

Kabeljau: 3270076

Edelstahl-tisch auf Beinen mit Bodenfläche Tiefe 700 mm 1500x700 mm



Beschreibung

Der Ristoattrezzature **Edelstahl-tisch auf Beinen mit unterer Ablage** ist die ideale professionelle Ausrüstung, um Ihren Arbeitsbereich effizient zu vervollständigen. Eines der ersten Werkzeuge, die in der Küche ausgewählt werden: **zuverlässig, geräumig und robust.**

Geeignet für alle Bereiche des Gaststättengewerbes, können Sie das für Ihre Bedürfnisse am besten geeignete Modell für Großküchen, Konditoreien, Rotisseries, Bäckereien usw. wählen.

Entscheiden Sie sich für die Optimierung der Zubereitungszeit und des Platzes mit diesem Tischmodell, das mit einer unteren Ablage ausgestattet ist, und **schaffen Sie Platz für Ordnung und Effizienz.** Das Regal ist auch in kleinen Küchen ein hervorragender Verbündeter für die Aufbewahrung von Töpfen, Geschirr oder verschiedenen Behältern für den täglichen Gebrauch.

Design und Funktion

Der **Edelstahl-tisch auf Beinen mit unterer Ablage** für Restaurants ist ein unverzichtbares Möbelstück für die Küche. Der Tisch wurde entwickelt, um allen professionellen Anforderungen

gerecht zu werden, und hat ein **essentielles Design mit einfachen und klaren Linien**.

Ideal für eine moderne und funktionelle Einrichtung. Die Konstruktion besteht vollständig aus **Edelstahl AISI 304**, einem Material, das für den Einsatz in professionellen Küchen entwickelt wurde, wo maximale Hygiene bei der Verarbeitung von Lebensmitteln erforderlich ist.

Seine Zusammensetzung garantiert außerdem **Robustheit und Widerstandsfähigkeit gegen Stöße und hohe Temperaturen**. Die hohe Qualität des Produkts gewährleistet eine lange Lebensdauer.

Die Struktur des Ristoattrezzature **Edelstahlisches auf Beinen mit Bodenplatte** besteht aus:

- **Arbeitsplatte**
- höhenverstellbarer **Bodenplatte**
- **4 verstellbare Füße**.

Er kann in seine eigene Arbeitslinie geklebt werden, um ihn an Ihre Bedürfnisse anzupassen.

Reinigung und Wartung

Der **Edelstahlisch auf Beinen mit Bodenplatte** wird nach den Vorschriften des Gaststättengewerbes und nach modernen Konstruktionssystemen hergestellt.

Um die Langlebigkeit Ihrer professionellen Ausrüstung zu gewährleisten, ist eine ständige Reinigung und Wartung erforderlich.

Der Edelstahl AISI 304, der für die Konstruktion aller Teile verwendet wird, gewährleistet eine **schnelle und einfache Reinigung sowie eine größere Einfachheit bei allen Wartungsarbeiten**.

Die **Reinigung erfolgt täglich in nur wenigen Schritten**. Ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel genügen, um die Oberfläche, die ständig mit Lebensmitteln in Berührung kommt, gründlich zu desinfizieren.

Durch die Entfernung aller Lebensmittelrückstände und/oder Verkrustungen wird ein hygienisches Arbeiten gewährleistet und eine Kontamination zwischen den Lebensmitteln ausgeschlossen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **Edelstahlisch auf Füßen mit Bodenplatte** für Großküchen ist die ideale Ausrüstung für sicheres und effizientes Arbeiten.

Der Tisch ist auch für eine gute Organisation unentbehrlich, da er zwei Schlüsselemente in der Küche vereint, nämlich die **Bereitstellung des richtigen Arbeitsbereichs mit einer großen Arbeitsfläche und einer nützlichen Ablagefläche** für das Geschirr im unteren Bereich.

Der Tisch ist:

- **Vielseitig**
- **Robust**
- **Zuverlässig**.

Wählen Sie die ideale Größe für Ihre Küche und sorgen Sie für eine **ideale Organisation** in Bars, Restaurants, Konditoreien und Pizzerien.

Konsultieren Sie unseren Online-Katalog und vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich mit den verfügbaren Optionen. **Lesen Sie das Datenblatt, um mehr über die Produkte** zu erfahren.

Abmessungen

Dimensioni esterne	1500x700x850 mm
--------------------	-----------------

Datenblatt

Capacità di carico	39 kg
--------------------	-------