Tables ou plonges inox

◘ Table de travail

C'est une table en principe en inox 18/10 avec un dessus de 12 ou 15/10 doublée pour une résistance aux coups. De préférence centrale pour pouvoir la déplacer facilement pour l'entretien. Une étagère basse est préconisée ainsi qu'un tiroir.
Avec un bac et de la robinetterie elles sont nommées « Table du chef »

◘ Plonge

Une plonge avec un bac pour le lavage des légumes ou la vaisselle, ustensiles de cuisine, etc., et un bac pour le rinçage. La robinetterie ¼ de tour devra être très résistante.

◘ Comment choisir ses tables et plonges inox ?

Choisissez de préférence du matériel estampillé NF Hygiène ou alimentaire.
L'estampille CE est un plus.
Si les murs du local sont assez solides, privilégiez des tables et des plonges suspendues

sur console. Donc fixées au mur avec la robinetterie murale ou encastrée pour les plonges et tables du chef.
Pour le matériel, les tables ou plonges sur piètements, une étagère basse est préconisée. Elle solidifie l'ensemble de la construction.
Si on opte pour du matériel mobile, choisissez des roulettes polyamide avec roulement à billes inox. La bande de roulement ne devra pas marquer le sol.
Les tables et plonges inox sont des équipements que l'on peut acquérir d'occasion sans trop de risques.
Les piètements peuvent être carrés ou des tubes de diamètre plus ou moins importants suivant la marque du matériel. Toutes disposent de vérins de réglage supérieur ou inférieur à 30 mm pour la stabilité.
Pour le déballage des sachets sous vide, il existe des tables de travail avec un décaissé, un écoulement, un robinet de type douchette. Au lieu d'un décaissé, ce peut être des bords anti-ruissellement.
Pour la robinetterie des plonges, donnez votre préférence à une gamme "lourde" avec des vannes ¼ de tour.

Que dit la législation ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes : EN 1672-2 (aptitude au nettoyage).

Les fabricants

- Bourgeat : https://www.matferbourgeat.com
- Bonnet- Thirode https://www.hmi.fr
- Electrolux : https://www.electroluxprofessional.com/fr/
- Guyon : https://www.enodis.fr/
- Mob Inox : https://www.mob-inox.com/
- Sofinor : www.sofinor.com
- Tournus Equipement : www.tournus.com

Les revendeurs

- Bos Equipement Hôtelier : https://www.bos-direct.com/
- Bartscher : https://www.bartscher.com/fr/Produits/c/CATEGORIES
- CHR discount : https://www.chrdiscount.com
- Eurochef : www.eurochef.fr
- Franstal : www.franstal.com
- Gafic : https://www.gafic1965.com
- Le Gif : www.groupegif.com
- Nosem : www.nosem.mc
- Promoshop : www.promoshop.fr