



Banco de pizzería con peto h220131

Mesa de trabajo para pizza en acero inoxidable AISI 304, 100x60 cm. Incluye peto de 4 cm, estante inferior y patas ajustables para uso profesional.

La mesa de trabajo de **acero inoxidable AISI 304** está diseñada específicamente para las necesidades de obradores de panadería, pizzerías y cocinas profesionales. La estructura está concebida para la preparación intensiva de masas, pizzas y focaccias, garantizando una superficie de trabajo higiénica, robusta y resistente a la corrosión. La presencia del **peto posterior de 4 cm** protege las paredes de salpicaduras y residuos alimentarios, mientras que los **bordes redondeados** aumentan la seguridad del operario durante las fases de trabajo. El **estante inferior** integrado permite optimizar la organización de la cocina, ofreciendo espacio adicional para equipamiento o materias primas.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 con acabado profesional
- **Dimensiones:** 100 x 60 cm (largo x profundidad)
- **Altura:** Ajustable de 85 a 90 cm
- **Estructura:** Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
- **Pies:** Ajustables en altura hasta 5 cm para un nivelado óptimo
- **Peto:** Posterior integrado, altura 40 mm
- **Seguridad:** Bordes perimetrales redondeados para la prevención de accidentes
- **Equipamiento:** Estante inferior de acero incluido

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** con salpicadero
- **Longitud en mm** 1000.000000
- **Profundidad en mm** 600.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000
- **Garantía** 1 año

Banco de pizzería con peto h220131

Banco de pizzería con peto h220131

: con ripiani

: con alzatina

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm

