PROZON

FICHE TECHNIQUE

TABLE INOX 70X70
Référence : 08311

RESUME

La table inox 70x70 est un choix pratique et fiable pour assurer une performance optimale dans les cuisines professionnelles. Sa fabrication en inox 201 lui confère une résistance à la corrosion, aux chocs et aux variations de température.

D’une profondeur de 70 cm et d’une longueur 70 cm, elle est idéale pour les petits espaces. La hauteur est réglable entre 850 et 900 mm.

Le dosseret avec option est pratique car il permet d’éviter la chute d’aliments à l’arrière de la table.

Les points forts :

- Conforme à la méthode HACCP
- Capacité de charge élevée
- Hygiène
- Facile à nettoyer et à entretenir
- Durable et robuste

DECLINAISONS

Table avec dosseret
Non
Oui

DESCRIPTION

Pourquoi choisir la table inox 70x70 ?

La table inox 70x70 est une solution pratique et durable pour répondre aux besoins de préparation de plats ou d’aliments

dans une cuisine professionnelle.

Fabriquée en inox, la table est résistante à la corrosion et répond aux exigences d'hygiène des cuisines professionnelles, grâce à sa surface lisse, inerte et facile à nettoyer.

De longueur 70 cm et d'une profondeur de 70 cm la table professionnelle inox convient parfaitement pour les petits espaces. Elle possède une hauteur réglable entre 850 et 900 mm. Retrouvez aussi notre table de qualité premium 700x700 mm.

Le dosseret en option évite que des aliments ne tombent à l'arrière de la table et protège le mur d'éventuelles éclaboussures de liquide ou d'aliment.

Retrouvez également notre table de travail pour cuisine 600x600 mm.

Nous proposons également différentes dimensions de tables en inox pour cuisine pour tous les besoins.

Caractéristiques techniques de la table de travail inox 700x700

Matériau : acier inoxydable (inox 304 sur le dessus et inox 201 sur le reste de la table)

Dimensions : L. 700 x P. 700 mm

Hauteur réglable pour les pieds sans roues : 850 à 900 mm

Poids : Entre 17,5 kg et 20,3 kg selon le modèle

Livraison : table démontée