

Kabeljau: 3270791

Edelstahl-tisch auf Beinen mit Bodenfläche Tiefe 700 mm 900x700 mm



Beschreibung

Der Edelstahltisch mit Ablage und unterer Platte ohne Spritzschutz aus der Linie Sottocosto von Ristoattrezzature hat eine robuste Struktur aus rostfreiem Stahl 430 und die Maße 90x70x85h cm: Er ist mit einer Platte aus rostfreiem Stahl AISI 304 (40 mm hoch), die mit einer wasserabweisenden Spanplatte aus Bilaminat verstärkt ist, einer Ablage an der Unterseite und Vierkantrhrbeinen mit verstellbaren Füßen ausgestattet. Die professionellen Tische aus rostfreiem Stahl von Ristoattrezzature sind funktionelle Möbel mit Arbeitsplatte, die sich hervorragend für den Einsatz in Konditoreien oder Bäckereien, Pizzerien, Restaurants, Metzgereien, Hotels und all jenen Einrichtungen eignen, in denen gastronomische Produkte geschnitten, gewürzt und geknetet werden müssen, um den Kunden serviert zu werden. Die Platte besteht aus Edelstahl AISI 304, dem geeignetsten Material für den Kontakt mit Lebensmitteln; die Höhe dieser Geräte beträgt 85 cm und sie sind mit verstellbaren Füßen ausgestattet (ausziehbar um +/- 5 cm). Es ist möglich, zusammen mit dem Arbeitstisch, als zusätzliche Option, einen Satz mit 4 Lenkrollen auch für quadratische Beine (2 mit Bremse und 2 ohne Bremse) zu kaufen, um die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten in den Räumen, in denen sie aufgestellt werden, zu erleichtern. Wir möchten Sie daran erinnern, dass alle Arbeitsplatten von Ristoattrezzature eine Stärke von 8 Zehnteln haben; die Struktur der Beine

oder der Befestigungsbügel hingegen hat eine Stärke von 15 Zehnteln. 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. Chrom oxidiert nämlich mit Sauerstoff zu Chromoxid, das sich auf dem zu verarbeitenden Edelstahlprodukt festsetzt und so eine weitere Oxidation und damit die verhasste Rostbildung verhindert.

Abmessungen

Dimensioni esterne	900x700x850 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Capacità di carico	20 kg
--------------------	-------