PROZON

FICHE TECHNIQUE

TABLE INOX 120X70 PREMIUM
Référence : 09168



RESUME

La table inox 120x70 est un choix idéal pour assurer une préparation efficace et hygiénique des repas dans un environnement professionnel de cuisine.

Faite d'acier inoxydable 304L, elle résiste très bien à la corrosion, à la chaleur et aux rayures, assurant sa longévité dans diverses situations.

Son dosseret (en option) permet de limiter les éclaboussures et maintenir la propreté de l'espace de travail, offrant ainsi une solution pratique supplémentaire. La table en inox avec roues (en option) offre une grande praticité et facilite le déplacement de cette dernière.

Visuels non contractuels.

Les points forts :

- Qualité Premium : inox 304L
- Fabrication française
- Coins pliés
- 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 120x70 premium ?

La table inox 120x70 est un choix courant en cuisine professionnelle en raison de sa praticité et de sa durabilité. Avec ses dimensions de 120 cm de longueur et 70 cm de profondeur, elle offre une surface de travail généreuse. Pour les cuisines plus spacieuses, des options de tailles supérieures comme la table de travail 1400x700 mm, la table de travail 1600x700 mm ou encore la table de travail 1800x700 mm sont disponibles.

L'acier inoxydable 304 est privilégié pour sa résistance à la corrosion et à la rouille, même en présence d'humidité, d'eau et d'acides alimentaires. Cela garantit la propreté, l'hygiène et la longévité des équipements de cuisine dans des environnements exigeants. Retrouvez également la table en inox 201 de dimensions 120x70 cm.

À lire : Différences entre inox 304 et inox 201

En plus de sa résistance à la corrosion, l'acier inoxydable est facile à nettoyer grâce à sa surface lisse et non poreuse, ce qui empêche l'accumulation de bactéries. Cela en fait un matériau idéal pour les environnements où l'hygiène est essentielle.

Explorez l'ensemble de nos mobiliers en inox pour les cuisines de restaurant pour trouver les solutions adaptées à vos besoins.

Caractéristiques techniques

Matière : Dessus inox AISI 304L renforcé par un panneau collé

en mélaminé hydrofuge ep. 19 mm

Dimensions : 120 x 70 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
- 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