PROZON

FICHE TECHNIQUE

TABLE INOX 100 X 60 PREMIUM
Référence : 09163



RESUME

La table 100 x 60 cm est équipement essentiel dans une cuisine professionnelle.

Le plan de travail en inox 304L assure une durabilité supérieure grâce à des bords tombés 3 plis qui renforcent la sécurité, éliminant ainsi les risques de dépôts et de contaminations cachées, tout en évitant les dangers de coupures.

Les roues permettent de déplacer facilement la table d'un endroit à un autre dans la cuisine ou l'espace de travail.

Le montage des pieds sans besoin d'outil permet une installation rapide et facile en un seul geste.

Visuels non contractuels.

Les points forts :

- Durable et robuste
- Qualité Premium : inox 304L
- Fabrication française
- Coins pliés
- 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 la table inox 100 x 60 cm Premium ?

La table inox 100 x 60 cm est un mobilier essentiel pour les cuisines professionnelles, qu'il s'agisse de cuisines collectives, de restauration, de cantines, de cafétérias, etc.

L'option dosseret est disponible pour empêcher les aliments de tomber ou de se coincer à l'arrière de la table, offrant ainsi une plus grande praticité.

Fabriquée en acier inoxydable 304L, cette table de travail est robuste, durable, résistante à la corrosion et facile à nettoyer et à entretenir. Nous proposons également une table économique 100x60 cm fabriquée en inox 201.

En savoir plus : Inox 304 versus Inox 201 : que choisir ?

Pour les petites cuisines, il est recommandé d'opter pour la table en inox de dimensions 600 x 600 mm.

Retrouvez l'ensemble de nos tables en inox pour cuisine professionnelles.

Caractéristiques techniques

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

Dimensions : 100x60 cm

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

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