

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
--------------------	-------