TABLE INOX 180X70
Référence : 08331



RESUME

La présence d’une table 180x70 est essentielle dans une cuisine professionnelle. Fabriquée en inox 201, elle convient parfaitement pour les environnements intensifs. Celles-ci sont faciles à entretenir, résistantes aux taches, aux rayures et à la chaleur.

Avec ses dimensions généreuses de 180x70 cm, elle offre une grande surface de travail pour diverses activités culinaires.

La table adossée (en option) est très utile en cuisine, car elle évite que les aliments tombent ou se coincent entre le mur et la table.

Les points forts :

- Conforme à la méthode HACCP
- Capacité de charge élevée
- Simple à nettoyer
- Robuste
- Hauteur variable



DECLINAISONS

Table avec dosseret
Non
Oui

DESCRIPTION

Pourquoi choisir une table inox 180x70 ?

La table 180x70 est un équipement nécessaire pour toutes les cuisines professionnelles (restauration, cafétérias, cantines, etc.). Si vous souhaitez un plus petit espace de travail, nous conseillons la table de travail 100x70 cm, la table de travail 120x70 cm ou encore la table de travail 160x70 cm.

Celle-ci est fabriquée en acier inoxydable 201 qui est un matériau très robuste et résistant à la corrosion, ce qui lui permet de supporter les rigueurs de l'utilisation quotidienne dans une cuisine professionnelle sans se dégrader facilement. Nous vous proposons également une table de travail 180x70 cm de qualité premium fabriquée à partir d'inox 304.

De plus, les tables en inox sont simples à entretenir. Elles résistent aux taches, aux rayures et à la chaleur, ce qui les rend adaptées à une utilisation intensive.

De longueur 180 cm et d’une profondeur de 70 cm, cette dernière offre une surface de travail suffisamment grande pour diverses tâches, telles que la préparation des aliments, le découpage, le pétrissage et d'autres activités nécessaires dans une cuisine professionnelle.

La table possède également une étagère simple pour améliorer votre rangement (casserole, poêle, ustensiles, bacs gastronormes, etc).

Le montage est très simple et nécessite peu de temps d'exécution.

Cette installation est capable de recevoir tous types d'équipements de cuisine.

Découvrez l'ensemble de nos tables professionnelles en acier inoxydable.

Caractéristiques techniques de la table acier inoxydable 1800x700

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

Dimensions : L. 1800 x P. 700 mm

Hauteur :

- Sans dosseret : 850 mm
- Avec dosseret : 950 mm

Poids : Entre 36,65 kg et 40,4 kg selon le modèle

Livraison : Table démontée

À lire : Quel type d'inox choisir dans le domaine alimentaire ?

Découvrez nos autres équipements de cuisine tels que la poubelle en plastique recyclé HACCP.