

Kabeljau: 40140358

Doppeltes glattwandiges Regal aus Edelstahl 300 mm tief 1300x300x40h mm



Beschreibung

Die **Edelstahlregale** der Linie Sottocosto von Ristoattrezzature sind funktionelle und praktische Regale, die für die Aufbewahrung von professionellen Geräten, Maschinen, Küchenutensilien oder trockenen/flüssigen Gastronomieprodukten (Mehlpackungen, Gewürze, Saucenflaschen, Öl, Essig, usw.) notwendig sind. Hervorragend geeignet für den Einsatz in Konditoreien oder Bäckereien, Pizzerien, Restaurants, Metzgereien, Hotels und all jenen Betrieben, in denen die gesetzlichen Hygienevorschriften eingehalten werden müssen; aus diesem Grund ist die Regalstruktur aus **Edelstahl 18/10 mit Scotch Brite-Finish** gefertigt.

Das doppelte **glatte Wandregal**, das wir für Sie ausgewählt haben, hat die Maße 130x30x4h cm und wird Ihnen mit Halterungen und Regalen geliefert, die ohne Aufpreis bis zu einer Höhe von 70 cm verstellt werden können. Das Regal ist 4 cm dick und hat eine Rückwand: Trotz seiner geringen Höhe hält es erheblichen Gewichtsbelastungen stand.

Edelstahl, warum wird er in der Küche verwendet?

Bei der Entscheidung für den Kauf von Produkten aus Edelstahl für die Ausstattung einer

professionellen Küche oder einer Werkstatt sind zwei grundlegende Aspekte zu beachten:

- **Hygiene:** Für diejenigen, die in der professionellen Gastronomie tätig sind, ist die Hygiene sicherlich einer der wichtigsten Faktoren, die zu berücksichtigen sind. In diesem Fall ist Edelstahl ein unverzichtbarer Verbündeter, auf den man nicht verzichten kann. Bäckereien, Konditoreien, Pizzerien, Bars und Restaurants müssen über Oberflächen verfügen, die chemikalienbeständig, verschleißfest und leicht zu reinigen sind.
- **Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit:** Edelstahl ist eine Metalllegierung mit außergewöhnlichen Eigenschaften in Bezug auf die Widerstandsfähigkeit. Das Material hat einen hohen Chromanteil, der zwischen 11 und 30 % liegt. Diese Zusammensetzung verhindert, dass rostfreier Stahl rostet und korrodiert, wenn er ständig Wasser und Luft ausgesetzt ist. Das Chrom oxidiert nämlich mit dem Sauerstoff zu Chromoxid, das an dem herzustellenden Produkt aus rostfreiem Stahl haftet und so eine weitere Oxidation und damit das verhasste Auftreten von Rost verhindert.

Abmessungen

Dimensioni esterne	1300x400x40 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Materiale	rostfreier Stahl
-----------	------------------