



Mesa de trabajo de acero inoxidable h220130

Mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304, 100x60 cm, con estante inferior y patas de 40x40 mm. Ideal para la preparación alimentaria profesional.

La **mesa de trabajo profesional** es un equipo indispensable para la organización de cocinas industriales, pizzerías, comedores y laboratorios gastronómicos. Diseñada para resistir ciclos de trabajo intensivos, este banco ofrece una superficie de apoyo y preparación sólida e higiénica, fundamental para la manipulación de materias primas y la creación de snacks o masas.

La estructura está fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, material de elección para el sector HoReCa gracias a sus propiedades anticorrosivas y a la facilidad de higienización. El diseño lineal se apoya en patas robustas de tubo cuadrado de 40x40 mm e incluye un práctico **estante inferior**, optimizando el espacio de almacenamiento vertical para utensilios o contenedores.

Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados de seguridad
- **Estructura:** patas en tubo cuadrado 40x40 mm
- **Configuración:** con estante inferior de refuerzo y almacenamiento
- **Ajuste:** pies niveladores ajustables en altura para un nivelado óptimo
- **Altura operativa:** variable de 85 a 90 cm
- **Profundidad:** 60 cm
- **Longitud:** 100 cm
- **Peso total:** aprox. 28,5 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Longitud en mm** 1000.000000
- **Profundidad en mm** 600.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000
- **Garantía** 1 año

Mesa de trabajo de acero inoxidable h220130

: con ripiani

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm

