Kabeljau: 106222001

Edelstahlspüle 100 × 60 × 85 (H) cm, 2 Becken mit Aufkantung, EC



Beschreibung

Die **Edelstahl-Spüle mit zwei Becken und EC-Aufkantung** für Restaurants und Pizzerien ist ein unverzichtbares professionelles Küchengerät, um Geschirr schnell und gründlich zu spülen.

Oftmals gehört sie zu den ersten Einrichtungselementen für Gastronomiebetriebe, die in eine professionelle Arbeitsumgebung integriert werden.

Kompakte Formen und hochwertige Materialien bilden die Grundlage für das Design der Spülbecken, die Ristoattrezzature in seinem Katalog anbietet. **Widerstandsfähigkeit und Zuverlässigkeit** in einem einzigen Produkt.

Besonders geeignet für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe. **Wählen Sie auf unserer Website das für Ihre Bedürfnisse am besten geeignete Modell aus** und entdecken Sie alle Eigenschaften mit einem Klick.

Design und Funktionsweise

Die **Edelstahl-Spüle mit 2 Becken und EC-Aufkantung** für Pizzerien ist ein praktisches und vielseitiges Produkt. Die Außenmaße dieses Modells betragen **100 x 60 x 85 (H) cm**, während die **Maße der Becken 40 x 40 x 25 (H) cm** betragen.

Die Konstruktion besteht vollständig aus **Edelstahl AISI 304 18/10**: einem der in der Küche am häufigsten verwendeten Materialien. Es ist **widerstandsfähig, antibakteriell und korrosionsbeständig**.

Die **Edelstahlspüle mit zwei Becken und EC-Aufkantung** für Küchen zeichnet sich zudem durch eine Aufkantung aus, die eventuelle Wasserspritzer und Verschmutzungen an den Wänden auffängt. Am Boden befindet sich eine **Zwischenablage,** auf der trockenes und sauberes Geschirr oder professionelle Küchenutensilien abgestellt werden können. Schließlich ist sie mit **4 verstellbaren Füßen** ausgestattet, um sich an die Körpergröße jedes einzelnen Mitarbeiters anzupassen.

Optimieren Sie die Spülzeiten in Ihrer Küche und bieten Sie Ihren Kunden einen **schnellen und stets erstklassigen Service**.

Reinigung und Pflege

Die **Edelstahl-Spüle mit zwei Becken und EC-Aufkantung** für die Gastronomie ist leicht zu reinigen. Klare, schlichte Linien und abgerundete Ecken erleichtern diese Arbeit.

Führen Sie diese Reinigung regelmäßig durch und sorgen Sie dafür, dass das Produkt langfristig wie neu bleibt. Dazu genügt:

- **lauwarmes Wasser**
- **ein weiches Tuch**
- **ein mildes Reinigungsmittel**.

Lassen Sie die Spüle anschließend gründlich trocknen, und schon ist sie wieder einsatzbereit.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die **Edelstahl-Spülbecken mit zwei Becken und Aufkantung EC** von Ristoattrezzature ist ein unverzichtbares professionelles Gerät, um den Produktionsablauf in der Küche nicht zu unterbrechen. Perfekt für kleine und mittelgroße Betriebe. **Besonders geeignet für Bars, Konditoreien, Restaurants und Backstuben**.

Das **kompakte Design** gehört zu seinen Stärken, und dank der **4 höhenverstellbaren Füße** lässt es sich besonders gut an individuelle Bedürfnisse anpassen. Ein professionelles Gerät:

- **Robust**
- **Praktisch**
- **Modular**
- **Vielseitig**.

Schauen Sie sich unseren Online-Katalog an und wählen Sie aus den verfügbaren Optionen. **Lesen Sie das technische Datenblatt, um mehr zu erfahren**.

Abmessungen

Abmessungen der Wanne	400x400x250 mm
Außenmaße	1000x600x850 mm
Verpackungsmaße	800x1200x650 mm

Technisches Datenblatt

Gewicht inklusive Verpackung	35 kg
Material	Edelstahl AISI 304
Nettogewicht	30 kg