



Mesa de trabajo acero inox 200 cm h220_345

Mesa profesional de acero inoxidable AISI 304, 200x60 cm, con estante inferior y pies ajustables. Ideal para la higiene en cocinas HoReCa.

Esta **mesa profesional** de diseño lineal está diseñada específicamente para las necesidades de las cocinas industriales, los restaurantes y los entornos dedicados a la preparación de alimentos. Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, ofrece una amplia superficie de trabajo (200 cm de largo) que garantiza la máxima resistencia a la corrosión y una facilidad de higienización superior, cumpliendo con los estándares de limpieza más estrictos del sector HoReCa.

La estructura está diseñada para garantizar estabilidad y comodidad operativa: las patas de **tubo cuadrado de 40 x 40 mm** aseguran un soporte sólido incluso durante trabajos mecánicos o manuales intensos. La presencia de un **estante inferior** integrado permite optimizar los espacios, ofreciendo un área de almacenamiento adicional para utensilios o materias primas, manteniendo el plano de trabajo siempre ordenado.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 con bordes biselados de seguridad
- **Estructura:** Patas de tubo cuadrado 40x40 mm
- **Equipamiento:** Estante inferior para almacenamiento
- **Ajuste:** Pies niveladores de altura
- **Altura operativa:** Ajustable de 85 a 90 cm
- **Profundidad:** 60 cm
- **Longitud:** 200 cm
- **Peso:** Aproximadamente 51 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

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

Mesa de trabajo acero inox 200 cm h220_345

: con ripiani

Salpicadero: senza alzatina

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm

