

Cod: 3270076

Tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo profondità 700 mm 1500x700 mm



Descrizione

Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo di Ristoattrezzature è l'attrezzatura professionale ideale per completare in modo efficiente la tua area di lavoro. Uno dei primi strumenti ad essere selezionati in cucina: affidabile, capiente e robusto. Indicato in ogni area della ristorazione, puoi scegliere il modello più adatto alle tue esigenze per cucine professionali, laboratori di pasticceria, rosticceria, panetteria, ecc. Decidi di ottimizzare tempi e spazi di preparazione con questo modello di tavolo dotato di piano al fondo e fai spazio all'ordine e all'efficienza. Il ripiano, infatti, risulta un ottimo alleato in cucine anche di piccole dimensioni per archiviare pentole, piatti o vari recipienti di uso quotidiano. Design e funzionamento Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo per ristoranti è un complemento d'arredo fondamentale in cucina. Pensato per soddisfare ogni esigenza professionale, il tavolo si presenta con un design essenziale, linee semplici e pulite. Ideale per un arredamento moderno e funzionale. La costruzione è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 un materiale pensato proprio per il suo impiego in cucine professionali dove è richiesta massima igiene nella lavorazione degli alimenti. La sua composizione, inoltre, garantisce robustezza, resistenza a urti e alle alte temperature. L'elevata qualità del prodotto assicura un prodotto efficiente a lungo. La struttura

del tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo di Ristoattrezzature si compone di: piano di lavoro piano di fondo regolabile in altezza 4 piedini regolabili. Può essere collocato nella propria linea di lavoro adattandolo alle proprie esigenze. Pulizia e manutenzione Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo è realizzato nel rispetto delle normative richieste nel settore della ristorazione e secondo moderni sistemi costruttivi. Per assicurare maggiore longevità alla tua attrezzatura professionale è necessario effettuare una costante pulizia e manutenzione. L'acciaio inox AISI 304 impiegato per la costruzione in ogni sua parte assicura una veloce e facile pulizia, in più maggiore semplicità per eventuali interventi di manutenzione. La pulizia va effettuata quotidianamente in poche mosse. Sarà sufficiente, infatti, un panno morbido e del detergente delicato per sanificare a dovere la superficie a costante contatto con gli alimenti. Assicura una lavorazione igienica e nessuna contaminazione tra gli alimenti rimuovendo ogni residuo di cibo e/o incrostazioni. Perché è il prodotto che fa per te Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo per cucine professionali è l'attrezzatura ideale per lavorare in modo sicuro ed efficiente. Il tavolo, inoltre, è fondamentale per una buona organizzazione in quanto unisce due elementi cardine in cucina e cioè quello di offrire il giusto spazio di lavorazione con un piano ampio di lavoro e un utile spazio di conservazione dei piatti in basso. Il tavolo è: Versatile Robusto Affidabile. Scegli la misura ideale per la tua cucina e garantisci una organizzazione ideale in bar, ristoranti, pasticcerie e pizzerie. Consulta il nostro catalogo online e completa la tua area di lavoro con gli optional disponibili. Leggi la scheda tecnica per i dettagli del prodotto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1500x700x850 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Capacità di carico	39 kg
--------------------	-------