Bacalao: 106212003001

Fregadero de acero inoxidable de 120 × 60 × 85 h cm, con una cubeta y un escurridor en voladizo a la derecha, compartimento para el lavavajillas, estante y zócalo EC



Descripción

Limpieza, funcionalidad y versatilidad. Haz que los espacios de tu cocina profesional estén limpios y sean funcionales eligiendo el equipamiento adecuado.

El **fregadero de acero inoxidable de una cubeta con escurridor a la derecha** es la **solución ideal para la limpieza y el lavado de vajilla y verduras**. Diseñado para adaptarse perfectamente a las cocinas de restaurantes, bares, carnicerías, pizzerías, pastelerías, etc.

Elige la versatilidad de un producto de Ristoattrezzature, adecuado para cualquier espacio y cualquier estilo de decoración. **Recomendado para todo tipo de negocios de restauración y gastronomía**.

Diseño y funcionamiento

El **fregadero de acero inoxidable de 1 cubeta con escurridor a la derecha** para talleres es el componente básico de cualquier cocina profesional que se precie.

Este modelo de fregadero de Ristoattrezzature, en concreto, se compone de:

- **1 cubeta**
- **escurridor en voladizo a la derecha**
- **base**
- **un saliente trasero**.

Una opción muy útil en el diseño de cocinas industriales en las que es necesario aprovechar el espacio: **de hecho, puedes colocar un lavavajillas o un lavavasos profesional en el espacio que queda debajo del escurridor**.

Por último, utiliza el propio escurridor como un elemento útil y práctico para apoyar platos, utensilios o las cestas del lavavajillas profesional.

Las dimensiones exteriores son de **120 x 60 x 85 (altura) cm**, mientras que **las de la cubeta** son de **50 x 40 x 25 (altura) cm**.

La estructura es robusta y duradera, fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304** 18/10, el material por excelencia en la cocina. Se trata de **un material de alta calidad, resistente, antibacteriano y anticorrosivo**.

El **fregadero de acero inoxidable de 1 cubeta con escurridor a la derecha** de Ristoattrezzature cuenta con **4 patas regulables** en altura y **1 estante regulable** en la parte inferior.**Un saliente trasero** garantiza la limpieza incluso de las paredes situadas detrás.

Ofrece a tus clientes el máximo rendimiento y optimiza el tiempo dedicado al lavado de platos y vasos. Elige el equipamiento profesional ideal en el catálogo.

Limpieza y mantenimiento

Garantiza la limpieza y el brillo de tu cocina con el **fregadero de acero inoxidable de una cubeta con escurridor a la izquierda** para bares y restaurantes.

Asegura una limpieza y un mantenimiento correctos y periódicos de tu equipamiento profesional con las medidas adecuadas.

Será necesario utilizar un paño suave para evitar arañazos en la superficie y un detergente delicado para no dañar la película protectora. Por último, **seca bien para no dejar manchas ni marcas de cal**.

Por qué es el producto ideal para ti

El **fregadero de acero inoxidable de una cubeta con escurridor a la izquierda** de Ristoattrezzature es un equipo profesional imprescindible para equipar una cocina de forma práctica y funcional.

Especialmente indicado para locales de tamaño pequeño y mediano, el **diseño compacto** de este producto es uno de sus puntos fuertes: al optimizar los tiempos de lavado y el espacio, podrás planificar tu trabajo con mayor facilidad.

Las **4 patas regulables** en altura son fundamentales para adaptarse a las necesidades de cada usuario y facilitar su trabajo. La **repisa inferior** ofrece una superficie de apoyo adicional muy útil.

Elige el **fregadero de acero inoxidable de una cubeta con escurridor a la derecha** para conseguir un espacio de trabajo práctico, funcional y versátil. Elige la medida ideal y combínalo con otros equipos profesionales aprovechando su modularidad.

Consulta nuestro catálogo en línea y selecciona los accesorios disponibles en función de tus necesidades profesionales.

Dimensiones

Dimensiones de la bañera	500x400x250 mm
Dimensiones del embalaje	1200x800x500 mm
Dimensiones exteriores	1200x600x850 mm
Espesor de la balda	40 mm

Ficha técnica

Material	acero inoxidable AISI 304
Peso con embalaje	35 kg
Peso neto	30 kg