



## Mesa inox con estante h220\_331

Mesa profesional de acero inoxidable AISI 304, 120x70 cm, con estante ajustable y pies niveladores. Ideal para la máxima higiene en el sector HoReCa.

La **mesa de trabajo profesional** se caracteriza por una estructura sencilla y lineal, diseñada para responder a las estrictas exigencias de higiene y resistencia de los sectores de pizzerías, restaurantes y comedores. Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, este complemento de mobiliario técnico garantiza una elevada protección contra la corrosión y una facilidad de desinfección indispensable en los contextos de preparación de alimentos.

La configuración incluye un **estante inferior ajustable**, que optimiza el almacenamiento de los equipos, y una estructura robusta capaz de soportar cargas significativas durante las operaciones diarias. El sistema de montaje simplificado permite una puesta en marcha rápida, mientras que el ajuste de los pies garantiza la estabilidad incluso en superficies irregulares.

## Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable AISI 304
- **Dimensiones:** Ancho 120 cm, Profundidad 70 cm
- **Altura ajustable:** de 86 cm a 90 cm
- **Pies:** ajustables en altura para un nivelado óptimo
- **Estante base:** ajustable en altura para la máxima flexibilidad
- **Capacidad de carga de la superficie de trabajo:** 160 Kg
- **Capacidad de carga del estante inferior:** 120 Kg
- **Peso total:** 25,12 Kg
- **Montaje:** estructura fácil de montar

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Tipología** con estante
- **Salpicadero** sin salpicadero
- **Longitud en mm** 1200.000000
- **Profundidad en mm** 700.000000
- **Altura en milímetros** 900.000000

### Mesa inox con estante h220\_331

: con ripiani

Salpicadero: senza alzatina

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm

