

Morue: 100572001

Table sur pieds en acier inox 100x60x95h cm avec plan de travail et dossier EC



Description

Robustesse, durabilité et polyvalence. La table sur pieds en acier inox de Ristoattrezzature, avec base et dossier, est l'accessoire d'ameublement idéal pour compléter l'aspect de votre restaurant. Un outil professionnel indispensable et très pratique.

Utilisez la tablette supérieure pour travailler votre pâte et rangez votre matériel sur la tablette inférieure. **Particulièrement adapté aux pâtisseries, pizzerias, boucheries, laiteries, glaciers et ateliers de cuisine**, cet équipement de restauration se prête à de multiples utilisations.

Consultez notre catalogue en ligne et découvrez les modèles et tailles disponibles.

Design et fonctionnalité

La table sur pieds en acier inoxydable avec base et dossier pour pâtisseries présente des lignes minimalistes et essentielles, capables de s'adapter facilement à n'importe quel

environnement. La robustesse de la construction et le choix de matériaux de qualité font de la table de Ristoattrezzature un choix optimal.

L'acier inoxydable AISI 304 répond aux normes de sécurité les plus strictes:

particulièrement adapté au travail en contact avec les aliments et résistant aux agents chimiques, il trouve son utilisation idéale dans la restauration.

Le plan de travail est également renforcé par un panneau de particules bilaminé hydrofuge, ce qui le rend sûr et performant. Grande et spacieuse, la table est dotée de pieds en tube carré et de pieds réglables pour s'adapter aux besoins de chaque travailleur.

Les **dimensions extérieures sont de 1000x600x950 mm**. La hauteur du dossier est de 100 mm : indispensable pour éviter que la saleté n'atteigne les murs de votre cuisine.

Nettoyage et entretien

Les systèmes de construction innovants utilisés dans la fabrication de la table garantissent un **nettoyage rapide et un entretien facile**.

La **table sur pieds en acier inoxydable avec base et dossier** entièrement en acier inoxydable AISI 304 est une garantie de

- d'hygiène
- durabilité
- résistance.

Pour éviter toute contamination entre les aliments, nous recommandons un nettoyage correct et régulier après chaque utilisation. Il suffit d'utiliser un chiffon doux, de l'eau tiède et des détergents doux. Pour éliminer le tartre ou dégraisser, vous pouvez utiliser des produits verts et préparer une solution composée à parts égales d'eau et de vinaigre.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

La **table inox sur pieds avec socle et dossier** pour restaurant est un élément indispensable dans les petites et moyennes ou grandes cuisines professionnelles. Parfaite pour votre restaurant, votre pizzeria ou votre pâtisserie, elle complète votre équipement en s'adaptant de manière exceptionnellement polyvalente à vos exigences de travail.

Sûr, fiable et pratique, il garantit également un excellent rapport qualité-prix.

Consultez le catalogue en ligne et choisissez parmi les options disponibles pour l'accessoiriser en fonction de vos besoins professionnels. Lisez la **fiche technique pour plus de détails sur le produit**.

Dimensions

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	1000x600x950 mm

Fiche technique

Capacità di carico	300 kg
Materiale	acier inoxydable aisi 304