm	700 mm	À droite
1800 mm	700 mm	À gauche
1800 mm	700 mm	À droite
1800 mm	700 mm	À droite et à gauche
2000 mm	700 mm	À gauche
2000 mm	700 mm	À droite
2000 mm	700 mm	À droite et à gauche

DESCRIPTION

Pourquoi choisir une plonge inox 2 bacs ?

Une plonge inox 2 bacs est très pratique dans une cuisine professionnelle car avec deux bacs, il est possible de séparer les tâches de nettoyage. Par exemple, un bac peut être utilisé pour laver la vaisselle et l'autre pour rincer, ce qui peut accélérer le processus de nettoyage.

De plus, les 2 bacs offrent plus d'espace pour travailler, ce qui est utile dans les cuisines de restaurants par exemple où le volume de vaisselle peut être important.

Fabriquée en inox, la plonge de travail est facile à nettoyer, à désinfecter et est résistante à la corrosion. Cela garantit que vos ustensiles et vaisselle sont nettoyés dans un environnement propre.

Nous vous proposons une profondeur de 600 mm et de 700 mm. Vous pouvez également choisir l'emplacement de l'égouttoir (à droite, à gauche ou les deux).

Associez cette plonge à sa [douchette de rinçage](#) pour gagner en efficacité lors des nettoyages quotidiens.

Retrouvez aussi l'évier plonge inox 1 bac avec égouttoir et [évier plonge inox 1 bac sans égouttoir](#).

Découvrez l'ensemble de nos [plonges cuisine professionnelle](#).

Pour vos cuisines, découvrez aussi nos nombreuses poubelles telles que la [poubelle alimentaire inox 50l](#), la [poubelle alimentaire inox 95l](#) et la [poubelle HACCP en plastique recyclé](#).

Avec cette plonge, vous pouvez nettoyer et rincer les éléments de votre [poussoir horizontal professionnel 7 litres](#).

Caractéristiques techniques de la plonge cuisine professionnelle

Matériau : acier inoxydable AISI 304

Épaisseur de l'inox : 0,8 mm

Livré avec :

- Bonde
- Surverse
- Siphon
- Accessoires

Dimensions :

Profondeur 600 mm :

Dimensions extérieures	Dimensions de la cuve	Hauteur du dossier	Débord arrière
L. 1400 x P. 600 x H. 850 mm	400 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm
L. 1600 x P. 600 x H. 850 mm	500 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm
L. 1800 x P. 600 x H. 850 mm	500 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm
L. 2000 x P. 600 x H. 850 mm	500 x 400 x 250 mm	100 mm	90 mm

Profondeur 700 mm :

Dimensions extérieures	Dimensions de la cuve	Hauteur du dosseret	Débord arrière
L. 1400 x P. 700 x H. 850 mm	400 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm
L. 1600 x P. 700 x H. 850 mm	400 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm
L. 1800 x P. 700 x H. 850 mm	500 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm
L. 2000 x P. 700 x H. 850 mm	600 x 500 x 300 mm	100 mm	90 mm