Morue: 6790

Table sur pieds avec plateau et dosseret 100 × 60 × 85 h cm



Description

La table en acier inoxydable avec plateau et dosseret, de la gamme Sottocosto de Ristoattrezzature, est dotée d'une structure robuste en **acier inoxydable 430** et mesure 100 x 60 x 85 h cm : elle est conçue pour accueillir un plateau en acier inoxydable AISI 304 (hauteur 4 cm) renforcé par un panneau en aggloméré bilaminé hydrofuge, une étagère en bas et des pieds en tube carré avec des patins réglables.

Les tables professionnelles en acier inoxydable de Ristoattrezzature sont des meubles fonctionnels équipés d'un plan de travail et d'une desserte, idéales pour une utilisation dans les ateliers de pâtisserie ou de boulangerie, les pizzerias, restaurants, boucheries, hôtels et tous les établissements où il est nécessaire de découper, assaisonner et pétrir des produits gastronomiques destinés à être servis aux clients.

Le plan de travail est fabriqué en acier inoxydable AISI 304, le matériau le plus adapté au contact alimentaire ; la hauteur de ces meubles est de 85 cm et ils sont équipés de pieds réglables (extensibles de +/- 5 cm). Il est possible d'acheter, en option, avec le plan de travail, un kit complet de 4 roulettes pivotantes adaptées aux pieds carrés (2 avec frein et 2 sans frein) afin de faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux dans lesquels ils sont installés.

Nous vous rappelons que tous les plans de travail de Ristoattrezzature ont une épaisseur de 8 dixièmes ; la structure des pieds ou des étriers de fixation, quant à elle, a une épaisseur de 15 dixièmes.

L'acier inoxydable : pourquoi l'utilise-t-on en cuisine ?

Il y a deux aspects fondamentaux à garder à l'esprit lorsque l'on décide d'acheter des produits en acier inoxydable pour aménager une cuisine ou un atelier professionnel :

- L'hygiène : pour les professionnels de la restauration, l'hygiène est sans aucun doute l'un des facteurs les plus importants à prendre en compte. Dans ce cas, l'acier inoxydable est sans aucun doute un allié incontournable. Les ateliers de boulangerie, de pâtisserie, les pizzerias, les bars et les restaurants doivent disposer de surfaces résistantes aux agents chimiques et à l'usure, et faciles à nettoyer.
- Résistance et durabilité : l'acier inoxydable est un alliage métallique doté de propriétés extraordinaires en termes de résistance. Ce matériau contient une forte proportion de chrome, dont la teneur varie entre 11 et 30 %. Cette composition empêche l'acier inoxydable de rouiller et de se corroder lorsqu'il est exposé en permanence à l'eau et à l'air. En effet, le chrome, en s'oxydant au contact de l'oxygène, se transforme en oxyde de chrome ; ce dernier adhère au produit en acier inoxydable que l'on souhaite fabriquer, empêchant ainsi toute oxydation supplémentaire et, par conséquent, l'apparition de la rouille tant redoutée.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	1000x600x850 mm
Hauteur de la crédence	100 mm

Fiche technique

Capacité de charge	20 kg