

FICHE TECHNIQUE

Culs de poule inox

Bassine hémisphérique inox — Eco

Réussissez vos crèmes et appareils avec nos culs de poule inox.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Référence	CO-9748 à CO-9754
Famille produits	Culs de poule inox
Marque	COMAS
Unité de vente	PCE
Code douanes	73239300
Matière/finition	Inox 201
Produit agréé au contact alimentaire	Oui
Pays d'origine	Inde

DÉCLINAISONS & RÉFÉRENCES		
Code	EAN 13	Ø (mm)
CO-9748	8425734097485	160
CO-9749	8425734097492	220
CO-9750	8425734097508	240
CO-9751	8425734097515	300
CO-9752	8425734097522	340
CO-9753	8425734097539	360
CO-9754	8425734097546	400

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Forme hémisphérique idéale pour monter, fouetter et mélanger.
- Inox robuste et hygiénique, entretien facile.

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr