TABLE INOX 160X70
Référence : 08329



RESUME

La table inox 160x70 est conçue pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles. Avec sa longueur de 140 cm et sa profondeur de 70 cm, elle permet d'offrir un grand espace de travail. Elle possède une hauteur réglable (850/900 mm).

Fabriquée en inox 201, elle permet de répondre aux hautes exigences d'hygiène grâce à sa surface lisse et non poreuse qui empêche la prolifération des bactéries.

Son étagère permet d'optimiser le rangement. La table adossée (en option) permet d'éviter que des aliments ne se coincent entre le mur et la table et facilite le nettoyage.

Les points forts :

- Conforme à la méthode HACCP
- Capacité de charge élevée
- Grande surface de travail
- Simple à nettoyer



DECLINAISONS

Table avec dosseret
Non
Oui

DESCRIPTION

Quels sont les avantages d'une table inox 160x70

?

La table inox 160x70 cm est un choix optimal pour les cuisines professionnelles en raison de ses nombreux avantages. Sa durabilité, sa facilité d'entretien et sa résistance à la chaleur en font un élément essentiel pour garantir un environnement de travail efficace et hygiénique. L'acier inoxydable est particulièrement adapté aux cuisines où l'hygiène est primordiale, car il est facile à nettoyer et résistant aux bactéries. Pour une meilleure durabilité et une meilleure résistance à la corrosion, nous vous conseillons d'opter pour la table professionnelle 160x70 cm en inox 304.

Le dosseret en option est très pratique puisqu'il permet d'éviter que des aliments ne glissent à l'arrière de la table et protège ainsi votre mur.

Ses dimensions L.160 x P.70 cm permettent d'avoir un vaste plan de travail. Sa hauteur peut être réglée entre 805 mm et 900 mm.

Si vous souhaitez un plus grand espace de travail, nous vous conseillons la table en acier inoxydable 180x70 cm ou la table en acier inoxydable 200x70 cm.

Retrouvez toutes nos tables de travail avec des profondeurs allant de 50 à 80 cm. Vous pouvez y déposer des lampes chauffantes pour maintien au chaud.

Triez vos déchets en cuisine grâce à notre poubelle HACCP colorée en acier.

Caractéristiques techniques de la table de travail inox 1600x700

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

Dimensions : L. 1600 x P. 700 mm

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

Poids : Entre 32,3 kg et 36,1 kg selon le modèle

Livraison : table démontée