



Tavolo da lavoro in acciaio inox h220130

Tavolo da lavoro in acciaio inox AISI 304, 100x60 cm, con ripiano inferiore e gambe 40x40 mm. Ideale per la preparazione alimentare professionale.

Il **tavolo da lavoro professionale** è un'attrezzatura indispensabile per l'organizzazione di cucine industriali, pizzerie, mense e laboratori gastronomici. Progettato per resistere a cicli di lavoro intensivi, questo banco offre una superficie di appoggio e preparazione solida e igienica, fondamentale per la manipolazione di materie prime e la creazione di snack o impasti.

La struttura è interamente realizzata in **acciaio inossidabile AISI 304**, materiale d'elezione per il settore HoReCa grazie alle sue proprietà anticorrosive e alla facilità di sanificazione. Il design lineare è supportato da gambe robuste in tubo quadrato 40x40 mm e include un pratico **ripiano inferiore**, ottimizzando lo spazio di stoccaggio verticale per utensili o contenitori.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** acciaio inossidabile AISI 304 con bordi smussati antinfortunistici
- **Struttura:** gambe in tubo quadro 40x40 mm
- **Configurazione:** con ripiano inferiore di rinforzo e stoccaggio
- **Regolazione:** piedini regolabili in altezza per livellamento ottimale
- **Altezza operativa:** variabile da 85 a 90 cm
- **Profondità:** 60 cm
- **Lunghezza:** 100 cm
- **Peso complessivo:** circa 28,5 kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

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

Tavolo da lavoro in acciaio inox h220130



Tipologia: con ripiani

Lunghezza in millimetri: 1000 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm

Punti di forza:

Punti di forza:

Materiale: