

Morue: 3300790

Table sur pieds en acier inoxydable avec base et dosseret profondeur 700 mm 400x700 mm



Description

Les séchoirs à couverts/verres font partie des équipements de cuisine dédiés au lavage et à la préparation de la mise en place à table.

Caractéristiques du séchoir à couverts

Le séchoir à couverts professionnel est une machine adaptée à la préparation des couverts, en argent ou en acier inoxydable, et des verres pour le service à table. Il contient un granulé naturel qui absorbe l'humidité résiduelle sur les couverts et les verres, les séchant et les polissant en quelques minutes.

Le panier contient un nombre variable de couverts, selon le modèle choisi, et s'immerge automatiquement dans le bac contenant le granulé chaud et vibrant.

Certains modèles sont également équipés d'une lampe UV qui réduit la charge bactérienne des

couverts après le lavage. Le matériau utilisé est l'acier inoxydable et la cuve intérieure est recouverte d'une résine adaptée au contact alimentaire.

Pourquoi choisir un séchoir à verre professionnel ?

Les sécheurs professionnels de verres et de couverts permettent de gagner un temps considérable dans la préparation de la mise en place et garantissent aux convives des couverts et des verres propres et exempts de bactéries. Le sèche-couverts/verres est également efficace contre le calcaire et les graisses tenaces.

Sécheur de couverts/verres sur RistoTools

Tous les sécheurs de couverts/verres vendus sur Ristoattrezzature sont marqués CE.

Dimensions

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	400x700x850 mm

Fiche technique

Materiale	acier inoxydable
-----------	------------------