



## Mesa inox con peto posterior longitud 160 cm h220\_348

Mesa de trabajo profesional de acero inoxidable AISI 304 (160x60 cm) con estante inferior, peto de 40 mm y patas de sección cuadrada ajustables.

Esta **mesa de trabajo profesional** está diseñada para responder a las rigurosas exigencias de higiene y resistencia de los sectores HoReCa y alimentario. Íntegramente fabricada en **acero inoxidable AISI 304**, la mesa ofrece una superficie de trabajo sólida y duradera, caracterizada por un diseño lineal con **bordes redondeados** para prevenir accidentes durante las operaciones de rutina. La estructura está reforzada por patas de tubo cuadrado de 40 x 40 mm, garantizando la máxima estabilidad incluso bajo carga intensa.

## Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 con acabado profesional y bordes redondeados
- **Estructura:** Patas de tubo cuadrado 40x40 mm para una alta estabilidad
- **Equipamiento:** Estante inferior de carga y peto posterior de 40 mm
- **Ajuste:** Pies ajustables en altura para nivelación en superficies irregulares
- **Altura operativa:** Ajustable de 85 cm a 90 cm
- **Profundidad:** 60 cm
- **Longitud:** 160 cm
- **Peso total:** aprox. 39,5 kg

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

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

Mesa inox con peto posterior longitud 160 cm h220\_348

**Mesa inox con  
peto posterior longitud  
160 cm h220\_348**

---

: con ripiani

Salpicadero: con alzatina

Longitud en mm: 407 mm

Profundidad en mm: 400 mm

Altura en milímetros: 399 mm

