FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Table de travail inox 600 AVEC ÉTAGÈRE

inox AISI 304 · 4 longueurs

TABLE DE TRAVAIL INOX 600 AVEC ÉTAGÈRE · 4 LONGUEURS · INOX AISI 304



Table de préparation professionnelle en inox, compacte et organisée : plan de travail, étagère basse ouverte, pieds réglables

Inox AISI 304
- **Acier inoxydable**
- Cuisine professionnelle

4 longueurs
- **600 · 800 · 1 000 · 1 200 mm**
- Profondeur 600 mm

Hauteur
- **850 mm**
- Hauteur de travail

Rangement
- **1 étagère basse**
- Ouverte, sous le plan

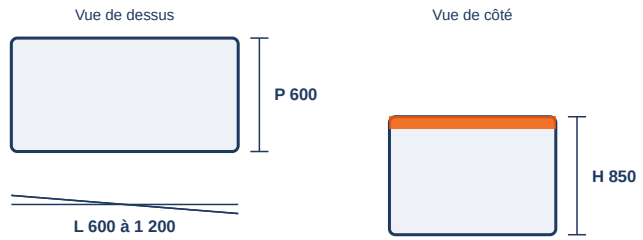
Stabilité
- **Pieds réglables**
- Plateau de niveau

Montage
- **Facile**
- Livrée à assembler

4	P 600 mm	850 mm	14 à 21,8 kg	304
Longueurs au choix	Profondeur	Hauteur	Selon la longueur	Nuance d'inox AISI

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Matière	**Inox AISI 304**
Rangement	**1 étagère basse ouverte**
Pieds	**Réglables**
Dimensions	**P 600 · H 850 mm**
L 600 mm	**C6TTE60 · 14 kg**
L 800 mm	**C6TTE80 · 16,5 kg**
L 1000 mm	**C6TTE100 · 19,1 kg**
L 1200 mm	**C6TTE120 · 21,8 kg**
Montage	**Facile, à assembler**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Table de travail inox 600 avec étagère

La **table de travail inox 600 avec étagère** est une table de préparation professionnelle en acier inoxydable **AISI 304**, compacte et organisée. Elle réunit un plan de travail en inox, une **étagère basse ouverte** pour garder bacs, ustensiles et contenants à portée de main, et des **pieds réglables** qui mettent le plateau de niveau. Quatre longueurs sont proposées : **600, 800, 1 000 et 1 200 mm**, pour une profondeur de 600 mm et une hauteur de 850 mm. Livrée à assembler, au montage facile. Pour restaurants, brasseries, snacks, vente à emporter, boulangeries, traiteurs, cuisines centrales et collectivités.

La mise en service en 4 étapes

1 Monter
Assemblez la table : montage annoncé comme facile.

2 Positionner
Installez-la à son emplacement définitif, en îlot ou le long d'un mur.

3 Régler
Réglez les pieds une fois la table en place, pour un plateau de niveau.

4 Organiser
Réservez le plan aux préparations en cours et rangez l'étagère selon la fréquence d'usage.

Pourquoi choisir cette table de travail inox ?

Inox AISI 304
Nuance d'inox de référence en cuisine, adaptée aux nettoyages quotidiens.

Plan + étagère basse
Un plan dégagé pour travailler, une réserve ouverte pour les bacs et ustensiles.

4 longueurs
De 600 à 1 200 mm : du poste d'appoint au grand poste de préparation.

Pour quels établissements ?

1 Restaurants, brasseries
Mise en place, dressage et préparations d'appoint.

2 Snacks, vente à emporter
Ingrédients, contenants et petit équipement à portée de main.

3 Boulangeries, traiteurs
Complément de laboratoire.

4 Collectivités, cuisines centrales
Poste complémentaire en production ou en distribution.

Confort d'utilisation et entretien

À l'installation
- **Pieds** réglés à l'emplacement définitif.
- **Plateau** mis de niveau.

À l'usage
- **Plan** réservé aux préparations en cours.
- **Étagère** rangée selon l'usage.
- **Accessoires** à portée de main.

À l'entretien
- **Accessoires** retirés avant nettoyage.
- **Étagère** nettoyée aussi.
- **Surfaces** séchées, stabilité vérifiée.

Installation

Comment l'installer ?
Réglez les pieds une fois la table à son emplacement définitif, puis vérifiez que le plateau est de niveau.

Comment l'entretenir ?
Retirez les accessoires avant nettoyage, nettoyez aussi l'étagère, séchez les surfaces et vérifiez régulièrement la stabilité.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Table de travail inox 600 avec étagère

Questions fréquentes sur la table de travail inox 600

Quelles longueurs existent ?
Quatre longueurs : 600, 800, 1 000 et 1 200 mm, toutes en profondeur 600 mm et hauteur 850 mm.

Quelle est la nuance d'inox ?
De l'acier inoxydable AISI 304.

Y a-t-il un rangement ?
Oui : une étagère basse ouverte, sous le plan de travail.

Les pieds sont-ils réglables ?
Oui, ils permettent de mettre le plateau de niveau.

Quel poids selon la longueur ?
14 kg en 600 mm, 16,5 kg en 800 mm, 19,1 kg en 1 000 mm et 21,8 kg en 1 200 mm.

Est-elle livrée montée ?
Elle est livrée à assembler, avec un montage annoncé comme facile.

Quelles sont les références ?
C6TTE60 (EAN 3611630090599), C6TTE80 (EAN 3611630090605), C6TTE100 (EAN 3611630090612) et C6TTE120 (EAN 3611630090629), selon la longueur.

Existe-t-il une version avec dosseret ?
Oui : la table de travail inox 600 avec dosseret et étagère, pour une table placée contre un mur.

Où l'utiliser ?
Restaurants, brasseries, snacks, boulangeries, traiteurs, cuisines centrales et collectivités.

Quelle est la hauteur de travail ?
850 mm, pour toutes les longueurs.

Produits similaires et compléments pour votre poste de travail



Table inox avec dosseret
Contre un mur
Voir le produit ›



Étagères murales inox 1200 mm
Rangement au-dessus
Voir le produit ›



Étagères murales inox 800 mm
Version 800 mm
Voir le produit ›



Chariot inox 3 plateaux
Desserte mobile
Voir le produit ›



Chariot inox 2 plateaux
Desserte 2 niveaux
Voir le produit ›



Bac GN 1/1 9,8 L
Bacs gastronormes
Voir le produit ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.