



Mesa de acero inoxidable con peto h31413

Mesa profesional de acero inoxidable con peto y estante inferior, 700x700x850 mm, ideal para higiene y estabilidad en cocinas HoReCa y laboratorios.

La **mesa de acero inoxidable con peto** y estante inferior es una solución diseñada para optimizar los flujos de trabajo en cocinas profesionales y laboratorios artesanales. La estructura está concebida para responder a las rigurosas necesidades de higiene y resistencia típicas del sector de la restauración, ofreciendo una superficie de trabajo sólida y fácilmente desinfectable para la preparación de masas, bases de pizza y productos de pastelería.

Características técnicas

- **Material del sobre y patas:** Acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia.
- **Material del estante y peto:** Acero inoxidable AISI 430.
- **Longitud:** 700 mm.
- **Profundidad:** 700 mm.
- **Altura:** 850 mm.
- **Peso:** aprox. 27 kg.
- **Configuración:** Equipada con peto posterior antisalpicaduras y estante inferior reforzado.

Bajo pedido y previo presupuesto es posible solicitar mesas de acero inoxidable con longitudes personalizadas hasta 300 cm.

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** con salpicadero
- **Longitud en mm** 700.000000
- **Profundidad en mm** 700.000000
- **Altura en milímetros** 850.000000

Mesa de acero inoxidable con peto h31413

Mesa de acero inoxidable con peto h31413

: con ripiani

: con alzatina

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm

