Cod: 3110626

Tavolo su gambe in acciaio inox con piano di fondo profondità 60 cm 110×60 cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

Questo tavolo è la scelta ideale per chi cerca **un piano di lavoro compatto ma estremamente resistente**. Realizzato interamente in acciaio inox, un materiale che garantisce **durabilità, igiene e facilità di pulizia**, è pensato per adattarsi perfettamente agli ambienti professionali come cucine di ristoranti, laboratori e gastronomie. La sua profondità contenuta lo rende perfetto anche per spazi più stretti, senza rinunciare alla praticità di un piano d'appoggio aggiuntivo grazie al ripiano inferiore.

Caratteristiche principali

- **Struttura in acciaio inox di alta qualità**
  L'intera struttura del tavolo è realizzata in **acciaio inox**, un materiale sinonimo di **resistenza alla corrosione, durata nel tempo e massima igiene**. Ideale per contesti in cui la pulizia frequente e il contatto con alimenti sono all'ordine del giorno.
- **Piano di fondo per maggiore praticità**
  Il **ripiano inferiore** offre un comodo spazio aggiuntivo per appoggiare utensili, contenitori o materiali di lavoro, aiutando a mantenere il piano superiore libero e ordinato. Un dettaglio fondamentale per ottimizzare la gestione dello spazio in cucina.
- **Profondità contenuta da 60 cm**
  Con **una profondità di soli 60 cm**, questo tavolo si inserisce perfettamente anche negli spazi più ristretti, senza sacrificare la funzionalità. È la soluzione ideale per cucine compatte o aree di lavoro dove ogni centimetro conta.
- **Dimensioni ottimali per un uso quotidiano**
  Le dimensioni complessive di **110x60x85h cm** offrono un buon compromesso tra superficie di lavoro e ingombro. L'altezza standard consente un utilizzo confortevole in piedi, adattandosi facilmente alle altre attrezzature da cucina.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 110x60x85h cm

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1100x600x850 mm
Dimensioni imballo	1200x650x300 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	38 kg
Peso netto	28 kg