



Tajo de carnicería de acero inoxidable h982_03

Tajo profesional para carnicería en acero inoxidable AISI 304 (500x500 mm). Estructura soldada y encimera de polietileno de 50 mm para uso intensivo.

El **tajo de carnicería h982_03** es una estación profesional diseñada para soportar operaciones de corte intensivo en contextos como carnicerías, charcuterías, laboratorios alimentarios y cocinas industriales. La configuración técnica responde a las necesidades de estabilidad e higiene rigurosa requeridas en el sector del procesamiento de carnes.

Características técnicas

- **Tipo:** tajo de trabajo profesional
- **Uso previsto:** procesamiento de carnes y embutidos en laboratorios alimentarios
- **Dimensiones totales:** L 500 x P 500 x h 880 mm
- **Material estructura:** acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado profesional
- **Construcción:** estructura enteramente soldada para máxima solidez
- **Patas:** sección cuadrada 40x40 mm con barras transversales de refuerzo 30x30 mm
- **Pies:** ajustables con perno roscado oculto
- **Encimera de trabajo:** polietileno antibacteriano de alto espesor (50 mm)
- **Mantenimiento encimera:** extraíble para operaciones de limpieza profunda
- **Estado de entrega:** suministrado ya montado y listo para usar

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Ceppi** con taburete

Tajo de carnicería de acero inoxidable h982_03

Tajo de carnicería
de acero inoxidable
h982_03

: con sgabello

