

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

é 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 detergenti che contengano sabbia, soda caustica o acidi che possano rovinarne la superficie. Procedi, invece, utilizzando un panno umido con detersivo delicato e asciuga 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. Sfoglia il catalogo online e completa il look del tuo locale con gli optional compatibili.

Dimensioni

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