



Tavolo inox con ripiano h220_331

Tavolo professionale in acciaio inox AISI 304, 120x70 cm, con ripiano regolabile e piedini livellabili. Ideale per massima igiene nel settore HoReCa.

Il **tavolo da lavoro professionale** è caratterizzato da una struttura semplice e lineare, progettata per rispondere alle rigorose esigenze di igiene e resistenza dei settori pizzerie, ristoranti e mense. Interamente realizzato in **acciaio inossidabile AISI 304**, questo complemento d'arredo tecnico assicura un'elevata protezione contro la corrosione e una facilità di sanificazione indispensabile nei contesti di preparazione alimentare.

La configurazione include un **ripiano inferiore regolabile**, che ottimizza lo stoccaggio delle attrezzature, e una struttura robusta capace di sostenere carichi significativi durante le operazioni quotidiane. Il sistema di assemblaggio semplificato permette una messa in opera rapida, mentre la regolazione dei piedini garantisce stabilità anche su superfici irregolari.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** acciaio inossidabile AISI 304
- **Dimensioni:** Larghezza 120 cm, Profondità 70 cm
- **Altezza regolabile:** da 86 cm a 90 cm
- **Piedini:** regolabili in altezza per livellamento ottimale
- **Ripiano base:** regolabile in altezza per massima flessibilità
- **Capacità di carico piano di lavoro:** 160 Kg
- **Capacità di carico piano inferiore:** 120 Kg
- **Peso complessivo:** 25,12 Kg
- **Montaggio:** struttura facile da assemblare

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **tipologia** con ripiani
- **alzatina** senza alzatina
- **Lunghezza in millimetri** 1200.000000
- **Profondità in millimetri** 700.000000
- **Altezza in millimetri** 900.000000

Tavolo inox con ripiano h220_331



Tavolo inox con ripiano h220_331

Tipologia: con ripiani

Alzatina: senza alzatina

Lunghezza in millimetri: 1200 mm

Profondità in millimetri: 700 mm

Altezza in millimetri: 900 mm

Punti di forza: