Morue: 106202018

Évier en acier inoxydable 100 × 70 × 85 h cm, 1 cuve avec égouttoir à droite, tablette et dosseret EC



Description

L'un des premiers éléments à installer dans une cuisine professionnelle est l'évier. À cuve simple ou double, selon vos besoins professionnels, les éviers s'adaptent à tous les espaces et à tous les styles d'aménagement, garantissant **propreté, fonctionnalité et polyvalence**.

L'évier en acier inoxydable à une cuve avec égouttoir à droite, destiné aux restaurants, constitue la **solution idéale pour le nettoyage et le lavage de la vaisselle et des aliments** dans les petits et moyens établissements. Mais ce n'est pas tout.

Conçu pour tous les secteurs de la restauration : restaurants, bars, laboratoires, pizzerias, pâtisseries et boucheries, cet évier est **idéal pour y déposer des assiettes, des ustensiles ou les paniers du lave-vaisselle professionnel**. Choisissez l'équipement idéal en vous fiant à l'expérience de Ristoattrezzature.

Design et fonctionnement

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à droite pour pâtisseries se distingue par un design ouvert et épuré. Un élément d'ameublement en inox conçu pour agencer de manière optimale votre poste de travail, en garantissant la continuité de la ligne de travail.

Indispensable, hygiénique et facile à nettoyer, ce modèle se compose de :

- **1 cuve** simple
- **un égouttoir à droite**
- **un fond**
- **d'une paroi arrière**.

Gagnez de la place dans votre cuisine en utilisant le plan de fond spacieux et résistant comme espace de rangement supplémentaire. **Gardez tout ce dont vous avez besoin à portée de main**.

Les dimensions extérieures sont de **100 x 70 x 85 h cm**, tandis que **celles de la cuve** sont de **40 x 50 x 25 h cm**.

La structure est solide et durable, entièrement réalisée en **acier inoxydable AISI 304** 18/10, un matériau couramment utilisé en cuisine pour sa résistance et sa polyvalence. **De haute qualité, antibactérien et anticorrosion**, ce produit garantit des performances stables dans le temps.

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à droite de Ristoattrezzature dispose en outre de **4 pieds réglables** en hauteur et **d'une étagère réglable** au fond. Conçu sur mesure pour vous. Enfin,**une dosseret arrière** garantit la propreté des murs situés derrière l'évier.

Pour un service haut de gamme, sélectionnez dans notre catalogue en ligne le matériel professionnel qui vous permettra d'aménager au mieux votre cuisine.

Nettoyage et entretien

Garantissez propreté et éclat à votre cuisine grâce à **l'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à droite**, destiné aux bars et restaurants.

Il suffira de consacrer un peu de temps chaque jour pour **préserver votre équipement professionnel**. Découvrez comment procéder à un nettoyage et un entretien corrects.

Choisissez un chiffon doux pour éviter de rayer la surface extérieure et un détergent doux pour ne pas endommager le film protecteur. Enfin, **séchez soigneusement pour ne pas laisser de taches ou de traces de calcaire**.

N'utilisez pas de produits corrosifs.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à droite de Ristoattrezzature est un équipement indispensable en cuisine. Il s'agit d'un produit robuste et polyvalent qui s'adapte facilement à tous les espaces de travail.

Particulièrement adapté aux locaux de petite et moyenne taille grâce à son **design compact**, il vous aide à optimiser les temps de lavage et à garantir rapidité et efficacité.

Les 4 pieds réglables en hauteur sont essentiels pour répondre aux besoins de chaque utilisateur et faciliter son travail. Enfin, la **tablette inférieure** constitue un plan de travail pratique qui se prête à de multiples usages.

Optez pour **l’évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à droite** et assurez-vous un environnement de travail pratique, hygiénique et efficace.

Consultez notre catalogue en ligne et sélectionnez les options disponibles en fonction de vos besoins professionnels. Vous pouvez choisir la configuration de perçage qui vous convient et bénéficier d’une aide pour le montage.

Consultez la fiche technique pour en savoir plus.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	800x1200x600 mm
Dimensions de la baignoire	400x500x250 mm
Dimensions extérieures	1000x700x850 mm

Fiche technique

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