

Kabeljau: 100562006

150x60x85h cm Edeltahltisch auf Beinen mit EC-Bodenplatte



Beschreibung

Der **Edeltahltisch auf Beinen mit Bodenplatte** für die Gastronomie ist ein unverzichtbares professionelles Werkzeug in der Küche. Seine **robuste und langlebige Konstruktion** macht ihn besonders geeignet für den Einsatz in Konditoreien, Pizzerien, Metzgereien, Molkereien, Eisdieleen und Küchenwerkstätten.

Die Tischkonstruktion entspricht den **höchsten Sicherheitsstandards** und der verwendete Edelstahl ist für die Lebensmittelindustrie zertifiziert.

Sorgen Sie für Ordnung in Ihrer Küche und vervollständigen Sie **Ihr Mobiliar auf praktische und funktionelle Weise**. Stöbern Sie im Online-Katalog und wählen Sie aus den verfügbaren Größen den Tisch, der am besten zu Ihren Bedürfnissen passt.

Design und Funktion

Der **Edeltahltisch auf Beinen mit Bodenplatte** von Ristoattrezzature ist eine unverzichtbare Arbeits- und Ablagefläche. Die technischen und essentiellen Linien passen sich an jede

Umgebung an und verleihen Ihrer Küche Professionalität.

Nutzen Sie **jeden Platz**: die obere Arbeitsplatte für die Teigverarbeitung und den unteren Teil für die Unterbringung von sperrigen Profigeräten wie Teigkneteter, Friteuse usw. **Die Arbeitsplatte ist mit einer wasserabweisenden Bilaminat-Spanplatte verstärkt** und somit 100% sicher. Der Tisch ist mit Vierkanthrohrbeinen und verstellbaren Füßen ausgestattet, um sich an die Bedürfnisse des einzelnen Arbeiters anzupassen.

Das **Gestell ist aus rostfreiem Stahl AISI 304** und die **Außenmaße betragen 1500x600x850 mm**.

Reinigung und Wartung

Die Küchentische sind aus hochwertigen Materialien und nach innovativen Konstruktionssystemen gefertigt, um eine **schnelle Reinigung und einfache Wartung** zu gewährleisten.

Der **Edelstahltisch auf Beinen mit Bodenplatte besteht aus Edelstahl AISI 304**, der in vielen Bereichen der professionellen Küche verwendet wird, insbesondere für Arbeitsplatten. Er garantiert **Hygiene, Haltbarkeit und Festigkeit**.

Um die Verunreinigung von **Lebensmitteln zu vermeiden, empfehlen wir eine angemessene und regelmäßige Reinigung nach jedem Gebrauch**.

Sie können sich für chemische oder natürliche Produkte entscheiden. Wir raten Ihnen, **milde Reinigungsmittel oder alternativ eine Lösung aus Wasser und Essig** zu verwenden, um alle Oberflächen zu reinigen, Rückstände und Verkrustungen zu entfernen und zu entfetten. Verwenden **Sie dazu ein weiches Tuch**.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **Edelstahltisch auf Beinen mit einer Bodenplatte** für Restaurants ist ein unverzichtbares Element in einer kleinen, mittleren oder großen Profiküche.

Die Wahl von Qualitätsmaterialien ist eine Garantie für Hygiene, Langlebigkeit und hohe Belastbarkeit.

Optimieren Sie Ihren Arbeitsbereich und beschleunigen Sie die Zubereitungszeit Ihrer Gerichte, indem Sie sich auf das ideale Werkzeug verlassen. Der offene Edelstahltisch ist dank seiner **vielseitigen Verwendbarkeit**, seiner **Robustheit** und vor allem seiner funktionellen Konstruktion, die sich gut in die Linie der Profiküchen einfügt, der perfekte Verbündete.

Werfen Sie einen Blick in den Online-Katalog und wählen Sie das verfügbare Zubehör, um ihn nach Ihren professionellen Bedürfnissen auszustatten. **Lesen Sie das technische Datenblatt für weitere Informationen zum Produkt**.

Abmessungen

Dimensioni esterne	1500x600x850 mm
--------------------	-----------------

Datenblatt

Capacità di carico	300 kg
Materiale	aisi 304 edelstahl