Bacalao: 106202001

Fregadero de acero inoxidable de 100 × 60 × 85 (altura) cm, con una cubeta, escurridor a la derecha, estante y zócalo EC



Descripción

Practicidad, resistencia y modularidad. El **fregadero de acero inoxidable de una cubeta con escurridor a la derecha, estante y zócalo EC** para restaurantes y pizzerías es un elemento indispensable para lavar la vajilla.

Un diseño minucioso con **materiales de alta calidad y líneas compactas** hacen que las propuestas de Ristoattrezzature disponibles en el catálogo sean únicas.

El producto está **indicado para pequeños y medianos establecimientos de restauración**; se recomienda especialmente su uso en obradores, pastelerías, pizzerías y la gastronomía en general.

Descubre todas las características en la ficha técnica.

Diseño y funcionamiento

El **fregadero de acero inoxidable de una cubeta con escurridor a la derecha, estante y panel elevador EC** es uno de los primeros equipos que se instalan en una cocina profesional. Se trata de un producto versátil y fiable que se caracteriza por un diseño esencial.

Las dimensiones exteriores son de **100 x 60 x 85 h cm**, mientras que las **dimensiones de la cubeta** son de **40 x 40 x 25 h cm**.

Todo está fabricado en **acero inoxidable AISI 304 18/10**: un material robusto, resistente e ideal para el contacto con los alimentos.

Nuestro **fregadero de acero inoxidable de 1 cubeta, con escurridor a la derecha, estante y panel frontal EC**, se compone de:

- **1 estante**
- **1 zócalo trasero**
- **1 cubeta**.

En la base hay **4 patas regulables** para adaptarse a las necesidades de cada operador. Agiliza los tiempos en la cocina, ofreciendo un servicio puntual y preciso.

Limpieza y mantenimiento

Para garantizar un buen producto final, es necesario asegurar **la máxima higiene en la cocina**, prestando especial cuidado y atención a tu equipamiento profesional.

La limpieza del **fregadero de acero inoxidable de 1 cubeta con escurridor a la derecha, estante y panel trasero EC** para restaurantes es una tarea fundamental que debe realizarse a diario. Los materiales de alta calidad seleccionados para la fabricación y el diseño lineal de nuestro producto hacen que esta tarea sea fácil, rápida y segura.

Se recomienda utilizar **agua tibia**, un **paño suave** y un **detergente suave** para cocina. Es recomendable no utilizar productos químicos agresivos ni esponjas abrasivas. Por último, **sécalo y vuelve a utilizarlo**.

Por qué es el producto ideal para ti

El **fregadero de acero inoxidable de un seno con escurridor a la derecha, estante y zócalo EC** de Ristoattrezzature está **especialmente indicado para bares, cocinas industriales, restaurantes y pizzerías**. Son varias las ventajas que se esconden tras esta elección.

Facilidad de uso, fiabilidad, versatilidad y, sobre todo, modularidad caracterizan a nuestro producto. Es decir, la posibilidad de seleccionar del catálogo más productos para combinarlos según tus necesidades profesionales.

La atención al detalle y el respeto por las necesidades de cada profesional son la base del diseño de nuestros equipos profesionales. Elige entre los accesorios disponibles aquellos que mejor se adapten a tus necesidades.

Lee la ficha técnica para obtener más información.

Dimensiones

Dimensiones de la bañera	400x400x250 mm
Dimensiones del embalaje	800x1200x650 mm
Dimensiones exteriores	1000x600x850 mm

Ficha técnica

Material	acero inoxidable AISI 304
Peso con embalaje	30 kg
Peso neto	25 kg