

Kabeljau: 10282

180x70x95h cm Schranktisch aus Edelstahl mit 2 Schiebetüren und EC-Spritzwand



Beschreibung

Der **Schranktisch aus rostfreiem Stahl** von Ristoattrezzature **für Konditoreien und Feinkostläden** ist ein unverzichtbares professionelles Werkzeug in jeder Profiküche. **Praktisch, stark und geräumig**, bietet er eine gute Unterstützung für Ihre Arbeit und gewährleistet Hygiene und Solidität.

Lösen Sie die Probleme der Ordnung in Ihrer Küche und wählen Sie den für Ihre Bedürfnisse am besten geeigneten Tisch, um die Einrichtung Ihres Geschäfts auf einfache und funktionelle Weise zu vervollständigen.

Die Konstruktion unserer Schranktische entspricht den **höchsten Qualitätsstandards** und befolgt die in der Küche erforderlichen Hygienevorschriften. Verstauen Sie sperrige Utensilien, Servierutensilien und Ihre Töpfe und Pfannen darin und Sie werden keine Platzprobleme mehr haben!

Design und Funktion

Die Wahl der richtigen Möbel für Ihren Betrieb ist wichtig, um eine komfortable und funktionelle Umgebung zu schaffen. Der **Schranktisch aus Edelstahl für die Gastronomie** wurde mit minimalistischen Linien entworfen, um am besten in eine professionelle Küche zu passen.

Die Struktur besteht aus **rostfreiem Stahl AISI 304 18/10**, der für die Verwendung in Küchenlabors und für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert ist. Der **Schranktisch** von Ristoattrezzature **aus Edelstahl** besteht aus:

- einer **Arbeitsplatte**, die mit einer wasserabweisenden Bilaminat-Spanplatte **verstärkt ist**;
- **2 herausnehmbare, versenkte Schiebetüren**;
- **1 Spritzschutz**;
- höhenverstellbarem **Boden + Zwischenboden**.

Die **Außenmaße betragen 1800x700x850 mm**. Der Tisch hat Beine mit einem verstellbaren **Rundfuß von 60 mm Durchmesser**, um eine bessere Anpassungsfähigkeit an die Bedürfnisse des einzelnen Bedieners zu gewährleisten. **Maximale Tragfähigkeit von 60/70 kg pro Laufmeter**.

Reinigung und Wartung

Die gepanzerten Tische werden nach innovativen Konstruktionssystemen hergestellt, um eine **schnelle Reinigung und einfache Wartung** zu gewährleisten.

Der rostfreie Stahl AISI 304 ist das ideale Material für die Arbeitsplatten und garantiert Hygiene, Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit. Aber wie reinigt man ihn richtig? **Um eine Verunreinigung mit Lebensmitteln zu vermeiden, empfehlen wir eine gründliche Reinigung nach jedem Gebrauch**, bei der gleichzeitig desinfiziert und poliert wird.

Sie können patentierte Sprayprodukte kaufen oder **eine Lösung aus Wasser und Essig herstellen**, um alle Oberflächen zu reinigen, Rückstände und Verkrustungen zu entfernen und zu entfetten. Achten Sie auf ätzende Produkte, die die Oberflächen beschädigen können.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **Schranktisch aus Edelstahl für Restaurants** ist oft eines der ersten Möbelstücke, die in einer professionellen Küche gewählt werden, weil er im Laufe der Zeit widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen und auch gegen Schmutz ist. Diese Ausstattung für Restaurants ist in der Lage, zwei grundlegende Aspekte zu kombinieren:

- Nützlicher Stauraum
- ausgezeichnete Arbeitsfläche

die in Ihrer Linie platziert wird, erleichtert die Vorbereitung und sorgt für eine reibungslose Küchenarbeit, die auch schwerste Lasten bewältigen kann.

Vielseitig, zuverlässig und geräumig, ist dieses Produkt ideal für **Konditoreien, Bars, Pizzerien und Restaurants** im Allgemeinen.

Konsultieren Sie den Online-Katalog und wählen Sie aus den verfügbaren Optionen. Lesen Sie das **technische Datenblatt**, um mehr über das Produkt zu erfahren.

In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:

SKU: ACC-ALZATINATAVARM5

Aufkantung für Schranktisch Länge 180

Datenblatt

Materiale	aisi 304 edelstahl
-----------	--------------------

SKU: 106182026

Schranktisch aus Edelstahl 180x70x85h cm mit 2 Schiebetüren EC

Abmessungen

Dimensioni esterne	1800x700x850 mm
--------------------	-----------------

Datenblatt

Capacità di carico	300 kg
Materiale	aisi 304 edelstahl