



Cubo de basura para cocina de restaurante h462_29

Cubo de basura con ruedas en acero inoxidable de 100 litros con apertura de pedal, ideal para la higiene y la movilidad en cocinas profesionales y laboratorios.

El **cubo de basura profesional de acero inoxidable** de 100 litros representa la solución ideal para la gestión de residuos en entornos de alta intensidad operativa. Diseñado para cumplir con los rigurosos estándares de higiene de las cocinas industriales y los laboratorios alimentarios, combina robustez estructural y practicidad de uso gracias al sistema de desplazamiento integrado. La base con ruedas y **ruedas giratorias** facilita el posicionamiento dinámico, mientras que el mando de pedal asegura la eliminación de residuos sin ningún contacto manual con el contenedor, previniendo eficazmente la contaminación cruzada.

Características técnicas

- Dimensiones: Ø45 x H72 cm
- Capacidad volumétrica: 100 litros
- Material: Acero inoxidable de alta resistencia
- Sistema de apertura: Tapa con mecanismo de pedal reforzado
- Transportabilidad: 2 ruedas giratorias y asa de maniobra integrada
- Diseño: Estructura cilíndrica autoportante de fácil desinfección

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 100 lt
- **Puntos de fuerza** Con apertura a pedal, Con ruedas, De acero inox

Cubo de basura para cocina de restaurante h462_29

Cubo de basura
para cocina de
restaurante h462_29

Capacidad: 100 lt.

