

Cod: 10284

Tavolo in acciaio inox armadiato 160x60x95h cm con 2 porte scorrevoli e alzatina EC



Descrizione

Il tavolo in acciaio inox armadiato per pasticcerie e gastronomia di Ristoattrezzature è uno strumento professionale necessario in ogni cucina professionale. Pratico, robusto e capiente offre un valido supporto al tuo lavoro, assicurando igiene e solidità. Risolvi i problemi di ordine nella tua cucina e scegli il tavolo più adatto alle tue esigenze, completando l'arredo della tua attività in modo semplice e funzionale. La costruzione dei nostri tavoli armadiati rispetta i massimi standard di qualità e segue le norme di igiene richieste in cucina. Riponi al suo interno utensili ingombranti, oggetti per il servizio e il tuo pentolame e non avrai più problemi di spazio! Design e funzionamento La scelta di un adeguato arredamento per la tua attività è fondamentale per creare un ambiente confortevole e funzionale. Il tavolo in acciaio inox armadiato per gastronomia è progettato con linee minimal per adattarsi al meglio in una cucina professionale. La struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 certificato per l'utilizzo nei laboratori di cucina e per essere a contatto con gli alimenti. Il tavolo in acciaio inox armadiato di Ristoattrezzature si compone di: piano di lavoro rinforzato da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo; 2 ante scorrevoli ad incasso removibili; 1 alzatina; ripiano di fondo + intermedio regolabile in altezza. Le dimensioni esterne sono di 1600x600x950 mm. Il tavolo, infine, ha gambe con piedino

tondo di diametro 60 mm regolabile per garantire una maggiore adattabilità alle esigenze del singolo operatore. Portata massima di 60/70 kg al metro lineare. Pulizia e manutenzione I tavoli armadiati sono realizzati secondo sistemi costruttivi innovativi per garantire velocità nella pulizia e semplicità nella manutenzione. L'acciaio inox AISI 304 è il materiale ideale per i piani di lavoro, garantisce igiene, durabilità e resistenza. Ma come pulirlo correttamente? Per evitare contaminazioni tra cibi si consiglia una pulizia approfondita dopo ogni utilizzo per sanificare e lucidare allo stesso tempo. Si possono acquistare prodotti spray brevettati o realizzare una soluzione di acqua e aceto per pulire, rimuovere residui e incrostazioni e sgrassare tutte le superfici. Attenzione ai prodotti corrosivi che potrebbero danneggiarne le superfici. Perché è il prodotto che fa per te Il tavolo in acciaio inox armadiato per ristoranti è spesso uno dei primi arredi a essere scelto in una cucina professionale, per la sua resistenza nel tempo, alle alte temperature e anche allo sporco. Questa attrezzatura per ristoranti è capace di coniugare due aspetti fondamentali: Utile spazio di archiviazione ottimo piano da lavoro collocato nella tua linea faciliterà le preparazioni ed assicurerà un lavoro in cucina sempre fluido, pronto ad affrontare anche i carichi più intensi. Versatile, affidabile e capiente questo prodotto è perfetto in pasticceria, bar, pizzerie e attività ristorative in generale. Consulta il catalogo online e scegli tra gli optional disponibili. Leggi la scheda tecnica per i dettagli del prodotto.

In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:

SKU: ACC-ALZATINATAVARM4

Alzatina per tavolo armadiato lunghezza 160

Scheda tecnica

Materiale	acciaio inox aisi 304
-----------	-----------------------

SKU: 106182007

Tavolo in acciaio inox armadiato 160x60x85h cm con 2 porte scorrevoli EC

Dimensioni

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

Scheda tecnica

Capacità di carico	300 kg
Materiale	acciaio inox aisi 304