

Cod: 10284

Tavolo in acciaio inox armadiato 160x60x95h cm con 2 porte scorrevoli e alzatina EC



Descrizione

Il **tavolo in acciaio inox armadiato per pasticcerie e gastronomia** di Ristoattrezzature è uno strumento professionale necessario in ogni cucina professionale. **Pratico, robusto e capiente** offre un valido supporto al tuo lavoro, assicurando igiene e solidità.

Risolvi i problemi di ordine nella tua cucina e scegli il tavolo più adatto alle tue esigenze, completando l'arredo della tua attività in modo semplice e funzionale.

La costruzione dei nostri tavoli armadiati rispetta i **massimi standard di qualità** e segue le norme di igiene richieste in cucina. Riponi al suo interno utensili ingombranti, oggetti per il servizio e il tuo pentolame e non avrai più problemi di spazio!

Design e funzionamento

La scelta di un adeguato arredamento per la tua attività è fondamentale per creare un ambiente

confortevole e funzionale. Il **tavolo in acciaio inox armadiato per gastronomia** è progettato con linee minimal per adattarsi al meglio in una cucina professionale.

La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 304 18/10** certificato per l'utilizzo nei laboratori di cucina e per essere a contatto con gli alimenti. Il **tavolo in acciaio inox armadiato** di Ristoattrezzature si compone di:

- **piano di lavoro rinforzato** da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo;
- **2 ante scorrevoli ad incasso removibili**;
- **1 alzatina**;
- **ripiano di fondo + intermedio** regolabile in altezza.

Le **dimensioni esterne sono di 1600x600x950 mm**. Il tavolo, infine, ha gambe con **piedino tondo di diametro 60 mm** regolabile per garantire una maggiore adattabilità alle esigenze del singolo operatore. **Portata massima di 60/70 kg al metro lineare**.

Pulizia e manutenzione

I tavoli armadiati sono realizzati secondo sistemi costruttivi innovativi per garantire **velocità nella pulizia e semplicità nella manutenzione**.

L'acciaio inox AISI 304 è il materiale ideale per i piani di lavoro, garantisce igiene, durabilità e resistenza. Ma come pulirlo correttamente? **Per evitare contaminazioni tra cibi si consiglia una pulizia approfondita dopo ogni utilizzo** per sanificare e lucidare allo stesso tempo.

Si possono acquistare prodotti spray brevettati o **realizzare una soluzione di acqua e aceto** per pulire, rimuovere residui e incrostazioni e sgrassare tutte le superfici. Attenzione ai prodotti corrosivi che potrebbero danneggiarne le superfici.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **tavolo in acciaio inox armadiato per ristoranti** è spesso uno dei primi arredi a essere scelto in una cucina professionale, per la sua resistenza nel tempo, alle alte temperature e anche allo sporco. Questa attrezzatura per ristoranti è capace di coniugare due aspetti fondamentali:

- Utile spazio di archiviazione
- ottimo piano da lavoro

collocato nella tua linea faciliterà le preparazioni ed assicurerà un lavoro in cucina sempre fluido, pronto ad affrontare anche i carichi più intensi.

Versatile, affidabile e capiente questo prodotto è perfetto in **pasticceria, bar, pizzerie e attività ristorative in generale**.

Consulta il catalogo online e scegli tra gli optional disponibili. **Leggi la scheda tecnica per i dettagli del prodotto**.

In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:

Alzatina per tavolo armadiato lunghezza 160

Scheda tecnica

Materiale	acciaio inox aisi 304
-----------	-----------------------

SKU: 106182007

Tavolo in acciaio inox armadiato 160x60x85h cm con 2 porte scorrevoli EC

Dimensioni

Dimensioni esterne	1600x600x850 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Capacità di carico	300 kg
Materiale	acciaio inox aisi 304