



Mesa de acero inoxidable con peto longitud 160 cm h220_339

Mesa profesional de acero inoxidable AISI 304, 1600x700 mm, con peto y estante. Robusta, higiénica y fácil de montar para cocinas y laboratorios.

Esta **mesa de trabajo profesional** está diseñada para responder a las rigurosas exigencias de higiene y resistencia mecánica de los laboratorios alimentarios y las cocinas industriales. Realizada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, garantiza una elevada protección contra la corrosión y una durabilidad superior a lo largo del tiempo. La estructura integra un **peto posterior de 10 cm** para preservar la higiene de las paredes y un práctico **estante inferior** que optimiza la gestión de los espacios de almacenamiento. La estabilidad está asegurada por patas con pies regulables en altura, mientras que el suministro en un práctico kit facilita las operaciones de montaje e instalación.

Características técnicas

- Material: acero inoxidable AISI 304
- Pies regulables en tubo cuadrado 40x40 mm
- Peto posterior: altura 10 cm
- Accesorios incluidos: estante inferior
- Profundidad: 700 mm
- Longitud: 1600 mm
- Altura regulable: 850-900 mm
- Peso aproximado: 56,7 kg
- Sistema de montaje: kit de montaje rápido incluido

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** con salpicadero
- **Longitud en mm** 1600.000000
- **Profundidad en mm** 700.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000

Mesa de acero inoxidable con peto longitud 160 cm h220_339



Mesa de acero inoxidable con peto longitud 160 cm h220_339

: con ripiani

Salpicadero: con alzatina

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm