

Kabeljau: 100572018

100x70x95h cm Edeltahltisch auf Beinen mit Bodenplatte und Spritzschutz EC



Beschreibung

Robustheit, Langlebigkeit und Vielseitigkeit. Der **Edeltahltisch** von Ristoattrezzature **auf Beinen mit Sockel und Spritzschutz** ist das ideale Einrichtungsaccessoire, um den Look Ihres Restaurants zu vervollständigen. Ein unentbehrliches und sehr praktisches Profiwerkzeug.

Auf der oberen Ablagefläche können Sie Ihren Teig bearbeiten und auf der unteren Ablagefläche Ihre Geräte aufbewahren. **Besonders geeignet für Konditoreien, Pizzerien, Metzgereien, Molkereien, Eisdiele und Küchenwerkstätten**, ist diese Gastronomieeinrichtung vielseitig einsetzbar.

Stöbern Sie in unserem Online-Katalog und entdecken Sie die verfügbaren Modelle und Größen.

Design und Funktion

Der **Edelstahl Tisch auf Beinen mit Sockel und Spritzschutz** für Backwaren hat minimalistische und essentielle Linien: Er passt sich leicht an jede Umgebung an. Die robuste Konstruktion und die Auswahl von Qualitätsmaterialien machen den Tisch von Ristoattrezzature zu einer optimalen Wahl.

Der rostfreie Stahl AISI 304 erfüllt die höchsten Sicherheitsstandards: Er ist besonders für Arbeiten in Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und resistent gegen chemische Stoffe, was ihn zu einem idealen Material für die Gastronomie macht.

Die **Arbeitsplatte ist außerdem mit einer wasserabweisenden Bilaminat-Spanplatte verstärkt**, die sie sicher und leistungsfähig macht. Der große und geräumige Tisch ist mit Vierkantröhrebenen und verstellbaren Füßen ausgestattet, um sich an die Bedürfnisse des einzelnen Arbeiters anzupassen.

Die **Außenmaße betragen 1000x700x950 mm**. Die Höhe der Spritzwand beträgt 100 mm: unerlässlich, um zu verhindern, dass Schmutz an die Wände Ihrer Küche gelangt.

Reinigung und Wartung

Die innovativen Konstruktionssysteme, die bei der Herstellung des Tisches verwendet wurden, garantieren eine **schnelle Reinigung und einfache Wartung**.

Der **Edelstahl Tisch auf Beinen mit Sockel und Spritzschutz** aus Edelstahl AISI 304 ist eine Garantie für

- Hygiene
- Haltbarkeit
- Widerstandsfähigkeit.

Um Verunreinigungen zwischen den Lebensmitteln zu vermeiden, empfehlen wir eine korrekte und regelmäßige Reinigung nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie einfach ein weiches Tuch, warmes Wasser und milde Reinigungsmittel. Zum Entfernen von Kalk oder zum Entfetten können Sie umweltfreundliche Produkte verwenden und eine Lösung aus gleichen Teilen Wasser und Essig herstellen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **Edelstahl Tisch auf Beinen mit Sockel und Spritzschutz** für Restaurants ist ein unverzichtbares Element sowohl in kleinen als auch in mittleren und großen Profiküchen. Er eignet sich perfekt für Ihr Restaurant, Ihre Pizzeria oder Ihre Konditorei und vervollständigt Ihr Angebot, indem er sich auf äußerst vielseitige Weise an Ihre Arbeitsanforderungen anpasst.

Er ist **sicher, zuverlässig und praktisch und bietet zudem ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis**.

Werfen Sie einen Blick in den Online-Katalog und wählen Sie aus den verfügbaren Optionen, um ihn entsprechend Ihren beruflichen Anforderungen auszustatten. Lesen Sie das **Datenblatt mit den Produktdetails**.

Abmessungen

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1000x700x950 mm

Datenblatt

Capacità di carico	300 kg
Materiale	aisi 304 edelstahl