PROZON

FICHE TECHNIQUE

DESSERTE BASSE POUR RESTAURANT
Référence : 13827



RESUME

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

Ce vaisselier restaurant professionnel dispose de 2 portes donnant accès à 2 étagères amovibles, ainsi qu'un tiroir à couverts compartimenté en 5 sections.

Équipée de roulettes pivotantes dont 2 munies de freins, cette desserte se déplace facilement et se verrouille en toute sécurité lors de votre service.

Les points forts :

- Mobile
- Livrée monté (hors roulettes)
- Fabriquée en France
- 3 couleurs disponibles



DECLINAISONS

Couleur
Noir
Béton gris
Aspect bois

DESCRIPTION

Pourquoi utiliser une desserte basse pour restaurant ?

La desserte basse professionnelle permet de gagner en efficacité et en organisation dans votre restaurant. Grâce à ses 2 étagères amovibles et son tiroir à couverts compartimenté, vous gardez toujours votre matériel à portée de main tout en optimisant votre espace de travail.

Fabriquée en France, elles sont conçues en bois aggloméré de 19 mm d'épaisseur avec une finition en mélaminé décorative pour s'intégrer parfaitement dans votre établissement.

Cette desserte restaurant est facile à déplacer grâce à ses 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein, cette desserte se manipule en toute sécurité au quotidien.

Disponible en 3 coloris, elle s'adapte à votre style et apporte une touche pratique et élégante à votre service.

Dans le même design, nous proposons aussi la desserte vaisselier restaurant ainsi que le meuble d'accueil client.

Dans notre catégorie de desserte professionnelle, optez aussi pour la desserte extérieure restaurant basse ou bien la desserte extérieure restaurant haute.

Afin de protéger les dessertes extérieures, découvrez les housses protection en PVC.

Pour équiper au mieux votre restaurant, nous proposons toute une gamme de mobilier d'intérieur et extérieur où vous retrouverez des tables restaurant professionnelles ainsi que des chaises professionnelles pour vos extérieurs.

Découvrez les dalles de revêtement de sol pour restauration.

Comment utiliser la desserte professionnelle ?

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 d'un vaisselier restaurant professionnel

Dimensions (L x h x p) : 98 x 107 x 61 cm

Poids : 72,5 kg

Matériaux :

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

Couleur :

- Béton gris
- Chianti oak
- Noir