Morue: 5442

Évier à 1 cuve 120 × 60 × 85 h cm, emplacement pour lave-vaisselle à droite



Description

Cet **évier professionnel en acier inoxydable** de la gamme Sottocosto de Ristoattrezzature, équipé d'une étagère, d'une paroi arrière anti-éclaboussures, d'une cuve moulée et soudée et d'un égouttoir en porte-à-faux situé sur le côté droit, mesure 120 x 60 x 85 h cm. La table dispose d'une structure robuste en **acier inoxydable 430** et d'un plan de travail en **acier inoxydable AISI 304**, certifié MOCA pour un usage alimentaire.

De plus, afin de faciliter les opérations de désinfection et de nettoyage de l'environnement dans lequel elle est installée, 4 pieds réglables en hauteur vous seront fournis.

Avec votre achat en ligne, vous recevrez également :

- un siphon de vidange de 1" 1/2
- un tuyau de trop-plein
- un orifice d'évacuation (l'orifice pour le robinet n'est pas fourni)

Sur notre site, vous avez la possibilité de sélectionner quelques options supplémentaires pour cet article, compatibles et très pratiques, telles que :

- une douchette un mitigeur à levier
- mitigeur monotrou avec levier clinique
- commande à pédale pour une seule eau avec fixation au sol
- siphon à 1 voie
- pédale papillon pour éviers
- étagère supplémentaire pour évier/lavabo 120 x 60 x 4 h cm
- kit comprenant un bec verseur et une commande à deux pédales pour l'eau chaude et l'eau froide

Comment nettoyer mon évier en acier inoxydable ?

Pour garantir une longue durée de vie à vos produits en acier inoxydable, il est essentiel de faire attention aux produits que vous utilisez pour nettoyer votre matériel professionnel : les produits chimiques et agressifs tels que les savons ou l'eau de Javel peuvent en effet altérer l'aspect esthétique de ce matériau.

Une méthode vraiment efficace et naturelle pour nettoyer vos **éviers en acier inoxydable** consiste à utiliser du vinaigre blanc, connu pour sa capacité à faire briller les surfaces sur lesquelles il est appliqué et à éliminer les odeurs les plus tenaces et désagréables des résidus alimentaires accumulés dans la cuisine.

. Produit 100 % Made in Italy.

Dimensions

Dimensions extérieures	600x850 mm
Longueur	1200 mm