Morue: 106222018

Évier en acier inoxydable 100 × 70 × 85 h cm, 2 cuves avec dosseret EC



Description

L'évier en acier inoxydable à deux cuves avec dosseret EC, destiné aux restaurants et pizzerias, est un équipement professionnel indispensable en cuisine pour laver la vaisselle rapidement et minutieusement.

Il s'agit souvent de l'un des premiers éléments d'équipement destinés aux établissements de restauration à être intégrés dans un environnement de travail professionnel.

Des lignes compactes et des matériaux de qualité sont à la base de la conception des éviers proposés dans le catalogue de Ristoattrezzature. **Résistance et fiabilité** réunies dans un seul produit.

Particulièrement adaptés aux petits et moyens établissements de restauration. **Sélectionnez le modèle le mieux adapté à vos besoins sur notre site** et découvrez toutes ses caractéristiques en un clic.

Conception et fonctionnement

L'évier en acier inoxydable à 2 cuves avec dosseret EC pour pizzerias est un produit pratique et polyvalent. Les dimensions extérieures de ce modèle sont de **100 x 70 x 85 h cm**, tandis que **celles des cuves** sont de **40 x 50 x 25 h cm**.

Il est entièrement fabriqué en **acier inoxydable AISI 304 18/10**: l'un des matériaux les plus utilisés en cuisine. **Résistant, antibactérien et anticorrosion**.

L'évier en acier inoxydable à deux cuves avec dosseret EC pour les laboratoires se caractérise également par un dosseret qui empêche les éclaboussures d'eau et de saleté de se répandre sur les murs. Au fond, il dispose d'une **étagère intermédiaire** sur laquelle il est possible de ranger la vaisselle sèche et propre ou tout autre équipement de cuisine professionnel. Enfin, il est équipé de **4 pieds réglables** pour s'adapter à la taille de chaque utilisateur.

Optez pour une optimisation des temps de lavage en cuisine et offrez à votre clientèle un **service rapide et toujours irréprochable**.

Nettoyage et entretien

L'évier en acier inoxydable à deux cuves avec dosseret EC pour la restauration est facile à nettoyer. Ses lignes épurées et ses angles arrondis facilitent cette opération.

Effectuez cette opération régulièrement pour garantir que le produit reste comme neuf au fil du temps. Il suffit de procéder comme suit :

- **de l'eau tiède**
- **un chiffon doux**
- un**détergent doux**.

Enfin, laissez-le sécher correctement et il est déjà prêt à être réutilisé. **N'utilisez pas de détergents acides ni d'éponges abrasives**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

L'évier en acier inoxydable à deux cuves avec dosseret EC de Ristoattrezzature est un équipement professionnel indispensable pour ne pas interrompre la chaîne de production en cuisine. Parfait pour les petites et moyennes entreprises. **Particulièrement adapté aux bars, pâtisseries, restaurants et laboratoires**.

Son **design compact** est l'un de ses atouts et ses **4 pieds réglables** en hauteur le rendent particulièrement adaptable aux besoins de chacun. Un équipement professionnel :

- **Robuste**

- **Pratique**
- **Modulable**
- **Polyvalent**.

Consultez notre catalogue en ligne et faites votre choix parmi les options disponibles. **Consultez la fiche technique pour en savoir plus**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1000x800x600 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