

Cod: 100562006

Tavolo in acciaio inox 150x60x85h cm su gambe con piano di fondo EC



Descrizione

Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo per ristorazione è uno strumento professionale indispensabile in cucina. La sua struttura robusta e durevole nel tempo lo rende particolarmente indicato in pasticcerie, pizzerie, macellerie, caseifici, gelaterie e laboratori di cucina. La costruzione dei tavoli rispetta i massimi standard di sicurezza e l'acciaio inox impiegato nella sua costruzione è certificato per il settore alimentare. Tieni in ordine la tua cucina e completa l'arredo in modo pratico e funzionale. Sfoglia il catalogo online e scegli - tra le misure disponibili - il tavolo più adatto alle tue esigenze. Design e funzionamento Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo di Ristoattrezzature è un piano di lavoro e di appoggio irrinunciabile. Linee tecniche ed essenziali si adattano ad ogni ambiente e donano professionalità alla tua cucina. Sfrutta bene ogni spazio: usa il piano superiore per lavorare i tuoi impasti e la parte sottostante per l'alloggio di attrezzature professionali ingombranti come impastatrice, friggitrice, ecc. Il piano di lavoro è rinforzato da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo che lo rende sicuro al 100%. Il tavolo ha gambe in tubo quadro e piedini regolabili per adattarsi alle esigenze del singolo lavoratore. La struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304 e le dimensioni esterne sono di 1500x600x850 mm. Pulizia e manutenzione I tavoli da inserire in cucina sono realizzati con materiali di qualità e secondo sistemi costruttivi innovativi per garantire velocità

nella pulizia e semplicità nella manutenzione. Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo è realizzato in acciaio inox AISI 304 utilizzato in molte parti della cucina professionale, specialmente per i piani di lavoro. Garantisce igiene, durabilità e resistenza. Per evitare contaminazioni tra cibi si consiglia una corretta e regolare pulizia dopo ogni utilizzo. Puoi optare per prodotti chimici o naturali. Il nostro consiglio resta quello di usare detersivi delicati o in alternativa una soluzione di acqua e aceto per pulire, rimuovere residui e incrostazioni e sgrassare tutte le superfici. Procedi con un panno morbido. Perché è il prodotto che fa per te Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo per ristoranti è un elemento indispensabile in una cucina professionale sia di piccole che di medie o grandi dimensioni. La scelta di materiali di qualità è garanzia di igiene, durevolezza nel tempo e resistenza a intensi carichi di lavoro. Decidi di ottimizzare gli spazi di lavoro e velocizza i tempi di preparazione dei tuoi piatti affidandoti allo strumento ideale. Il tavolo in acciaio inox a giorno è l'alleato perfetto grazie alla sua versatilità di utilizzo alla sua robustezza ma soprattutto alla costruzione funzionale che ben si adatta alla linea delle cucine professionali. Consulta il catalogo online e scegli gli optional disponibili per accessoriarlo in base alle tue esigenze professionali. Leggi la scheda tecnica per i dettagli del prodotto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1500x600x850 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Capacità di carico	300 kg
Materiale	acciaio inox aisi 304