



Mesa de trabajo de acero inoxidable con peto longitud 120 cm h220_347

Mesa de trabajo en acero inoxidable AISI 304, 120x60 cm, con peto de 40 mm y estante inferior. Estructura robusta para cocinas profesionales.

La **mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304** es una solución diseñada para las necesidades operativas de las cocinas profesionales, los laboratorios alimentarios y el sector HoReCa. Gracias al uso de una aleación metálica **resistente a la corrosión** y a la oxidación, la mesa garantiza una superficie de trabajo higiénica y duradera, capaz de soportar cargas de trabajo intensas. El diseño se caracteriza por **bordes redondeados** para prevenir accidentes y un **peto posterior** que protege las paredes de salpicaduras y suciedad.

Características técnicas

- Material: acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados
- Patas: tubo cuadrado 40x40 mm
- Estante inferior: estante de almacenamiento integrado
- Peto: altura 40 mm
- Pies: ajustables en altura para nivelación
- Altura operativa: ajustable entre 85 y 90 cm
- Profundidad: 60 cm
- Longitud: 120 cm
- Peso aproximado: 33 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** con salpicadero
- **Longitud en mm** 1200.000000
- **Profundidad en mm** 600.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000

Mesa de trabajo de acero inoxidable con peto longitud 120 cm h220_347

**Mesa de trabajo
de acero inoxidable
con peto longitud
120 cm h220_347**



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