

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Übersicht

Arbeitstisch mit 2 Böden, 100x70x85cm, 2 Schubladen rechts, mit Aufkantung



Produktnummer: R19-VAT10707RA



Preis

919,90 €*

1.409,96 €* (34.76% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Beschreibung

- Mit Grund- und Zwischenboden mit Aufkantung hinten
- Maße: (BxTxH) 1000 x 700 x 850 mm
- Mit 2er Schubladenblock auf der rechten Seite
- Schubladen mit Höhe 200 mm, max. Tragkraft je ca. 25 kg
- oppelwandige Front mit durchgehender Griffleiste
- Die Schubladenschienen sind mit Kugelführung
- (De-)Montage der Schubladen ohne Werkzeug möglich
- In einer fest verschweißten Ausführung
- Mit Aufkantung hinten (Höhe 40 mm)
- Die Arbeitsfläche ist unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte, Stärke 18 mm
- Der hintere Arbeitsplattenrand ist durch umlaufendes, korrosionsbeständiges Edelstahlprofil geschützt
- Grund- und Zwischenboden haben eine Tragkraft je ca. 70 kg/m2
- Der Plattenüberstand beträgt 30 mm
- Tischbeine aus Vierkantprofil 40x40 mm
- Höhenverstellbare Füße +25 mm bis -5 mm
- Aus rostfreiem, ferritischem Stahl hygienisch und pflegeleicht
- Ressourcenschonend durch Verzicht auf Folierung



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼



https://gastro-roeder.de

Produktinformationen

Geschäftsart:	Catering, Hotelbetrieb, Kantine, Konditorei, Pizzeria, Restaurant
Anwendungsbereich:	Ausstattung Küche
Möbel Art:	Arbeitstische, Schubladenschränke
Möbel Ausführung:	mit Grund-und Zwischenboden, fest verschweißt, Füße verstellbar
Möbel Aufkantung:	mit Aufkantung hinten
Möbel Breite:	1000 mm
Möbel Tiefe:	700 mm
Möbel Höhe:	850 mm
Möbel Böden:	mit 2 Böden
Möbel Schubladen:	mit 2 Schubladen rechts
Material:	Edelstahl 18/10
Reinigung:	Handreinigung
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 Wochen Anfertigungsware
Versand:	Spedition