

Morue: 106182007

Table armoire en acier inoxydable 160x60x85h cm avec 2 portes coulissantes EC



Description

Robustesse, praticité et capacité. La **table d'armoire en acier inoxydable avec 2 portes coulissantes** pour cuisines professionnelles est un outil indispensable dans tous les secteurs de la restauration et de la gastronomie.

Choisissez la table la plus adaptée à vos besoins professionnels en consultant notre catalogue en ligne. Ristoattrezzature est une entreprise leader dans le secteur de l'ameublement professionnel et peut vous fournir d'autres alternatives. Complétez votre espace de travail de manière fonctionnelle et gardez votre équipement en ordre.

La construction de nos tables blindées est soigneusement étudiée et répond aux **normes de qualité les plus strictes** prévues par la loi, y compris en matière d'hygiène. Faites confiance à notre professionnalisme et à notre expérience.

Design et fonctionnalité

Créez un environnement confortable et fonctionnel. La **table armoire en acier inoxydable avec 2 portes coulissantes** de Ristoattrezzature se caractérise par son design technique, ses angles arrondis et ses lignes épurées. Idéale dans tout contexte professionnel et adaptée à tout espace.

La structure est réalisée en **acier inox AISI 304 robuste**, idéal dans les cuisines et les laboratoires pour entrer en contact avec des produits alimentaires dans le respect des normes d'hygiène. Notre **table d'armoire en acier inoxydable avec 2 portes coulissantes** se compose de :

- **1 plan de travail renforcé** par un panneau d'aggloméré bilaminé hydrofuge
- **2 portes coulissantes**
- **1 tablette inférieure**
- **1 tablette intermédiaire** réglable en hauteur.

Les **dimensions extérieures sont de 1600x600x850 mm**. La table est équipée de pieds ronds réglables en hauteur pour garantir une plus grande adaptabilité aux besoins professionnels.

L'espace intérieur offert est important et divisé en deux parties pour augmenter la capacité. Les portes s'ouvrent rapidement et facilement pour faciliter l'utilisation.

Nettoyage et entretien

Gardez votre équipement professionnel propre et conservez votre table comme neuve plus longtemps.

L'**acier inoxydable AISI 304** garantit l'**hygiène, la durabilité et la solidité et est facile à nettoyer**. Après chaque utilisation, utilisez une solution naturelle d'eau et de vinaigre ou un détergent de cuisine non agressif. **Enlevez la saleté et les résidus alimentaires à l'aide d'un chiffon doux afin de ne pas rayer les surfaces.**

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

La **table armoire en acier inoxydable avec 2 portes coulissantes pour restaurants** est un meuble essentiel dans la cuisine. Elle offre un espace de rangement supplémentaire utile pour le matériel ou les aliments et constitue un excellent plan de travail.

Sapolyvalence, sa fiabilité et son efficacité en font un soutien précieux dans vos activités de cuisine. Particulièrement adapté aux restaurants, aux pizzerias et à la gastronomie en général, il peut être utilisé comme plan de travail ou comme comptoir.

Consultez le catalogue en ligne et choisissez parmi les options disponibles. Lisez la **fiche technique pour plus de détails**.

Dimensions

Dimensioni esterne	1600x600x850 mm
--------------------	-----------------

Fiche technique

Capacità di carico	300 kg
Materiale	acier inoxydable aisi 304