Bacalao: 6790

Mesa con patas, tablero y zócalo de 100 × 60 × 85 h cm



Descripción

La **mesa de acero inoxidable con estante** y zócalo, de la línea Sottocosto de Ristoattrezzature, cuenta con una robusta estructura de **acero inoxidable 430** y mide 100 x 60 x 85 h cm: está preparado para incorporar una encimera de acero inoxidable AISI 304 (de 4 cm de altura) reforzada con un panel de aglomerado bilaminado hidrófugo, un estante en la parte inferior y patas de tubo cuadrado con pies regulables.

Las mesas profesionales de acero inoxidable de Ristoattrezzature son muebles funcionales equipados con una encimera y un faldón, ideales para su uso en obradores de pastelería o panadería, pizzerías, restaurantes, carnicerías, hoteles y todos aquellos establecimientos en los que sea necesario cortar, condimentar y amasar productos gastronómicos para servir a los clientes.

La encimera está fabricada en acero inoxidable AISI 304, el material más adecuado para el contacto con los alimentos; la altura de estos muebles es de 85 cm y están equipados con patas regulables (extendibles en +/- 5 cm). Junto con la mesa de trabajo, se puede adquirir, como opción adicional, un kit completo de 4 ruedas giratorias, aptas también para patas cuadradas (2 con freno y 2 sin freno), para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección de los espacios en los que se encuentran.

Te recordamos que todas las encimeras de Ristoattrezzature tienen un grosor de 8 décimos; la estructura de las patas o los soportes de fijación, por su parte, tiene un grosor de 15 décimos.

¿Por qué se utiliza el acero inoxidable en la cocina?

Hay dos aspectos fundamentales que hay que tener en cuenta a la hora de decidir comprar productos de acero inoxidable para equipar una cocina o un laboratorio profesional:

- Higiene: para quienes se dedican a la restauración profesional, la higiene es sin duda uno de los factores más importantes a tener en cuenta. En este caso, el acero inoxidable es sin duda un aliado fundamental del que no se puede prescindir. Los talleres de panadería, pastelería, pizzería, bares y restaurantes deben contar con superficies resistentes a los agentes químicos y al desgaste, y que sean fáciles de limpiar.
- Resistencia y durabilidad: el acero inoxidable es una aleación metálica dotada de extraordinarias propiedades en términos de resistencia. El material contiene una gran cantidad de cromo, con una presencia que varía entre el 11 % y el 30 %. Esta composición impide que el acero inoxidable se oxide y se corroa en caso de estar sometido a una exposición continua al agua y al aire. De hecho, el cromo, al oxidarse con el oxígeno, se transforma y da lugar al óxido de cromo; este último se adhiere al producto de acero inoxidable que se desea fabricar, impidiendo que se produzca una mayor oxidación y, por lo tanto, el tan odiado aspecto del óxido.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Altura de la encimera	100 mm
Dimensiones exteriores	1000x600x850 mm

Ficha técnica

Capacidad de carga	20 kg