

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plan de travail de qualité commerciale - unité double - profondeur 60 cm

Maxima



Description	Caractéristiques
Aucune cuisine ne peut se passer d'un espace de travail robuste. Sur ce comptoir en acier inoxydable, vous pouvez couper, hacher, préparer des assiettes ou poser des casseroles chaudes. Le comptoir a une construction de haute qualité qui le rend durable et peut résister à une utilisation intensive. Si vous travaillez avec des appareils de cuisine de la série 600 cookline, ce comptoir est idéal, car il s'adapte à toutes les bases de cette série. Idéal pour une ligne de cuisson Ce plan de travail robuste convient à une ligne de cuisson. Le nettoyage est très facile grâce aux surfaces lisses en acier inoxydable. Pour le nettoyage, vous avez besoin d'un chiffon humide, d'un peu d'eau chaude et d'un détergent doux. Ce plan de travail mesure 60 x 60cm et est également disponible en version 40 x 60cm. • Plan de travail en acier inoxydable • Compatible avec d'autres produits de qualité commerciale • Poids net : 15 kg • Dimensions : L600 x P600 x H240 mm • Poids net : 15 kg • Dimensions : B60 x D60 x H24cm	Garantie 1 an sur les pièces incluse