



Tavolo in acciaio inox con ripiano h83326

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

Il tavolo in acciaio inox H83326 è una soluzione robusta, sicura e funzionale per le cucine professionali di ristoranti, mense, laboratori alimentari, hotel e gastronomie. Costruito interamente in acciaio inox, offre una superficie di lavoro supplementare resistente e facile da pulire, ideale per la preparazione degli alimenti o l'appoggio di piccoli e grandi elettrodomestici.

Il piano di lavoro da 60 x 60 cm, senza bordo posteriore, è rinforzato con doppio ponte per garantire una capacità di carico fino a 150-200 kg. È rifinito con bordi ripiegati, angoli saldati e lucidati, per un utilizzo sicuro e igienico, senza spigoli vivi. Il tavolo include un ripiano inferiore fisso in acciaio inox, ideale per riporre utensili, contenitori o attrezzature, mantenendo l'area di lavoro ordinata e libera.

Le gambe quadrate da 4x4 cm sono regolabili in altezza (tra 85 e 90 cm) tramite i piedini, per adattarsi perfettamente al piano di lavoro o ad altre attrezzature esistenti. La base non è regolabile, ma garantisce un'ottima stabilità su ogni superficie.

Il tavolo viene fornito in confezione piatta e si monta facilmente in 10 minuti grazie agli attrezzi inclusi. Perfetto per chi cerca un tavolo robusto, professionale e salvaspazio.

Rendi la tua cucina più efficiente con un tavolo da lavoro solido e igienico. Ordina subito il tavolo inox H83326 o richiedi un preventivo per forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inox
- Piano di lavoro: 60 x 60 cm, rinforzato con doppio ponte
- Ripiano inferiore: Fisso, in acciaio inox

Quanto
tipologia
Altezza regolabile: Sì (tramite piedini) – da 85 a 90 cm

Adattabile?
Gambe: Quadrate 4 x 4 cm

Capacità di carico: 150-200 kg

Semplice
Bordi: Ripiegati, con angoli saldati e lucidati

Interamente
Bordo posteriore rialzato: No

Montaggio
Montaggio: Fornito in kit, montaggio semplice in 10 minuti

Attrezzi inclusi: Sì

Peso netto: 15,3 kg

Utilizzo: Cucina professionale, laboratorio alimentare, mensa

igienici
per
uso
professionale.

Mini guida all'acquisto: I tavoli in acciaio inox sono indispensabili per garantire un ambiente di lavoro pulito, efficiente e sicuro. Benefici per l'utente:

Scegli un tavolo con piano rinforzato, bordi saldati e superficie liscia per evitare accumuli di sporco e facilitare la sanificazione. Superficie: igienica, resistente e facile da pulire.

Il modello è stato studiato per spazi ristretti e consistenza, capacità di carico elevata e praticità grazie al ripiano inferiore.

Ripiano: inferiore per ottimizzare l'organizzazione degli spazi.

Le gambe regolabili in altezza permettono di adattare il piano di lavoro all'ergonomia del personale.

Facile: da montare in soli 10 minuti con attrezzi inclusi.

Tavolo
Gambe regolabili per adattarsi a ogni tipo di
regolabile, tavolo acciaio inox senza bordo posteriore.

FAQ:

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

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



HOLITY.COM

HOLITY.COM



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Tavolo in acciaio inox con ripiano h83326

Tipologia: con ripiani

Lunghezza in millimetri: 600 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm