



Mesa de trabajo inox L.100 cm h220127

Mesa para pizza profesional en acero inoxidable AISI 304 de 100x70 cm, con estante inferior y pies regulables para laboratorios HoReCa.

La **mesa para pizza profesional** representa el núcleo operativo fundamental para pizzerías, laboratorios de panificación y cocinas industriales. Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, ofrece una superficie de trabajo estable y altamente higiénica, esencial para la manipulación de masas y materias primas. La estructura está diseñada para resistir las tensiones mecánicas diarias, garantizando una larga vida operativa gracias a la resistencia intrínseca a la corrosión del material. La integración de un **estante inferior** optimiza el espacio de almacenamiento, mientras que los **pies regulables** permiten nivelar perfectamente la superficie en suelos irregulares, garantizando una altura ergonómica variable.

Características técnicas

- Material: acero inoxidable AISI 304
- Pies regulables en altura: rango 86 - 90 cm
- Capacidad de carga encimera: 160 Kg
- Capacidad de carga estante inferior: 120 Kg
- Configuración: n°1 estante inferior
- Profundidad: 70 cm
- Dimensiones: Longitud 100 cm
- Peso: 22.1 Kg
- Montaje: fácil de montar

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** sin salpicadero
- **Longitud en mm** 1000.000000
- **Profundidad en mm** 700.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000
- **Garantía** 1 año

**Mesa de trabajo
inox L.100 cm
h220127**

- : con ripiani
- : senza alzatina
- Longitud en mm: 407 mm
- Profundidad en mm: 400 mm
- Altura en milímetros: 399 mm
- : 1 anno

