



Tavolo da lavoro inox 200 cm h220_345

Tavolo professionale in acciaio inox AISI 304, 200x60 cm, con ripiano inferiore e piedini regolabili. Ideale per l'igiene in cucine HoReCa.

Questo **tavolo professionale** dal design lineare è progettato specificamente per le esigenze delle cucine industriali, dei ristoranti e degli ambienti dedicati alla preparazione alimentare. Realizzato interamente in **acciaio inossidabile AISI 304**, offre una superficie di lavoro vasta (200 cm di lunghezza) che garantisce massima resistenza alla corrosione e una facilità di igienizzazione superiore, rispondendo ai più severi standard di pulizia del settore HoReCa.

La struttura è studiata per garantire stabilità e comfort operativo: le gambe in **tubo quadro da 40 x 40 mm** assicurano una tenuta solida anche durante lavorazioni meccaniche o manuali intense. La presenza di un **ripiano inferiore** integrato permette di ottimizzare gli spazi, offrendo un'area di stoccaggio aggiuntiva per utensili o materie prime, mantenendo il piano di lavoro sempre ordinato.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** Acciaio inossidabile AISI 304 con bordi smussati antinfortunistici
- **Struttura:** Gambe in tubo quadro 40x40 mm
- **Dotazione:** Ripiano inferiore per stoccaggio
- **Regolazione:** Piedini livellabili in altezza
- **Altezza operativa:** Regolabile da 85 a 90 cm
- **Profondità:** 60 cm
- **Lunghezza:** 200 cm
- **Peso:** Circa 51 kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **tipologia** con ripiani
- **alzatina** senza alzatina
- **Lunghezza in millimetri** 2000.000000
- **Profondità in millimetri** 600.000000
- **Altezza in millimetri** 900.000000

Tavolo da lavoro inox 200 cm h220_345



Tipologia: con ripiani

Alzatina: senza alzatina

Lunghezza in millimetri: 2000 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm

Punti di forza: