



Tavolo in acciaio inox con schienale e ripiano h83330

Tavolo in acciaio inox con ripiano e schienale alto 10 cm. Dimensioni: L 80 x P 60 x H 90 cm.

Il tavolo da lavoro in acciaio inox H83330 è una soluzione professionale per cucine industriali, mense, gastronomie, ristoranti e laboratori alimentari. Progettato per garantire massima igiene, sicurezza e resistenza, è ideale per la preparazione degli alimenti e l'organizzazione degli utensili da cucina.

Il piano di lavoro da 80 x 60 cm è costruito in acciaio inox rinforzato con doppio ponte per una portata complessiva di 150–200 kg. Il tavolo è dotato di bordo posteriore rialzato da 10 cm (backsplash), che protegge le pareti da schizzi, sporco e umidità, rendendolo perfetto per l'installazione contro parete. I bordi ripiegati, insieme agli angoli saldati e lucidati, eliminano ogni spigolo vivo, garantendo un ambiente di lavoro sicuro ed ergonomico.

Il ripiano inferiore fisso consente di ottimizzare lo spazio di stoccaggio per utensili, contenitori o attrezzature da cucina. Le gambe quadrate da 4 x 4 cm sono robuste e dotate di piedini regolabili in altezza, che permettono di adattare il tavolo tra 85 e 90 cm, per una postazione di lavoro comoda e stabile su ogni tipo di pavimento.

Fornito in confezione piatta, il tavolo si assembla rapidamente in soli 10 minuti grazie agli attrezzi inclusi, risultando pratico e immediatamente operativo.

Scegli un piano di lavoro professionale, igienico e protetto per la tua cucina. Ordina ora il tavolo inox H83330 o richiedi un preventivo per forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni piano di lavoro: 80 x 60 cm

● **Altezza piano di lavoro:** Regolabile da 85 a 90 cm

● **Bordo posteriore rialzato:** Sì, h 10 cm

● **Bordi:** Ripiegati con angoli saldati e lucidati

● **Gambe:** Quadrate da 4 x 4 cm, con piedini regolabili

● **Ripiano inferiore:** Fisso in acciaio inox

● **Distanza tra i ripiani:** 59,5 cm

● **Capacità di carico:** 150–200 kg

● **Montaggio:** Veloce (10 minuti) con attrezzi inclusi

● **Fornitura:** In confezione piatta

● **Peso netto:** 19,8 kg

● **Mini guida all'acquisto:** Tavolo in acciaio inox con bordo rialzato sono ideali per cucine dove si lavora contro parete.

Il backsplash evita che schizzi d'acqua o ingredienti rovinino la parete, migliorando igiene e manutenzione.

Benefici per l'utente:

Scegli modelli con ripiani inferiori per ottimizzare lo spazio e con piedini regolabili per garantire stabilità.

● Superficie: di lavoro resistente e igienica in acciaio inox.

Il modello H83330 offre il giusto equilibrio tra robustezza, funzionalità e praticità, rendendolo adatto anche a cucine ad alto flusso operativo: da schizzi grazie al bordo posteriore rialzato.

● Ripiano: inferiore utile per riporre utensili e attrezzature.

Tavolo inox con schienale cucina professionale, tavolo in acciaio con ripiano inferiore, tavolo ristorante con bordo rialzato posteriore, tavolo semplice acciaio inox gastronomia, tavolo cucina acciaio inox 80x60 cm.

● Piedini: regolabili per massima stabilità su ogni superficie.

*Immagini puramente indicative.

FAQ:

INFORMAZIONI

- **tipologia** con ripiani
- **Lunghezza in millimetri** 800.0000
- **Profondità in millimetri** 600.0000
- **Altezza in millimetri** 900.0000

Tavolo in acciaio inox con schienale e ripiano h83330



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tavolo in acciaio inox con schienale e ripiano h83330

Tipologia: con ripiani

Lunghezza in millimetri: 800 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm