



Mesa de trabajo de acero inoxidable longitud 160 cm h220_343

Mesa profesional de acero inoxidable AISI 304, 160x60 cm, con estante inferior y pies regulables para la máxima higiene en el sector HoReCa.

La **mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304** representa un equipamiento fundamental para los entornos profesionales que requieren los máximos estándares de higiene y durabilidad. La estructura está diseñada para resistir las tensiones mecánicas y químicas típicas de las cocinas industriales, ofreciendo una superficie de apoyo estable y segura para todas las operaciones de preparación de alimentos.

Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado y bordes redondeados para prevención de accidentes
- **Estructura:** patas en tubo cuadrado con sección de 40 x 40 mm
- **Configuración:** equipada con estante inferior para el almacenamiento de equipos
- **Ajuste:** pies niveladores para compensar posibles irregularidades del suelo
- **Altura operativa:** ajustable entre 85 e 90 cm
- **Dimensiones:** profundidad 60 cm, longitud 160 cm
- **Peso:** aprox. 38,5 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** sin salpicadero
- **Longitud en mm** 1600.000000
- **Profundidad en mm** 600.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000

Mesa de trabajo de acero inoxidable longitud 160 cm h220_343

**Mesa de trabajo
de acero inoxidable
longitud 160 cm
h220_343**



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