

Morue: 3300791

Table sur pieds en acier inoxydable avec base et dossier profondeur 700 mm 900x700 mm.



Description

Laveuses d'objets professionnelles

Les laveuses professionnelles sont des armoires en acier inoxydable destinées au nettoyage et à l'assainissement des ustensiles de cuisine. Elles sont utiles dans les boucheries, les hôtels, les restaurants, les boulangeries et les pâtisseries, pour laver rapidement et soigneusement tous les ustensiles utilisés pour la préparation des aliments.

Fonctionnement des laveurs d'objets professionnels

Le laveur-sécheur est une machine équipée de commandes électroniques, avec des paniers internes dans lesquels sont placés tous les ustensiles utilisés dans la cuisine pour le nettoyage. Il permet de nettoyer différents types de récipients, de couverts, d'assiettes et d'éléments d'appareils ménagers qui peuvent être mis au lave-vaisselle.

Les dimensions et la capacité varient d'un modèle à l'autre. L'acier inoxydable est le matériau de choix pour le lave-vaisselle en raison de sa résistance à l'oxydation de l'eau et de sa durabilité.

Le fonctionnement est électrique.

Lave-objets sur Ristoattrezzature

Tous les laveurs d'objets de notre catalogue sont marqués CE.

Dimensions

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	900x700x850 mm

Fiche technique

Capacità di carico	20 kg
Materiale	acier inoxydable