

A close-up photograph of a person wearing a blue uniform, likely a chef or food preparer, slicing a tomato on a green cutting board. The person's hands are visible, holding a slice of tomato. The background is blurred, showing more of the person's uniform and a red object. The overall scene is brightly lit, emphasizing the freshness of the ingredients.

Pour une préparation efficace des aliments, stockez vos ingrédients à portée de main.

Tables de
préparation

Tables de préparation

Le mobilier indispensable pour travailler vite et bien

- Pour réaliser vos mises en place, il est indispensable d'avoir tout à portée de main pour aller vite et travailler confortablement. Pas d'aller-retour inutile, vos ingrédients et vos produits sont toujours à proximité de votre planche à découper, de vos dressages et de toutes vos préparations. Que vous prépariez des pizzas, des sandwiches, des salades ou des desserts, nos tables de préparation vous feront gagner du temps, de l'argent et de l'énergie !

Stockage sûr des aliments

Les bacs gastronormes sont encastrés dans l'espace saladette (partie supérieure), incliné pour un accès facile.. Le couvercle de nuit à charnières de série permet de conserver en toute sécurité les aliments dans les bacs pendant le service.



Notre table de préparation a été conçue en pensant à l'utilisateur, **tous les bacs et la hauteur de la table de travail sont à portée de main.**



Le système d'air ventilé offre une température homogène à la fois dans la partie inférieure du comptoir comme dans la partie supérieure de la saladette.



La gamme est présentée avec un extérieur moderne et élégant, **plaçant l'hygiène au premier plan de la conception pour le stockage des ingrédients ouverts.**



Un bac intérieur astucieux empêche les aliments de tomber dans la zone de stockage principale, ce qui facilite le nettoyage.



Fluide R290 de série plus économe en énergie et plus écologique



Un grand nombre d'options sont disponibles pour répondre à vos besoins en matière de préparation, allant des sections de tiroirs et des bacs gastronormes de 150 mm de profondeur, à la facilité d'accès aux bacs à sauce et aux ramasses miettes.

