

MEUBLE BAS INOX Référence : 08398

RESUME

Le meuble bas inox est conçu pour stocker les équipements de cuisine afin d'optimiser l'espace de travail.

Plusieurs tailles de meuble professionnel sont proposées pour s'adapter à différents espaces de cuisine.

Fabriqu  en inox et dot  d'une grande capacit  de charge, celui-ci offre une durabilit  pour r sister aux exigences quotidiennes des professionnels de la restauration.

La porte coulissante ou battante avec poign e facilite l'acc s aux  quipements stock s, tandis que l' tag re interm diaire r glable offre un espace de rangement suppl mentaire et une organisation efficace.

Le meuble est livr  d mont , l'assemblage se fait simplement et rapidement.

Les points forts :

- Hauteur r glable pour les pieds
- Capacit  de charge : 500 kg
- 1  tag re interm diaire r glable

DECLINAISONS

Longueur	Profondeur	Avec dossier
----------	------------	--------------

600 mm	600 mm	Non
800 mm	600 mm	Non
1000 mm	600 mm	Non
1200 mm	600 mm	Non
1400 mm	600 mm	Non
1500 mm	600 mm	Non
1600 mm	600 mm	Non
1800 mm	600 mm	Non
2000 mm	600 mm	Non
600 mm	600 mm	Oui
800 mm	600 mm	Oui
1000 mm	600 mm	Oui
1200 mm	600 mm	Oui
1400 mm	600 mm	Oui
1500 mm	600 mm	Oui
1600 mm	600 mm	Oui
1800 mm	600 mm	Oui
2000 mm	600 mm	Oui
600 mm	700 mm	Non
800 mm	700 mm	Non
1000 mm	700 mm	Non
1200 mm	700 mm	Non
1400 mm	700 mm	Non
1500 mm	700 mm	Non
1600 mm	700 mm	Non
1800 mm	700 mm	Non
2000 mm	700 mm	Non
600 mm	700 mm	Oui
800 mm	700 mm	Oui
1000 mm	700 mm	Oui
1200 mm	700 mm	Oui
1400 mm	700 mm	Oui
1500 mm	700 mm	Oui
1600 mm	700 mm	Oui
1800 mm	700 mm	Oui
2000 mm	700 mm	Oui

DESCRIPTION

À quoi sert un meuble bas inox ?

Un meuble bas inox offre un espace de rangement dans les cuisines professionnelles. En raison de sa résistance à la corrosion et de ses propriétés hygiéniques, l'acier inoxydable est couramment utilisé dans les cuisines de restaurant, les cuisines collectives, les cantines, etc. Un meuble bas en inox peut être utilisé pour stocker des aliments, des ustensiles de cuisine ou des équipements de préparation.

De plus, dans un environnement de cuisine où il peut y avoir des conditions humides, des températures variables et une utilisation intensive, un meuble en inox est capable de résister à ces conditions difficiles et de durer longtemps.

Le meuble bas professionnel possède des portes coulissantes (portes battantes pour les longueurs 600 et 800 mm) qui offrent des avantages en termes d'optimisation de l'espace, de facilité d'accès, de sécurité et de facilité de nettoyage.

Plusieurs dimensions sont proposées selon vos besoins: des profondeurs de 600 mm et de 700 mm et des longueurs allant de 600 mm à 2000 mm.

L'option dossieret permet d'éviter que des aliments ne se coincent entre le mur et le meuble.

Découvrez également notre [armoie murale pour cuisine](#), [meuble inox avec tiroirs](#) et notre [poubelle HACCP en acier coloré](#).

Vous pouvez retrouver l'ensemble de nos [meubles pour cuisine en acier inoxydable](#) sur notre site.

Nous proposons également une gamme complète de [poussoirs à saucisse](#), notamment un [poussoir à saucisse horizontal 3 litres de table](#).

Caractéristiques de l'armoie de travail inox

Matériau : Acier inoxydable 304 ([en savoir plus sur l'inox 304](#))

Profondeur :

- 600 mm
- 700 mm

Longueur :

- 600
- 800
- 1000
- 1200
- 1400
- 1500
- 1600
- 1800
- 2000

Hauteur réglable pour les pieds : 850 à 900 mm

Capacité de charge : jusqu'à 500 kg

Poids : 39 kg à 59 kg selon le modèle