

Morue: 3270788

## Table en acier inoxydable sur pieds avec surface inférieure profondeur 700 mm 500x700 mm



### Description

La **table en acier inox avec étagère** et plateau inférieur sans dossier, de la ligne Sottocosto de Ristoattrezzature, a une structure robuste **en acier inox 430** et mesure 50x70x85h cm : elle est conçue avec un plateau en acier inox AISI 304 (40 mm de hauteur) renforcé par un panneau de particules bilaminé hydrofuge, une étagère sur le plateau inférieur et des pieds en tube carré avec des pieds réglables.

Les **tables professionnelles en acier inoxydable** de Ristoattrezzature sont des meubles fonctionnels avec plan de travail, idéaux pour les ateliers de pâtisserie, les pizzerias, les restaurants, les boucheries, les hôtels et tous les établissements où il est nécessaire de couper, assaisonner et pétrir des produits gastronomiques destinés à être servis aux clients.

Le plateau est en acier inoxydable AISI 304, le matériau le plus apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; la hauteur de ces appareils est de 85 cm et ils sont équipés de pieds réglables (extensibles de +/- 5 cm). Il est possible d'acheter avec la table de travail, comme option supplémentaire, un kit complet de 4 roulettes pivotantes également pour pieds carrés (2

avec frein et 2 sans frein) pour faciliter les opérations de nettoyage et d'assainissement dans les locaux où elles sont placées.

Nous rappelons que tous les plans de travail Ristoattrezzature ont une épaisseur de 8 dixièmes ; la structure relative aux pieds ou aux pattes de fixation, en revanche, a une épaisseur de 15 dixièmes.

## 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 considération. 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. En effet, le chrome 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 de la rouille tant détestée.

### Dimensions

Dimensioni esterne	500x700x850 mm
--------------------	----------------

### Fiche technique

Peso	16 kg
------	-------