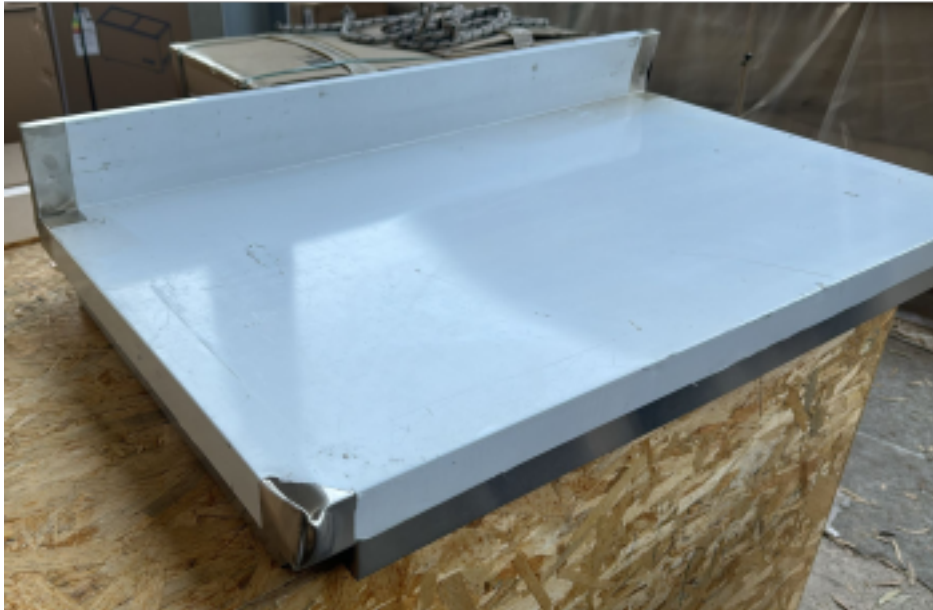


Cod: 11793

Tavolo in acciaio inox 100x60x95h cm su gambe con piano di fondo e alzatina EC nuovo danni da trasporto



Description

Robustezza, durabilità e versatilità. Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo e alzatina di Ristoattrezzature è il complemento d'arredo ideale per completare il look del tuo ristorante. Strumento professionale indispensabile e molto pratico.

Usa il piano superiore per lavorare i tuoi impasti e riponi le attrezzature sul piano di fondo.

Particolarmente indicato in pasticceria, pizzeria, macelleria, caseifici, gelateria e laboratori di cucina, questa attrezzatura da ristorazione si presta a diversi usi.

Sfoggia il nostro catalogo online e scopri i modelli e le misure disponibili.

Design e funzionamento

Il tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo e alzatina per pasticceria ha linee minimal ed essenziali: in grado di adattarsi facilmente ad ogni ambiente. La costruzione robusta e

la scelta di materiali di qualità fanno del tavolo di Ristoattrezzature una scelta ottimale.

L'acciaio inox AISI 304 rispetta i massimi standard di sicurezza: indicato soprattutto per lavorare a contatto con gli alimenti e resistente agli agenti chimici, trova nella ristorazione il suo utilizzo ideale.

Il piano di lavoro è, inoltre, rinforzato da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo che lo rende sicuro e performante. Ampio e spazioso, il tavolo ha gambe in tubo quadro e piedini regolabili per adattarsi alle esigenze del singolo lavoratore.

Le **dimensioni esterne sono di 1000x600x950 mm**. L'altezza dell'alzatina è di 100 mm: indispensabile per evitare che lo sporco raggiunga le pareti della tua cucina.

Pulizia e manutenzione

I sistemi costruttivi innovativi impiegati per la costruzione del tavolo, garantiscono **velocità nella pulizia e semplicità nella manutenzione**.

Il **tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo e alzatina** interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 è garanzia di:

- igiene
- durabilità
- resistenza.

Per evitare contaminazioni tra cibi si consiglia una corretta e regolare pulizia dopo ogni utilizzo. Sarà sufficiente usare un panno morbido, acqua calda e detersivi delicati. Per rimuovere incrostazioni o sgrassare puoi utilizzare prodotti green e realizzare una soluzione di acqua e aceto in parti uguali.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo e alzatina** per ristoranti è un elemento indispensabile in una cucina professionale sia di piccole che di medie o grandi dimensioni. Perfetto per il tuo ristorante, pizzeria o pasticceria, completa la tua linea adattandosi in maniera eccezionalmente versatile alle tue necessità di lavoro.

Sicuro, affidabile e pratico, garantisce anche un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Consulta il catalogo online e scegli tra gli optional disponibili per accessoriarlo in base alle tue esigenze professionali. **Leggi la scheda tecnica per i dettagli del prodotto.**

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensions

Dimensioni esterne	1000x600x950 mm
--------------------	-----------------

Technical data

Materiale	aisi 304 stainless steel
-----------	--------------------------