



Mesa de trabajo de acero inoxidable longitud 140 cm h220_338

Mesa profesional de acero inoxidable AISI 304 (1400x600 mm) con estante inferior y peto, ideal para la higiene y robustez en cocinas profesionales.

Esta **mesa de trabajo profesional** está diseñada para responder a las necesidades de pizzerías, restaurantes, mesones y grandes cocinas industriales. Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, el módulo ofrece una estructura lineal y robusta, capaz de resistir el estrés mecánico y la corrosión química típica de los entornos de preparación de alimentos. La integración de un **estante de base** permite optimizar el almacenamiento de equipos y materias primas, manteniendo el área de trabajo ordenada y funcional.

La superficie es extremadamente higiénica y sencilla de desinfectar, mientras que el sistema de montaje rápido mediante el **kit suministrado** facilita la puesta en marcha inmediata del producto dentro del laboratorio o la cocina.

Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable AISI 304
- **Patas:** regulables en altura para una nivelación óptima
- **Equipamiento:** estante de base incluido
- **Peto posterior:** 40 mm, para la protección de las paredes
- **Profundidad:** 600 mm
- **Longitud:** 1400 mm
- **Altura:** regulable entre 850 y 900 mm
- **Peso operativo:** aprox. 50.5 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** con salpicadero
- **Longitud en mm** 1400.000000
- **Profundidad en mm** 600.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000

Mesa de trabajo de acero inoxidable longitud 140 cm h220_338

Mesa de trabajo
de acero inoxidable
longitud 140 cm
h220_338



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