



Tavolo inox con ripiano di stoccaggio h83327

Tavolo da lavoro in acciaio inox con ripiano e gambe regolabili. Dimensioni: L 80 x P 60 x H 90 cm.

Il tavolo in acciaio inox H83327 è pensato per chi cerca un piano di lavoro robusto, igienico e funzionale in ambienti professionali come ristoranti, laboratori alimentari, mense e cucine industriali. Grazie alla sua struttura interamente in acciaio inox, garantisce resistenza all'usura, facilità di pulizia e lunga durata, anche in contesti di lavoro intensivo.

Il piano superiore da 80 x 60 cm, rinforzato con due ponti, offre una capacità di carico elevata fino a 200 kg, ideale per preparazioni alimentari, taglio, impasto o appoggio di piccoli elettrodomestici da cucina. I bordi sono ripiegati, gli angoli saldati e lucidati, per garantire sicurezza durante l'uso quotidiano e prevenire accumuli di sporco.

Dotato di ripiano inferiore fisso in acciaio inox, consente un pratico spazio di stoccaggio per utensili o contenitori, contribuendo a mantenere l'area di lavoro sempre in ordine. Il tavolo non presenta bordo rialzato posteriore, quindi può essere accostato liberamente ad altre superfici o pareti.

Le gambe quadrate da 4x4 cm sono dotate di piedini regolabili in altezza, per adattare il piano di lavoro tra 85 e 90 cm, migliorando l'ergonomia e il comfort operativo. La base non è regolabile.

Fornito in confezione piatta, il tavolo si monta in circa 10 minuti grazie agli attrezzi inclusi, rendendolo una scelta pratica anche per chi ha tempi di installazione ristretti.

Ottimizza gli spazi di lavoro con un tavolo professionale, resistente e facile da montare. Acquista ora il tavolo in acciaio inox H83327 o richiedi un'offerta per forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

Quanto tempo per l'installazione? Materiale: Acciaio inox
Piano di lavoro: 80 x 60 cm, rinforzato con doppio ponte
Ripiano inferiore: Fisso, in acciaio inox
Gambe: Quadrate da 4 x 4 cm con piedini regolabili

Altezza regolabile: Da 85 a 90 cm

Bordi: Ripiegati, angoli saldati e lucidati
Capacità di carico: 150-200 kg

Bordo posteriore rialzato: Assente

Montaggio: Facile e veloce (10 minuti), attrezzi inclusi

Fornitura: In confezione piatta

Miniguia all'acquisto: Un tavolo in acciaio inox è essenziale in ogni cucina professionale. Prima dell'acquisto, valuta dimensioni, capacità di carico, presenza di ripiani inferiori e facilità di montaggio.

Utilizzo: Cucina professionale, gastronomia, laboratorio, mensa

Il modello H83327 unisce solidità e praticità: il ripiano inferiore aiuta a organizzare lo spazio, mentre le gambe regolabili migliorano l'ergonomia del personale.

Beneficio per l'utente: È perfetto per chi cerca una soluzione affidabile, veloce da installare e duratura nel tempo.

Tavolo da lavoro con ripiano, tavolo cucina professionale 80x60, tavolo acciaio inox per mensa ristorante, tavolo da lavoro gastronomia con stoccaggio, tavolo inox senza bordo posteriore.

Ripiano: inferiore per una migliore organizzazione e stoccaggio.

Facile: da pulire, sicuro e senza spigoli vivi.

*Installazione semplice con strumenti inclusi.

Gambe: regolabili per adattarsi a ogni esigenza ergonomica.

INFORMAZIONI

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



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tavolo inox con ripiano di stoccaggio h83327

Tipologia: con ripiani

Lunghezza in millimetri: 800 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm