Morue: 106192001

Évier en acier inoxydable 100 × 60 × 85 h cm, 1 cuve avec égouttoir à gauche, tablette et dosseret EC



Description

Praticité, robustesse et modularité. **L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche, étagère et dosseret EC**, destiné aux restaurants et pizzerias, est un élément indispensable pour laver la vaisselle.

Une conception soignée, **des matériaux de haute qualité et des lignes compactes** font des produits Ristoattrezzature présentés dans le catalogue des solutions uniques.

Ce produit est **destiné aux petits et moyens établissements de restauration**; son utilisation est particulièrement recommandée dans les ateliers, les pâtisseries, les pizzerias et la restauration traiteur en général.

Découvrez toutes ses caractéristiques dans la fiche technique.

Conception et fonctionnement

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve, avec égouttoir à gauche, plan de travail et dosseret EC, est l'un des premiers équipements à installer dans une cuisine professionnelle. Produit polyvalent et fiable, il se caractérise par un design épuré.

Ses dimensions extérieures sont de **100 x 60 x 85 h cm**, tandis que **celles de la cuve** sont de **40 x 40 x 25 h cm**.

L'ensemble est fabriqué en **acier inoxydable AISI 304 18/10**: un matériau robuste, résistant et idéal pour le contact alimentaire.

Notre **évier en acier inoxydable à 1 cuve, avec égouttoir à gauche, étagère et dosseret EC**, se compose de :

- **1 étagère**
- **1 dosseret arrière**
- **1 cuve**.

À la base, **4 pieds réglables** permettent de s'adapter aux besoins de chaque utilisateur. Il accélère le rythme de travail en cuisine, offrant un service ponctuel et précis.

Nettoyage et entretien

Pour garantir un produit final de qualité, il est nécessaire d'assurer **une hygiène maximale en cuisine** en accordant un soin et une attention particuliers à votre équipement professionnel.

Le nettoyage de **l'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche, étagère et dosseret EC** pour restaurants est une opération fondamentale à effectuer quotidiennement. Les matériaux de haute qualité sélectionnés pour la fabrication et la conception épurée de notre produit rendent cette opération facile, rapide et sûre.

Il est recommandé d'utiliser de **l'eau tiède**, un **chiffon doux** et un **détergent doux** pour la cuisine. Il est conseillé de ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ni d'éponges abrasives. Enfin, **séchez-le et réutilisez-le**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche, étagère et dosseret EC de Ristoattrezzature est **particulièrement adapté aux bars, aux cuisines professionnelles, aux restaurants et aux pizzerias**. Plusieurs atouts se cachent derrière ce choix.

Facilité d'utilisation, fiabilité, polyvalence et, surtout, modularité caractérisent notre produit. Cela signifie que vous pouvez choisir dans le catalogue plusieurs produits à associer en fonction de vos besoins professionnels.

Le souci du détail et le respect des besoins de chaque professionnel sont au cœur de la conception de nos équipements professionnels. Choisissez parmi les options disponibles celles qui vous conviennent le mieux.

Consultez la fiche technique pour en savoir plus.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	800x1200x650 mm
Dimensions de la baignoire	400x400x250 mm
Dimensions extérieures	1000x600x850 mm

Fiche technique

Matériau	acier inoxydable AISI 304
Poids avec emballage	30 kg
Poids net	25 kg