Cod: 6790

Tavolo su gambe con ripiano e alzatina 100×60×85h cm



Descrizione

Il **tavolo in acciaio inox con ripiano** e alzatina, della Linea Sottocosto di Ristoattrezzature, ha una robusta struttura in **acciaio inox 430** e misura 100x60x85h cm: è predisposto per avere un top in acciaio inox AISI 304 (alto 4 cm) rinforzato da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo, un ripiano sul fondo e gambe in tubo quadro con piedini regolabili.

I **tavoli in acciaio inox professionali** di Ristoattrezzature sono dei mobili funzionali dotati di un piano di lavoro e un'alzatina, ottimi per essere utilizzati all'interno di laboratori di pasticceria o panetteria, pizzerie, ristoranti, macellerie, hotel e tutti quegli esercizi in cui è necessario tagliare, condire e impastare prodotti della gastronomia, da servire ai clienti.

Il top è costruito in acciaio inox AISI 304, il materiale più idoneo ad entrare in contatto con gli alimenti; l'altezza di questi mobili è 85 cm e sono dotati di piedini regolabili (allungabili di +/- 5 cm). È possibile acquistare insieme al tavolo da lavoro, come optional aggiuntivo, un kit completo di 4 ruote girevoli anche per gambe quadre (2 con freno e 2 senza freno) per rendere più agevoli le operazioni di pulizia e igienizzazione degli ambienti in cui sono posizionati.

Ti ricordiamo che tutti i piani di lavoro di Ristoattrezzature hanno uno spessore di 8 decimi; la struttura relativa alle gambe o alle staffe di fissaggio, invece, ha uno spessore di 15 decimi.

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.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1000x600x850 mm

Scheda tecnica

Capacità di carico	20 kg