



## Mesa de trabajo de acero inoxidable h31415

Mesa profesional de acero inoxidable 304/430, 700x700x850 mm, con panel bajo encimera para máxima higiene y estabilidad en laboratorios alimentarios.

Esta **mesa de trabajo profesional** ha sido diseñada para satisfacer las rigurosas exigencias higiénico-sanitarias de pizzerías, pastelerías y cocinas industriales. La estructura íntegramente en **acero inoxidable** ofrece una superficie de trabajo extremadamente resistente a la corrosión y al desgaste mecánico, ideal para la preparación de masas, snacks y productos de repostería. El diseño sobre patas facilita la limpieza del área inferior, garantizando estándares operativos elevados en contextos HoReCa.

## Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable AISI 304 y 430
- **Configuración superior:** encimera con panel bajo encimera de acero inoxidable para mayor rigidez
- **Altura:** 850 mm
- **Profundidad:** 700 mm
- **Longitud:** 700 mm
- **Estructura:** bastidor sobre patas portantes

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Tipología** sin estante
- **Salpicadero** sin salpicadero
- **Longitud en mm** 700.000000
- **Profundidad en mm** 700.000000
- **Altura en milímetros** 850.000000
- **Garantía** 1 año

## Mesa de trabajo de acero inoxidable h31415



### Mesa de trabajo de acero inoxidable h31415

---

: senza ripiani

: senza alzatina

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm

: 1 anno