Morue: 100590022001

Évier en acier inoxydable avec meuble, 100 × 60 × 85 h cm, 2 cuves avec 2 portes coulissantes EC



Description

L'évier en acier inoxydable à 2 cuves avec 2 portes coulissantes, destiné aux restaurants et pizzerias, est l'élément idéal pour garder votre cuisine professionnelle propre et bien rangée.

Optez pour la qualité de Ristoattrezzature et complétez votre aménagement avec un élément robuste et fiable.

La haute qualité des matériaux garantit une excellente fonctionnalité. Notre évier en acier inoxydable est particulièrement adapté aux petits et moyens établissements de restauration.

Sélectionnez dans le catalogue le modèle le mieux adapté à vos besoins et découvrez toutes les caractéristiques et les options disponibles en un clic.

Design et fonctionnement

Le design de **l'évier en acier inoxydable à 2 cuves avec 2 portes coulissantes**, destiné aux pizzerias et aux restaurants, est épuré. Il se caractérise par des lignes épurées et un encombrement minimal permettant d'optimiser le temps et l'espace de travail.

Ce modèle, en particulier, dispose en effet de deux cuves et est équipé de portes coulissantes pour garantir une efficacité optimale dans un espace réduit. Un élément d'ameublement qui allie **esthétique et fonctionnalité**. La structure est entièrement réalisée en **acier inoxydable**: **antibactérien, anticorrosion et robuste**.

Les **dimensions extérieures sont de 100 x 60 x 85 h cm** et **la paroi arrière mesure 10 cm de haut** pour retenir les éventuelles éclaboussures d'eau ou d'aliments.

Notre **évier en acier inoxydable à deux cuves avec deux portes coulissantes** est particulièrement adapté à tous les secteurs de la restauration et de la gastronomie. Il est complété par :

- d'une **étagère au fond**;
- **4 pieds réglables**.

Optez pour la qualité et offrez toujours le meilleur à votre clientèle en utilisant des produits professionnels. La structure est résistante, facile à utiliser et dispose d'un espace de rangement suffisamment spacieux.

Nettoyage et entretien

L'évier en acier inoxydable à 2 cuves avec 2 portes coulissantes pour la gastronomie est un équipement professionnel qui, grâce aux matériaux sélectionnés et à sa conception, est facile et rapide à nettoyer.

Découvrez la procédure à suivre et les produits indispensables pour **garantir une qualité optimale dans la durée**.

Tout d'abord, il faut débarrasser toutes les surfaces de tout encombrement, puis les nettoyer à l'aide d'un **chiffon doux** et d'un **détergent doux**. Séchez soigneusement pour éviter les traces. **L'utilisation d'éponges abrasives et de détergents agressifs est** strictement **interdite**, car ils endommageraient la surface.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

L'évier en acier inoxydable à 2 cuves avec 2 portes coulissantes de Ristoattrezzature pourrait bien être l'outil qu'il vous faut pour optimiser votre temps en cuisine, où les délais sont toujours serrés. Vérifiez la disponibilité en ligne et **passez votre commande en un clic**.

C'est un choix avantageux en termes **de fiabilité, de sécurité et de rapidité de service**. Avec notre évier, vous bénéficierez d'un encombrement minimal et d'une fonctionnalité maximale. **Particulièrement adapté aux restaurants, pizzerias, bars, laboratoires et pâtisseries**.

Consultez la fiche technique pour en savoir plus.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1020x720x1030 mm
Dimensions de la baignoire	400x400x250 mm
Dimensions extérieures	1000x600x850 mm
Hauteur de la crédence	100 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Matériau	acier inoxydable AISI 304
Poids avec emballage	45 kg
Poids net	38 kg