Kabeljau: 6790

Tisch mit Beinen, Tischplatte und Aufkantung, 100 × 60 × 85 (H) cm



Beschreibung

Der **Edelstahltisch mit Ablagefläche** und Aufkantung **aus** der „Sottocosto"-Serie von Ristoattrezzature verfügt über ein robustes Gestell aus **Edelstahl 430** und misst 100 x 60 x 85 (H) cm: Er ist für eine Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 (4 cm hoch) ausgelegt, die durch eine wasserabweisende, zweischichtige Spanplatte verstärkt ist, sowie für eine Ablage am Boden und Beine aus Vierkantrohr mit verstellbaren Füßen.

Die professionellen Edelstahltische von Ristoattrezzature sind funktionale Möbelstücke, die mit einer Arbeitsplatte und einer Aufkantung ausgestattet sind und sich hervorragend für den Einsatz in Konditorei- oder Bäckereibetrieben, Pizzerien, Restaurants, Metzgereien, Hotels und all jene Betriebe, in denen gastronomische Produkte geschnitten, gewürzt und geknetet werden müssen, um sie den Kunden zu servieren.

Die Arbeitsplatte besteht aus Edelstahl AISI 304, dem für den Kontakt mit Lebensmitteln am besten geeigneten Material; die Höhe dieser Möbel beträgt 85 cm und sie sind mit verstellbaren Füßen ausgestattet (um +/- 5 cm ausziehbar). Optional kann zusammen mit dem Arbeitstisch ein komplettes Set mit 4 Lenkrollen (auch für quadratische Beine geeignet, davon 2 mit Bremse und 2 ohne Bremse) erworben werden, um die Reinigung und Desinfektion der Räumlichkeiten, in denen die Möbel aufgestellt sind, zu erleichtern.

Wir weisen darauf hin, dass alle Arbeitsplatten von Ristoattrezzature eine Stärke von 8 Zehnteln haben; die Konstruktion der Beine bzw. der Befestigungshalterungen hat hingegen eine Stärke von 15 Zehnteln.

Edelstahl – warum wird er in der Küche verwendet?

Bei der Entscheidung für den Kauf von Edelstahlprodukten zur Ausstattung einer professionellen Küche oder Werkstatt sind zwei grundlegende Aspekte zu beachten:

- Hygiene: Für alle, die im professionellen Gastronomiebereich tätig sind, ist Hygiene zweifellos einer der wichtigsten Faktoren, die es zu berücksichtigen gilt. In diesem Fall ist Edelstahl zweifellos ein unverzichtbarer Verbündeter. Bäckereien, Konditoreien, Pizzerien, Cafés und Restaurants benötigen Oberflächen, die chemikalienbeständig, verschleißfest und leicht zu reinigen sind.
- Festigkeit und Langlebigkeit: Edelstahl ist eine Metalllegierung mit außergewöhnlichen Festigkeitseigenschaften. Das Material enthält einen hohen Chromanteil, der zwischen 11 und 30 % liegt. Diese Zusammensetzung verhindert, dass Edelstahl rostet und korrodiert, wenn er ständig Wasser und Luft ausgesetzt ist. Chrom oxidiert nämlich unter Einwirkung von Sauerstoff und bildet dabei Chromoxid. Dieses haftet an dem zu fertigenden Edelstahlprodukt und verhindert so weitere Oxidation und damit das so ungeliebte Erscheinungsbild von Rost.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy".

Abmessungen

Außenmaße	1000x600x850 mm
Höhe der Aufkantung	100 mm

Technisches Datenblatt

Tragfähigkeit	20 kg