



Serie 650 - Eine Kochserie für die Profi-Küche. Sie zeichnet sich aus durch optimale Energieausnutzung, leistungsstarke Geräte und eine hohe Reinigungsfreundlichkeit. Durch die Modulbauweise ist sie leicht kombinierbar und variabel in der Anordnung. Der Geräteaufbau ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10.

Typ: TischgerätMaterial: CNS 18/10

• Wichtiger Hinweis:

• Serie: 650

• Maße: B 400 x T 650 x H 295 mm

• Gewicht: 12,8 kg





3artscher

Arbeitselement 650, B400

Öl- und Fettlöser F1L



• Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflä-

chen

Maschinen, Geräte Fliesenwände und -böden

Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen

Flüssig

Hochkonzentrat 13

Ph-Wert: 13
HACCP-konform: Ja
Chlorfrei: Ja
Phosphatfrei: Ja

· Ausführung:

Art.-Nr. 17307

Unterbau offen, 650, B400, CNS





Unterbau-Art: OffenMaterial: CNS 18/10

• Wichtiger Hinweis: -

• Höhenverstellbar: 560 mm bis 660 mm

Füße höhenverstellbar: JaSerie: 65

• Maße: B 400 x T 535 x H 560 mm

• Gewicht: 10 kg

Art.-Nr. 112020 GTIN 4015613432847

Geräteverbindungs-Leiste 650



• Wichtiger Hinweis:

• Maße: B 20 x T 575 x H 8 mm

• Gewicht: 0,17 kg

Art.-Nr. 110036

Edelstahl-Polierspray 500ml DS



• Inhalt / Dose: 500 ml

• Anwendung: Starke Verschmutzungen wie z.B. Fettrückstän-

de vorab entfernen

Nicht auf heiße Gegenstände sprühen, erst ab-

kühlen lassen

Dose vor Gebrauch auf Raumtemperatur brin-

gen und gut schütteln

Spray dünn auf die zu reinigenden Flächen auf-

ragen

Gleichmäßig und großflächig verreiben Mit trockenem Tuch nachpolieren

Art.-Nr. 17303

02/2022 2/2 1