



Ouvre-boîtes Basic 63

SKU COBS63 · inox · entry level

CARIDORASERO



Ouvre-boîtes Basic 63

inox · arbre 63 cm · SKU COBS63



Ouvre-boîtes professionnel de comptoir entry level dariosero® Basic, entièrement en inox. Pour les petites structures - bars, snacks, cafés, petites cuisines et laboratoires - qui traitent des quantités limitées de conserves, jusqu'à 3 boîtes par jour. Version avec hauteur de travail augmentée (tige 63 cm).

1. Inox intégral

Corps entièrement en inox : hygiène, résistance à la corrosion et aptitude au contact alimentaire.

2. Système roue-lame

Ouvre des boîtes de différents diamètres d'une coupe nette ; la roue et la lame sont les composants de coupe.

3. Pièces amovibles et lavables

Les pièces de coupe se retirent facilement et se lavent au lave-vaisselle - hygiène selon les critères HACCP.

4. Pince de comptoir

Fixation stable au plan de travail pour un usage sûr et continu.

SKU COBS63

Capacité	3 boîtes/jour
Roue	Ø 25 mm
Lame	Inox
Hauteur utile	56 cm
Poids	1,8 kg
Lave-vaisselle	Oui

Version COBS63 · arbre 63 cm

SECTEURS D'UTILISATION

Bars · Snacks · Cafés · Petites cuisines · Laboratoires

Ouvre-boîtes Basic 63

Fiche technique

Basic 63 · arbre 63 cm

SKU dariosero	COBS63
Code douanier	82100000
Base (mm)	250×110
Hauteur de tige (cm)	63
Hauteur installée (mm)	900
Poids net (kg)	1,8
Roue (mm)	25
Capacité (boîtes/jour)	3
Hauteur utile de travail (cm)	56
Lame	Inox
Matériaux	Inox
Système de nettoyage	Pièces de coupe amovibles à la main, lavables au lave-vaisselle
Couleur	Inox satiné
Lave-vaisselle	Oui
Contact alimentaire	Oui

Emballage

Emballage	Carton recyclable
-----------	-------------------

Euro Satip Srl : ISO 9001:2015 — dariosero® · ligne Basic · inox. Mesures nominales ; tolérances de production possibles.