Bacalao: 106222018

Fregadero de acero inoxidable, 100 × 70 × 85 (altura) cm, 2 cubetas con panel frontal EC



Descripción

El **fregadero de acero inoxidable de dos cubetas con panel frontal EC** para restaurantes y pizzerías es un equipo profesional imprescindible en la cocina para lavar la vajilla de forma rápida y minuciosa.

A menudo es uno de los primeros elementos de mobiliario para locales de restauración que se incorporan a un entorno de trabajo profesional.

Las líneas compactas y los materiales de calidad son la base del diseño de los fregaderos que ofrece Ristoattrezzature en su catálogo. **Resistencia y fiabilidad** en un solo producto.

Especialmente indicados para establecimientos de restauración pequeños y medianos. **Selecciona el modelo que mejor se adapte a tus necesidades en nuestra página web** y descubre todas sus características con un solo clic.

Diseño y funcionamiento

El **fregadero de acero inoxidable de dos cubetas con zócalo EC** para pizzerías es un producto práctico y versátil. Las dimensiones exteriores de este modelo en concreto son de **100 x 70 x 85 h cm**, mientras que las **dimensiones de la cubeta** son de **40 x 50 x 25 h cm**.

Está fabricado íntegramente en **acero inoxidable AISI 304 18/10**: uno de los materiales más utilizados en la cocina. **Resistente, antibacteriano y anticorrosivo**.

El **fregadero de acero inoxidable de dos cubetas con zócalo EC** para talleres se caracteriza además por un zócalo que evita que las salpicaduras de agua y la suciedad lleguen a las paredes. En la parte inferior cuenta con un **estante intermedio** en el que se pueden colocar la vajilla seca y limpia o cualquier utillaje de cocina profesional. Por último, cuenta con **4 patas regulables** para adaptarse a la altura de cada operario.

Opta por optimizar los tiempos de lavado en la cocina y ofrece a tus clientes un **servicio rápido y siempre de primera calidad**.

Limpieza y mantenimiento

El **fregadero de acero inoxidable de dos cubetas con zócalo EC** para gastronomía es fácil de limpiar. Sus líneas limpias y sencillas y sus esquinas redondeadas facilitan esta tarea.

Realiza esta operación periódicamente y asegúrate de que el producto se mantenga como nuevo con el paso del tiempo. Basta con utilizar:

- **agua tibia**
- **un paño suave**
- **un detergente suave**.

Por último, déjalo secar bien y ya estará listo para volver a utilizarlo. **No utilices detergentes ácidos ni esponjas abrasivas**.

Por qué es el producto ideal para ti

El **fregadero de acero inoxidable de dos cubetas con zócalo EC** de Ristoattrezzature es un equipo profesional fundamental para no interrumpir la cadena de producción en la cocina. Perfecto para negocios pequeños y medianos. **Especialmente indicado para bares, pastelerías, restaurantes y obradores**.

Su **diseño compacto** es uno de sus puntos fuertes y las **cuatro patas regulables** en altura lo hacen especialmente adaptable a las necesidades de cada usuario. Un equipo profesional:

- **Robusta**

- **Práctico**
- **Modulable**
- **Versátil**.

Consulta nuestro catálogo en línea y elige entre los accesorios disponibles. **Lee la ficha técnica para obtener más información**.

Dimensiones

Dimensiones de la bañera	400x500x250 mm
Dimensiones del embalaje	1000x800x600 mm
Dimensiones exteriores	1000x700x850 mm

Ficha técnica

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