



Mesa de acero inoxidable con peto longitud 110 cm h220_346

Mesa profesional de acero inoxidable AISI 304, 110x60 cm con peto y estante inferior. Estructura robusta e higiénica para cocinas profesionales.

La **mesa de trabajo profesional** está diseñada para responder a las rigurosas exigencias de higiene y resistencia de los contextos HoReCa e industriales. Realizada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, se distingue por un diseño lineal que facilita las operaciones de limpieza y mantenimiento diario. La estructura está concebida para ofrecer una superficie de trabajo estable y segura, ideal para la preparación de alimentos en cocinas de restaurantes y laboratorios gastronómicos.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados para evitar accidentes
- **Estructura:** Patas de tubo cuadrado 40x40 mm
- **Equipamiento:** Estante inferior integrado para el almacenamiento de equipos
- **Peto:** Posterior de 40 mm para protección de la pared
- **Regulación:** Pies regulables en altura para una nivelación perfecta
- **Dimensiones:** Longitud 110 cm, Profundidad 60 cm
- **Altura operativa:** Regulable entre 85 y 90 cm
- **Peso:** Aproximadamente 31 kg

Imagen meramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** con salpicadero
- **Longitud en mm** 1100.000000
- **Profundidad en mm** 600.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000

Mesa de acero inoxidable con peto longitud 110 cm h220_346

**Mesa de acero
inoxidable con peto
longitud 110 cm
h220_346**



: con ripiani
Salpicadero: con alzatina
Longitud en mm: 407 mm
Profundidad en mm: 400 mm
Altura en milímetros: 399 mm