

Morue: 3460629

## Armoire en acier inoxydable profondeur de la table 600 mm 1400x600 mm



### Description

La **table en acier inoxydable** de la ligne Sottocosto de Ristoattrezzature a une structure robuste **en acier inoxydable 430** et mesure 140x60x85h cm : elle est conçue pour avoir 2 portes coulissantes d'un côté et des portes amovibles, un plateau (40 mm de hauteur) renforcé par un panneau en aggloméré bilaminé en acier inoxydable AISI 304 hydrofuge et des pieds en tube carré.

Les **tables professionnelles** sont des meubles de travail fonctionnels dotés d'un plateau et de portes coulissantes sur un côté pour fermer les compartiments destinés à ranger le matériel professionnel ou les ustensiles de cuisine et les compartiments de rangement pratiques pour les aliments emballés qui n'ont pas besoin d'être conservés dans un environnement réfrigéré. Idéale pour les ateliers de pâtisserie, les pizzerias, les restaurants, les boucheries, les hôtels et tous les établissements où des procédures d'hygiène spécifiques doivent être respectées conformément à la loi.

Pour cette raison, le plan de travail est en acier inoxydable AISI 304, le matériau le plus apte à entrer en contact avec les aliments, et la structure est en acier inoxydable 430 ; la hauteur de ces

unités est de 85 cm et elles sont équipées de pieds réglables et extensibles de +/- 5 cm ; en outre, il est possible d'acheter avec la table de l'armoire, comme option supplémentaire, un kit complet de 4 roulettes pivotantes (2 avec frein et 2 sans frein) pour faciliter les opérations de nettoyage et d'assainissement dans les environnements dans lesquels elles sont placées.

Equipement standard : nr 1 étagère intermédiaire.

## L'acier inoxydable, pourquoi est-il utilisé dans la cuisine ?

Deux aspects fondamentaux doivent être pris en compte lorsque l'on décide d'acheter des produits en acier inoxydable pour l'aménagement d'une cuisine professionnelle ou d'un atelier :

- L'hygiène : pour les professionnels de la restauration, l'hygiène est certainement l'un des facteurs les plus importants à prendre en compte. Dans ce cas, l'acier inoxydable est certainement un allié essentiel auquel on ne peut renoncer. Les boulangeries, pâtisseries, pizzerias, bars et restaurants doivent disposer de surfaces résistantes aux produits chimiques, à l'usure et faciles à nettoyer.
- Résistance et durabilité : l'acier inoxydable est un alliage métallique aux propriétés extraordinaires en termes de résistance. Le matériau contient une quantité massive de chrome, soit une présence comprise entre 11 et 30 %. Cette composition empêche l'acier inoxydable de rouiller et de se corroder lorsqu'il est soumis à une exposition continue à l'eau et à l'air. Le chrome, en effet, s'oxyde avec l'oxygène pour former de l'oxyde de chrome, qui adhère au produit en acier inoxydable à fabriquer, empêchant toute oxydation ultérieure et, par conséquent, l'apparition tant détestée de la rouille.

### Dimensions

Dimensioni esterne	1400x600x850 mm
--------------------	-----------------

### Fiche technique

Capacità di carico	32 kg
--------------------	-------