PROZON

FICHE TECHNIQUE

DESSERTE VAISSELIER RESTAURANT
Référence : 13829

RESUME

La desserte vaisselier, fabriquée en France, est conçue en bois aggloméré de 19 mm d'épaisseur avec une finition mélaminé décorative.

Elle offre un espace de rangement pratique avec une niche fermée par 2 portes, une niche ouverte ainsi qu'un tiroir à couverts de 5 compartiments. Deux tablettes fixes en hauteur permettent également d'organiser et de disposer facilement votre matériel.

Montée sur 4 roulettes pivotantes, dont 2 équipées de freins, cette desserte se déplace en toute simplicité et reste stable.

Il est disponible en 3 couleurs.

Les points forts :

- Mobile
- Fabriquée en France
- 3 couleurs disponibles

DECLINAISONS

Couleur
Noir
Béton gris
Aspect bois

DESCRIPTION

Pourquoi utiliser la desserte vaisselier de

restaurant ?

Ce vaisselier haut professionnel, fabriqué en France se distingue par sa hauteur de 167 cm qui offre un grand volume de rangement adapté aux besoins des restaurants.

Réalisé en bois aggloméré de 19 mm d'épaisseur avec une finition mélaminée décorative, il associe résistance et élégance pour un usage intensif au quotidien.

Cette desserte vaisselier dispose d'une niche ouverte, d'une niche fermée par 2 portes, ainsi qu'un tiroir à couverts compartimenté en 5 sections.

En partie haute, 2 étagères fixes supplémentaires permettent de stocker ou d'exposer différents équipements, optimisant ainsi la place de cette dernière.

Monté sur 4 roulettes pivotantes, dont 2 équipées de freins, ce vaisselier est facile à déplacer tout en restant parfaitement stable une fois en place.

Le vaisselier pour restaurant est proposé en 3 coloris, ce qui permet de l'intégrer facilement à votre décoration.

Dans le même style, découvrez le vaisselier restaurant professionnel et le meuble accueil professionnel.

Pour vos terrasses, optez pour la desserte basse extérieure ou bien la desserte vaisselier extérieure. Pour les protéger lorsqu'elles ne sont pas utilisées, nous vous proposons les housses de protection grises.

Comment utiliser la desserte professionnelle pour restaurant ?

La desserte est livrée déjà montée (hors roulettes), elle est prête à l'emploi dès sa réception.

Il vous suffit de visser les roulettes à la desserte.

Pour l'entretien :

1. Dépoussiérez la surface à l'aide d'un chiffon doux
2. Humidifiez légèrement ce chiffon avec un peu de savon doux
3. Essayez avec un chiffon sec pour éviter que l'humidité pénètre dans les joints

Évitez d'utiliser des éponges abrasives, ainsi que des produits contenant de l'ammoniaque, de l'acétone, de l'alcool ou le nettoyeur à vapeur.

Caractéristiques du vaisselier de brasserie

Dimensions (L x h x p) : 110 x 167 x 59 cm

Poids : 88 kg

Matériaux :

- Bois aggloméré (épaisseur 19 mm) avec finition mélaminée décorative
- Chants abs 1 mm décor assorti

Couleurs :

- Béton gris
- Chianti oak
- Noir