



- ▶ Robuste Arbeitsfläche
- ✓ Breite: 400 mm



Die Serie 900 Master ist mit ihrer hochwertigen und massiven Edelstahl-Ausführung in CNS 18/10 die ideale Wahl für die moderne Profi-Küche mit hohen Ansprüchen. Durch den modularen Aufbau, die funktionale Ausstattung, die 900 mm-Bautiefe und viele praktische Features ist sie hervorragend für große Produktionskapazitäten geeignet. Erstklassig, flexibel und leistungsstark.

- Füße höhenverstellbar: Ja
- Unterbau-Art: Offen
- Höhenverstellbar: 900 mm bis 950 mm
- Typ: Standgerät
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Serie: 900
- Maße: B 400 x T 900 x H 900 mm
- Gewicht: 27,8 kg

**Tür 900L, links Anschlag**


- Türanschlag wechselbar: Nein
- Türanschlag: Links
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 391 x T 95 x H 501 mm
- Gewicht: 3,92 kg

Art.-Nr. 296015  
GTIN 4015613680828

**Schublade 900, B400, 2er-Set**


- Anzahl Schubladen: 2
- Set bestehend aus: 2 Schubladen
- Maße innen: B 310 x T 525 x H 95 mm
- Serie: 900 Master
- Mit Kunststoffeinsätzen: Nein
- Norm-Format Schubladen: -
- GN-fähig: Nein
- Eigenschaften: Zum Einbau vor Ort
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 395 x T 700 x H 500 mm

Art.-Nr. 296401  
GTIN 4015613677088

**Lenkrollen 4S900**


- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 125 mm
- Tragfähigkeit max., je: 100 kg
- Material: Kunststoff  
Gummibeschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 145 x T 155 x H 160 mm
- Gewicht: 3,34 kg

Art.-Nr. 295088  
GTIN 4015613680804

**Öl- und Fettlöser F1L**


- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen  
Maschinen, Geräte  
Fliesenwände und -böden  
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen
- Ausführung: Flüssig  
Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173076  
GTIN 4015613731896