



Mesa de trabajo de acero inoxidable con peto longitud 180 cm h220_349

Mesa de trabajo profesional de acero inoxidable AISI 304, 180x60 cm, con estante inferior y peto. Estructura robusta para uso intensivo HoReCa.

Esta **mesa de trabajo profesional** está diseñada para responder a las rigurosas exigencias higiénicas y funcionales de las cocinas industriales, los laboratorios alimentarios y la restauración colectiva. Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, el módulo ofrece una elevada resistencia a la corrosión y garantiza una superficie de trabajo segura y duradera. La estructura integra soluciones ergonómicas como el **peto posterior** y la regulación milimétrica de la altura para adaptarse a cualquier contexto operativo.

Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable AISI 304 con acabado profesional y bordes redondeados para la seguridad del operario
- **Estructura de las patas:** tubo cuadrado de 40x40 mm para una máxima estabilidad
- **Estante inferior:** estante integrado para la optimización del almacenamiento
- **Peto:** posterior de 40 mm, ideal para colocar contra la pared
- **Ajuste:** pies ajustables en altura para la nivelación en superficies irregulares
- **Altura operativa:** variable de 85 a 90 cm
- **Profundidad:** 60 cm
- **Longitud:** 180 cm
- **Peso:** 46 kg aproximadamente

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** con salpicadero
- **Longitud en mm** 1800.000000
- **Profundidad en mm** 600.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000

Mesa de trabajo de acero inoxidable con peto longitud 180 cm h220_349

**Mesa de trabajo
de acero inoxidable
con peto longitud
180 cm h220_349**



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