TABLE INOX 160X70 PREMIUM
Référence : 09170

RESUME

La table en acier inoxydable de 160x70 cm est spécialement conçue pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles. Avec ses dimensions généreuses de 140 cm de long sur 70 cm de profondeur, elle offre un vaste espace de travail.

Fabriquée en inox 304L, elle répond aux normes d'hygiène les plus strictes grâce à sa surface lisse et non poreuse, qui limite la prolifération des bactéries.

En option, une table adossée est disponible pour éviter que des aliments ne se coincent entre le mur et la table, facilitant ainsi le nettoyage. Les 4 roues en option permettent, elles, un déplacement facile de la table.

Visuels non contractuels.

Les points forts :

- Qualité Premium : inox 304L
- Fabrication française
- Montage simple et rapide
- Capacité de charge élevée : 150 kg

DECLINAISONS

Option dosseret	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

Pourquoi choisir une table inox 160x70 premium ?

La table en acier inoxydable de 160x70 cm est un choix idéal pour les cuisines professionnelles grâce à ses nombreux avantages. Sa durabilité, sa facilité d'entretien et sa résistance à la chaleur en font un élément essentiel pour maintenir un environnement de travail efficace et hygiénique.

L'inox 304, qui compose cette table, est particulièrement adapté aux environnements où l'hygiène est primordiale, car il est facile à nettoyer et résistant aux bactéries. En option, le dosseret permet de protéger le mur et d'éviter que des aliments ne glissent à l'arrière de la table. Retrouvez sur notre site, la table modèle éco 160x70 cm pour cuisine professionnelle.

Avec des dimensions de 160x70 cm, elle offre un vaste plan de travail. Pour les cuisines plus grandes, la table en acier inoxydable de 200x70 cm premium est disponible.

Découvrez également notre gamme complète de tables de travail en inox premium et éco.

Caractéristiques techniques

Matière : Dessus inox AISI 304L renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ep. 19 mm (en savoir plus à propos de l'inox alimentaire 304L)

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

Dimensions : 160 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