

??????: 11679

Tavolo armadiato in acciaio Inox profondità 600 mm 1400x600 mm nuovo danni da trasporto



?????????

Il **tavolo armadiato in acciaio inox** della Linea Sottocosto di Ristoattrezzature ha una robusta struttura in **acciaio inox 430** e misura 140x60x85h cm: è predisposto per avere 2 porte scorrevoli su un lato e sportelli removibili, top (alto 40 mm) rinforzato da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo in acciaio inox AISI 304 e gambe in tubo quadro.

I **tavoli armadiati professionali** sono dei mobili da lavoro funzionali dotati di piano e ante scorrevoli su un lato per chiudere gli scomparti dedicati alla conservazione di attrezzature professionali o utensili da cucina e comodi vani dispensa per cibi confezionati che non necessitano di essere riposti in ambienti refrigerati. Ottimi per essere utilizzati all'interno di laboratori di pasticceria o panetteria, pizzerie, ristoranti, macellerie, hotel e tutti quegli esercizi in cui è necessario rispettare procedure d'igiene specifiche a norma di legge.

Per questo motivo, il piano di lavoro è costruito in acciaio inox AISI 304, il materiale più idoneo ad entrare in contatto con gli alimenti e la struttura è realizzata in acciaio inox 430; l'altezza di questi mobili è di 85 cm e sono dotati di piedi regolabili e allungabili di +/- 5 cm; inoltre, è possibile

acquistare insieme al tavolo armadiato, come optional aggiuntivo, un kit completo di 4 ruote girevoli (2 con freno e 2 senza freno) per rendere più agevoli le operazioni di pulizia e igienizzazione degli ambienti in cui sono posizionati.

Dotazione di serie: nr 1 ripiano intermedio.

Acciaio inox, perché si usa in cucina?

Due sono gli aspetti fondamentali da ricordare quando si decide di acquistare prodotti in acciaio inox per allestire una cucina o un laboratorio professionali:

- **Igiene:** per chi si occupa di ristorazione professionale, l'igiene è sicuramente uno dei fattori più importanti da prendere in considerazione. In questo caso, l'acciaio inox è sicuramente un alleato fondamentale a cui non si può rinunciare. Laboratori di panificazione, pasticceria, pizzeria, bar e ristoranti devono avere superfici resistenti agli agenti chimici, all'usura e facilmente pulibili.
- **Resistenza e Durevolezza nel tempo:** l'acciaio inox è una lega metallica dotata di straordinarie proprietà in termini di resistenza. Il materiale gode di una massiccia quantità di cromo, si parla di una presenza che varia dall'11 al 30%. Questa composizione impedisce all'acciaio inox di arrugginire e di corrodersi nel caso in cui venga sottoposto all'esposizione continua di acqua ed aria. Il cromo infatti, ossidandosi con l'ossigeno si trasforma, dando vita all'ossido di cromo, quest'ultimo aderisce al prodotto in acciaio inox che si vuole realizzare, impedendo che si formi ulteriore ossidazione e, quindi, il tanto odiato aspetto della ruggine.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

???????

Dimensioni esterne	1400x600x850 mm
--------------------	-----------------

????????????? ????????

Capacità di carico	32 kg
--------------------	-------