

TABLE INOX 100 X 70 PREMIUM Référence : 09167

RESUME

La table en inox de dimensions 100x70 cm est essentielle pour la préparation des repas dans une cuisine professionnelle.

Fabriquée en acier inoxydable 304L de qualité alimentaire, elle offre une résistance à la corrosion, facilité de nettoyage, durabilité.

L'option de dossier permet de protéger le mur des éclaboussures et d'éviter la chute d'objets ou d'aliments.

En option, les 4 roues dont 2 avec freins permettent de la déplacer facilement.

Les points forts :

- Longévité accrue : plan de travail et bandeau inox 304L
- Fabrication française
- Coins pliés
- Montage simple et rapide
- Capacité de charge élevée : 150 kg
- Robuste

DECLINAISONS

Option dossier	Option étagère	Option roulettes
Non	Non	Non
Oui	Non	Non
Non	Oui	Non
Oui	Oui	Non
Non	Non	Oui
Oui	Non	Oui
Non	Oui	Oui
Oui	Oui	Oui

DESCRIPTION

Description de la table inox 100x70 Premium

La table en inox 100x70 cm est adaptée aux cuisines de restaurant, collectives, cantines, cafétérias, etc. Elle offre une solution pratique, hygiénique et fonctionnelle pour les besoins de préparation et de stockage dans les environnements alimentaires professionnels.

Sa surface lisse en acier inoxydable 304L est facile à nettoyer garantissant des normes d'hygiène élevées. Retrouvez également la [table en inox 1000x700 mm éco](#).

L'étagère sous la table offre un espace de stockage supplémentaire, favorisant une organisation efficace et un gain de temps.

L'option de dossier est pratique pour éviter la chute d'objets ou d'aliments.

Visuels non contractuels.

Caractéristiques techniques

Matière : Dessus inox AISI 304L renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ep. 19 mm ([en savoir plus sur l'inox alimentaire 304L](#))

Dimensions dossier : 100 x 20 mm (arrière non fermé)

Dimensions : 100 x 70 cm

Charge totale admise : 150 kg (répartis)

Autres caractéristiques :

- Pieds en tube : inox AISI 304L, Ø 38 mm, démontables
- Option roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein
- Angles droits
- Bandeau tout inox
- Coins pliés
- Bords droits tombés de 40 mm
- Montage des pieds sans outil par emboîtement dans les bandeaux inox - Système breveté
- Vérins ABS réglables sur 30 mm