



## Banco pizzeria con alzatina h220131

Tavolo da lavoro per pizza in acciaio inox AISI 304, 100x60 cm. Include alzatina da 4 cm, ripiano inferiore e gambe regolabili per uso professionale.

Il tavolo da lavoro in **acciaio inox AISI 304** è progettato specificamente per le esigenze di laboratori di panificazione, pizzerie e cucine professionali. La struttura è concepita per la preparazione intensiva di impasti, pizze e focacce, garantendo una superficie di lavoro igienica, robusta e resistente alla corrosione. La presenza dell'**alzatina posteriore da 4 cm** protegge le pareti da schizzi e residui alimentari, mentre i **bordi smussati** aumentano la sicurezza dell'operatore durante le fasi di lavoro. Il **ripiano inferiore** integrato permette di ottimizzare l'organizzazione della cucina, offrendo spazio aggiuntivo per attrezzature o materie prime.

## Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** Acciaio inossidabile AISI 304 con finitura professionale
- **Dimensioni:** 100 x 60 cm (lunghezza x profondità)
- **Altezza:** Regolabile da 85 a 90 cm
- **Struttura:** Gambe in tubo quadro 40 x 40 mm
- **Piedini:** Regolabili in altezza fino a 5 cm per livellamento ottimale
- **Alzatina:** Posteriore integrata, altezza 40 mm
- **Sicurezza:** Bordi perimetrali smussati antinfortunistici
- **Dotazione:** Ripiano inferiore in acciaio incluso

*Immagine puramente indicativa*

## INFORMAZIONI

- **tipologia** con ripiani
- **alzatina** con alzatina
- **Lunghezza in millimetri** 1000.000000
- **Profondità in millimetri** 600.000000
- **Altezza in millimetri** 900.000000
- **Garanzia** 1 anno

### Banco pizzeria con alzatina h220131

---

Tipologia: con ripiani

Alzatina: con alzatina

Lunghezza in millimetri: 1000 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm

Punti di forza:

Punti di forza:

Materiale:

