



Tavolo da lavoro inox lunghezza 160 cm h220_343

Tavolo professionale in acciaio inox AISI 304, 160x60 cm, con ripiano inferiore e piedini regolabili per la massima igiene in ambito HoReCa.

Il **tavolo da lavoro in acciaio inossidabile AISI 304** rappresenta una dotazione fondamentale per gli ambienti professionali che richiedono i massimi standard di igiene e durabilità. La struttura è progettata per resistere alle sollecitazioni meccaniche e chimiche tipiche delle cucine industriali, offrendo una superficie di appoggio stabile e sicura per tutte le operazioni di preparazione alimentare.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** acciaio inossidabile AISI 304 con finitura satinata e bordi smussati antinfortunisto
- **Struttura:** gambe in tubo quadro con sezione 40 x 40 mm
- **Configurazione:** dotato di ripiano inferiore per lo stoccaggio di attrezzature
- **Regolazione:** piedini livellabili per compensare eventuali irregolarità del pavimento
- **Altezza operativa:** regolabile tra 85 e 90 cm
- **Dimensioni:** profondità 60 cm, lunghezza 160 cm
- **Massa:** circa 38,5 kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **tipologia** con ripiani
- **alzatina** senza alzatina
- **Lunghezza in millimetri** 1600.000000
- **Profondità in millimetri** 600.000000
- **Altezza in millimetri** 900.000000



**Tavolo da lavoro
inox lunghezza 160
cm h220_343**

Tipologia: con ripiani

Alzatina: senza alzatina

Lunghezza in millimetri: 1600 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm

Punti di forza: