



## Mesa inox con peto posterior longitud 120 cm h220\_336

Mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304 de 120x70 cm con estante y peto posterior. Estructura higiénica y robusta para cocinas profesionales y pizzerías.

Esta **mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304** representa una solución esencial y funcional para la organización de las áreas de preparación en pizzerías, restaurantes y mesones. La elección del acero AISI 304 garantiza una **superficie inatacable por la corrosión** y conforme a las más estrictas normativas higiénico-sanitarias, asegurando una larga vida operativa incluso en ambientes de alta humedad.

La estructura está diseñada para ofrecer la máxima estabilidad y practicidad: la integración del **peto posterior de 10 cm** permite su colocación contra las paredes protegiéndolas de salpicaduras y suciedad, mientras que el estante inferior optimiza el almacenamiento de equipos y materias primas. El montaje es rápido e intuitivo gracias al **kit de ensamblaje** incluido, que facilita la logística sin comprometer la solidez final del módulo.

## Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable AISI 304
- **Dimensiones:** 120 cm (longitud) x 70 cm (profundidad)
- **Altura ajustable:** De 85 a 90 cm para una nivelación óptima
- **Patas:** Ajustables, fabricadas en tubo cuadrado de 40x40 mm
- **Peto posterior:** Integrado, altura 10 cm
- **Equipamiento:** Estante inferior incluido
- **Peso:** Aproximadamente 45,4 kg
- **Montaje:** Se suministra en kit de fácil ensamblaje

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

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

Mesa inox con peto posterior longitud 120 cm h220\_336

**Mesa inox con  
peto posterior longitud  
120 cm h220\_336**

---

: con ripiani

Salpicadero: con alzatina

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm

