

Cod: 3300791

Tavolo su gambe in acciaio inox con piano di fondo e alzatina profondità 700 mm 900x700 mm



Descrizione

Lavaoggetti professionali

Le lavaoggetti professionali sono armati in acciaio inox adibiti alla pulizia e all'igienizzazione degli utensili da cucina. Sono utili in macellerie, alberghi, ristoranti, panifici e pasticcerie, per lavare velocemente e a fondo tutti gli strumenti utilizzati per la preparazione delle pietanze.

Come funzionano le lavaoggetti professionali

La lavaoggetti è un macchinario dotato di comandi elettronici, con ceste interne in cui posizionare tutti gli utensili usati in cucina per procedere con la pulizia. Può pulire contenitori di varia tipologia, posate, piatti, parti di elettrodomestici che possono andare in lavastoviglie.

Le dimensioni e la capienza variano di modello in modello. L'acciaio inox è il materiale scelto per le lavaoggetti, grazie alla sua resistenza all'ossidazione dell'acqua e alla durata nel tempo.

Il funzionamento è elettrico.

Lavaoggetti su Ristoattrezzature

Tutte le lavaoggetti presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	900x700x850 mm

Scheda tecnica

Capacità di carico	20 kg
Materiale	acciaio inox