

TABLE INOX 100 X 60 Référence : 08298



RESUME

La table inox 100 x 60 permet de répondre aux exigences de la restauration professionnelle.

Mesurant 100 cm de long sur 60 cm de profondeur, elle offre une hauteur réglable de 850/900 mm pour le modèle sans roues et 905 mm pour celui avec roulettes, dont la hauteur n'est pas ajustable.

Le dossier en option prévient la chute d'aliments à l'arrière de la table.

Conçue en inox 201, la table de travail est robuste, durable, résistante à la corrosion et facile à nettoyer.

Les points forts :

- Conforme à la méthode HACCP
- Capacité de charge élevée
- Facile à entretenir
- Montage rapide



DECLINAISONS

Modèle	Table avec dossier	Table avec roulettes
Avec renfort	Non	Non
Non		
2 étagères	Non	Non
Avec renfort	Oui	Non
Oui		
2 étagères	Oui	Non
Avec renfort	Non	Oui
1 étagère	Non	Oui
2 étagères	Non	Oui

Avec renfort	Oui	Oui
1 étagère	Oui	Oui
2 étagères	Oui	Oui

DESCRIPTION

Description de la table inox 100 x 60

La table inox 100 x 60 est un équipement indispensable pour toutes les cuisines professionnelles (cuisines collectives, cuisine de restauration, cuisines de cantines, cafétérias, etc.). Pour une gamme premium, vous pouvez retrouver notre [table de travail 100x60 cm Inox 304L](#).

Il possède une profondeur de 60 cm et une longueur de 100 cm avec une hauteur réglable de 850/900 mm pour le modèle sans roues.

L'option dossier permet, elle, d'éviter que les aliments tombent ou ne se coincent à l'arrière de la table.

Fabriquée en inox, la table de travail est robuste, durable, résistante à la corrosion et est très facile à nettoyer et à entretenir.

Pour une petite cuisine, nous vous conseillons la [table en inox 600x600 mm](#).

Caractéristiques techniques de la table professionnelle inox

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

Dimensions : L. 1000 x P. 600 mm

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

Poids : Entre 20,5 kg et 23,5 kg selon le modèle

Livraison : table démontée