



## Mesa de acero inoxidable con peto posterior longitud 200 cm h220\_350

Mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304, 200x60 cm, con peto de 40 mm, estante inferior y pies ajustables para cocinas profesionales.

La **mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304** es un módulo estructural diseñado para un uso intensivo en cocinas profesionales, laboratorios alimentarios y entornos HoReCa. Gracias a la elección de una aleación metálica de alta resistencia, la encimera ofrece una superficie de apoyo estable y segura para la manipulación de alimentos, garantizando la máxima higiene y facilidad de mantenimiento. El diseño lineal se complementa con un **peto posterior** de 40 mm, fundamental para prevenir filtraciones de suciedad entre el mueble y la pared, y con un estante inferior que optimiza la capacidad de almacenamiento de los equipos pesados.

### Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable AISI 304 con bordes suavizados para la prevención de accidentes
- **Dimensiones:** longitud 200 cm, profundidad 60 cm
- **Altura operativa:** ajustable entre 85 y 90 cm
- **Estructura de las patas:** tubo cuadrado 40x40 mm para una estabilidad superior
- **Peto:** integrado, altura 40 mm
- **Equipamiento:** estante inferior de refuerzo
- **Pies:** nivelables en altura para superficies irregulares
- **Peso:** aproximadamente 52 kg

*Imagen puramente indicativa*

### INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** con salpicadero
- **Longitud en mm** 2000.000000
- **Profundidad en mm** 600.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000

Mesa de acero inoxidable con peto posterior longitud 200 cm h220\_350

**Mesa de acero  
inoxidable con peto  
posterior longitud 200  
cm h220\_350**

---

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

