



Tavolo in acciaio inox 100 x 60 cm h83328

Tavolo da lavoro in acciaio inox con ripiano inferiore e gambe regolabili. Dimensioni: L 100 x P 60 x H 90 cm.

Il tavolo in acciaio inox H83328, con piano da 100 x 60 cm, è progettato per offrire una superficie di lavoro ampia, resistente e igienica nelle cucine professionali di ristoranti, mense, laboratori alimentari, hotel e gastronomia. La sua struttura robusta e ben rifinita lo rende adatto anche per l'appoggio di elettrodomestici da cucina leggeri e pesanti, assicurando stabilità, durata e funzionalità.

Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox rinforzato da due ponti, con bordi ripiegati e angoli saldati e lucidati, per garantire massima sicurezza operativa, evitando spigoli vivi e facilitando la pulizia. Non presenta bordo rialzato posteriore, permettendo il posizionamento libero in qualsiasi punto della cucina.

Il tavolo è dotato di un ripiano inferiore fisso, utile per riporre utensili, contenitori o attrezzature e mantenere l'area di lavoro ordinata. Le gambe quadrate da 4 x 4 cm sono robuste e dotate di piedini regolabili in altezza, che consentono di adattare l'altezza del piano da 85 a 90 cm, migliorando l'ergonomia e il comfort del personale durante le attività di preparazione.

Fornito in confezione piatta, il tavolo è facile da montare in soli 10 minuti grazie agli attrezzi inclusi, rappresentando una soluzione veloce, professionale ed efficace per attrezzare spazi di lavoro.

Rendi più efficiente la tua cucina con un tavolo inox professionale e resistente. Acquista ora il modello H83328 o richiedi un preventivo per forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni piano di lavoro: 100 x 60 cm

- Altezza regolabile: Da 85 a 90 cm tramite piedini regolabili
- Gambe: Quadrate 4 x 4 cm
- Piano rinforzato: Sì, con due ponti trasversali
- Bordi: Ripiegati con angoli saldati e lucidati
- Bordo posteriore rialzato: Assente
- Ripiano inferiore: Fisso, in acciaio inox
- Capacità di carico piano superiore: 150–200 kg
- Montaggio: In 10 minuti, attrezzi inclusi
- Fornitura: In confezione piatta
- Peso netto: 18,9 kg
- Utilizzo: Cucina professionale, ristorazione, gastronomia

Mini guida all'acquisto: Scegliere un tavolo da lavoro in acciaio inox significa puntare su igiene, resistenza e praticità.

Benefici per l'utente: grazie al suo piano da 100x60 cm, al ripiano inferiore fisso, alla capacità di carico elevata e ai piedini regolabili, è perfetto per chi ha bisogno di uno spazio di lavoro affidabile e facile da pulire.

Ampia: superficie di lavoro in acciaio inox igienico e resistente.
Il montaggio rapido e le finiture di qualità completano una proposta adatta a ogni ambiente professionale.
Ripiano: inferiore pratico per utensili e materiali da cucina.

- Tavolo inox 100x160 cucina professionale, tavolo da lavoro acciaio inox con ripiano, tavolo ristorante con ripiano inferiore, tavolo da lavoro gastronomia inox, tavolo acciaio inox cucina regolabile.
- Facile: da montare con attrezzi forniti.
- Altezza: regolabile per migliorare l'ergonomia.

*Immagini puramente indicative.

FAQ: INFORMAZIONI

- **tipologia** con ripiani
- **Lunghezza in millimetri** 1000.0000
- **Profondità in millimetri** 600.0000
- **Altezza in millimetri** 900.0000



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tavolo in acciaio inox 100 x 60 cm h83328

Tipologia: con ripiani
Lunghezza in millimetri: 1000 mm
Profondità in millimetri: 600 mm
Altezza in millimetri: 900 mm