



Tavolo in acciaio inox con altezza regolabile h83331

Tavolo da lavoro inox con bordo rialzato, ripiano inferiore e piedini regolabili. Dimensioni: L 100 x P 60 x H 90 cm.

Il tavolo da lavoro professionale H83331 in acciaio inox è una scelta indispensabile per chi desidera arredare la propria cucina in modo funzionale, sicuro e igienico. Ideale per ristoranti, mense, laboratori gastronomici e cucine professionali, questo modello offre un ampio piano di lavoro da 100 x 60 cm, perfetto per la preparazione alimentare o per sostenere attrezzature e macchinari.

Il robusto piano superiore, rinforzato con doppio ponte, garantisce una portata elevata fino a 200 kg e resiste all'usura quotidiana. Il backsplash posteriore da 10 cm protegge le pareti da schizzi, sporco e umidità, rendendolo ideale per l'installazione lungo pareti o in prossimità di zone umide.

La struttura include un ripiano inferiore fisso che ottimizza lo spazio e consente di organizzare utensili e contenitori a portata di mano. Le gambe quadrate da 4 x 4 cm sono dotate di piedini regolabili, che permettono di adattare l'altezza del tavolo tra 85 e 90 cm, per favorire la corretta postura del personale e garantire una stabilità perfetta anche su pavimenti irregolari.

Ogni dettaglio è pensato per garantire massima igiene: i bordi ripiegati, gli angoli saldati e lucidati eliminano punti critici dove si può accumulare lo sporco. Il tavolo è facile da montare in soli 10 minuti grazie agli attrezzi inclusi nella confezione.

Organizza la tua cucina con un tavolo da lavoro solido, pratico e igienico. Acquista il modello H83331 ora o richiedi un preventivo per forniture su misura.

Caratteristiche tecniche:

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

Quanto spazio occupa? Altezza regolabile: da 85 a 90 cm
È possibile regolare l'altezza?
Posteriore Bordo posteriore rialzato: Sì, h 10 cm
Ingresso?
Sì, dotato di Piano rinforzato: Sì, con doppio ponte
Ingresso?

Spazio? Gambe: Acciaio inox, sezione 4 x 4 cm
Sì, no
Integrato Ripiano inferiore: Fisso, in acciaio inox
Ingresso?

Ingresso? Distanza tra i ripiani: 59,5 cm
Sì, no.

Ingresso? Portata massima: 150–200 kg
Ingresso?

Ingresso? Montaggio: Veloce (10 minuti), attrezzi inclusi
Ingresso?

Ingresso? Fornitura: In confezione piatta
Ingresso?

Ingresso? Peso netto: 25,2 kg
Ingresso?

Miniguida all'acquisto: Quando si lavora in ambienti professionali, è essenziale scegliere tavoli in acciaio inox con le giuste caratteristiche. Superfornizione, resistenza al carico, ripiano di supporto e protezione posteriore contro schizzi e umidità.

Utilizzo: Superfornizione, resistenza al carico, ripiano di supporto e protezione posteriore contro schizzi e umidità.

Il modello H83331 è ideale per chi necessita di una postazione di lavoro stabile, sicura e facile da pulire, senza rinunciare a ergonomia e funzionalità.
Benefici per l'utente:

Grazie ai piedini regolabili, si adatta facilmente a ogni spazio, migliorando l'efficienza operativa della cucina.
Ampio: piano in acciaio inox per lavorazioni igieniche e sicure.

Protezione per la parete grazie al bordo rialzato posteriore.
Tavolo inox 100x40 con parete in acciaio inox per ambienti professionali, tavolo da lavoro inox con ripiano inferiore, tavolo con bordo rialzato posteriore inox, tavolo inox altezza regolabile cucina
Piedini: regolabili per una perfetta stabilità su qualsiasi superficie.

Spazio: extra grazie al ripiano inferiore integrato.

Montaggio facile e veloce, con attrezzi inclusi.

INFORMAZIONI

FAQ:

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

Tavolo in acciaio inox con altezza regolabile h83331



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tavolo in acciaio inox con altezza regolabile h83331

Tipologia: con ripiani

Lunghezza in millimetri: 1000 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm