

Cod: 8422

**Piano inox mobile neutro con anta sportello per cucine 400x900x940 mm
40x90 cm**



Descrizione

Scegli la **praticità**, la **robustezza** e la **versatilità** di un prodotto 100% italiano. Completa l'area di lavoro del tuo ristorante con il **piano inox mobile neutro con anta sportello** per cucine e linee cottura. Supporto ideale in cucina.

Decidi di acquistare l'attrezzatura professionale giusta e ottimizza in modo adeguato tempi e spazi di lavoro. L'elemento neutro è un fondamentale punto di appoggio in ristorante per tutti gli strumenti di lavoro più utili, quello di Ristoattrezzature è garanzia di qualità.

Progettato per la ristorazione professionale questo mobile è capace di:

- **offrire un piano di lavoro in più:** sicuro e resistente
- **dedicare**, grazie all'anta sportello, **uno spazio per riporre pentole, stoviglie, piccoli utensili, ma anche prodotti per la pulizia e alimenti confezionati.**

Scegli il **piano inox mobile neutro con anta sportello** per cucine e linee cottura sia in piccoli

che grandi ambienti. Assicurati sempre un lavoro fluido e attrezzatura di qualità.

Consigliato per tutte le aree della ristorazione, questo pratico supporto completa con funzionalità e praticità l'arredo di **ristoranti, pizzerie, paninoteche, fast food**, e molto altro ancora.

Design e funzionamento

Il **piano mobile con anta sportello** aggiunge flessibilità, affidabilità e stile al tuo ambiente di lavoro. Il **design si distingue per linee minimal e lineari**. Si tratta, infatti, di una attrezzatura professionale costituita da:

- **1 ripiano con alzatina**
- **1 anta sportello**
- **4 piedini in acciaio inox regolabili.**

La **struttura è realizzata interamente in acciaio inox: resistente alla corrosione, antibatterico, igienico e facilmente pulibile**. Le **dimensioni sono di 400x900x940 mm** e il suo funzionamento è facile e intuitivo. La struttura modulare ne consente una facile collocazione anche in laboratori e spazi cucina ridotti.

Pulizia e manutenzione

Il **mobile neutro con anta per ristorazione** è facile da pulire e non solo. Puoi garantire e programmare, infatti, interventi di manutenzione ogni volta che vuoi.

All'interno trovi **angoli arrotondati** per raggiungere ogni centimetro e scongiurare residui di cibo negli angoli, facilitando così le operazioni di pulizia e offrendo praticità e costante igiene.

Nella sua pulizia **non utilizzare detersivi che contengano sabbia, soda caustica o acidi che possano rovinarne la superficie**. Procedi, invece, utilizzando un panno umido con detersivo delicato e asciugala ogni sua parte con un panno asciutto.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli il **piano inox mobile neutro con anta sportello** di Ristoattrezzature per assicurarti uno spazio ottimizzato anche negli angoli più piccoli. La presenza di un **pratico sportello con maniglia ergonomica permette un uso facilitato del vano sottostante ed uno stoccaggio delle attrezzature più sicuro e igienico**. Il nostro elemento neutro professionale è in grado di assicurarti:

- **Affidabilità**
- **Qualità**
- **Robustezza**
- **Praticità**
- **Versatilità.**

Ne completa la scelta l'**ottimo rapporto qualità-prezzo**. **Sfoggia il catalogo online e completa il look del tuo locale con gli optional compatibili.**

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x900x940 mm
--------------------	----------------