

Bacalao: 100562006

**Mesa de acero inoxidable sobre patas de 150x60x85h cm con superficie inferior EC.**



## Descripción

La mesa sobre patas de acero inoxidable con placa base para hostelería es una herramienta profesional indispensable en la cocina. Su construcción robusta y duradera la hace especialmente adecuada para su uso en pastelerías, pizzerías, carnicerías, lecherías, heladerías y talleres de cocina. La construcción de la mesa cumple las normas de seguridad más estrictas y el acero inoxidable utilizado en su construcción está certificado para la industria alimentaria. Mantenga su cocina ordenada y complete su mobiliario de forma práctica y funcional. Consulta el catálogo online y elige -entre las medidas disponibles- la mesa que mejor se adapte a tus necesidades. Diseño y funcionalidad La mesa sobre patas de acero inoxidable con placa base de Ristoattrezzature es una superficie de trabajo y apoyo indispensable. Sus líneas técnicas y esenciales se adaptan a cualquier ambiente y aportan profesionalidad a su cocina. Aproveche todos los espacios: utilice la encimera superior para trabajar sus masas y la parte inferior para alojar equipos profesionales voluminosos como una amasadora, una freidora, etc. La encimera está reforzada con un aglomerado bilaminado hidrófugo que la hace 100% segura. La mesa tiene patas de tubo cuadrado y pies regulables para adaptarse a las necesidades de cada trabajador. La estructura es de acero inoxidable AISI 304 y las dimensiones exteriores son

1500x600x850 mm. Limpieza y mantenimiento Las mesas de cocina están fabricadas con materiales de calidad y según sistemas de construcción innovadores para garantizar una limpieza rápida y un mantenimiento sencillo. La mesa de acero inoxidable sobre patas con placa base está fabricada en acero inoxidable AISI 304 utilizado en muchas partes de la cocina profesional, especialmente para encimeras. Garantiza higiene, durabilidad y resistencia. Para evitar la contaminación de los alimentos, recomendamos una limpieza adecuada y regular después de cada uso. Puede optar por productos químicos o naturales. Nuestro consejo sigue siendo utilizar detergentes suaves o, alternativamente, una solución de agua y vinagre para limpiar, eliminar residuos e incrustaciones y desengrasar todas las superficies. Proceda con un paño suave. Por qué es el producto adecuado para usted La mesa sobre patas de acero inoxidable con placa base para restaurantes es un elemento indispensable en una cocina profesional pequeña, mediana o grande. La elección de materiales de calidad es garantía de higiene, durabilidad y resistencia a grandes cargas de trabajo. Optimice su espacio de trabajo y agilice el tiempo de preparación de sus platos contando con la herramienta ideal. La mesa abierta de acero inoxidable es el aliado perfecto gracias a su versatilidad de uso, su robustez y, sobre todo, su construcción funcional que encaja bien con la línea de las cocinas profesionales. Eche un vistazo al catálogo en línea y elija los extras opcionales disponibles para personalizarla según sus necesidades profesionales. Lea la ficha técnica para conocer los detalles del producto.

## Dimensiones

Dimensioni esterne	1500x600x850 mm
--------------------	-----------------

## Ficha de datos

Capacità di carico	300 kg
Materiale	acero inoxidable aisi 304