Cod: 3270788

Tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo profondità 70 cm 50×70 cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

Se gestisci una cucina professionale, sai quanto sia importante avere superfici di lavoro resistenti, facili da pulire e funzionali. Questo **tavolo in acciaio inox con ripiano di fondo** è progettato per offrirti tutto questo in un'unica soluzione compatta e robusta. La sua profondità di 70 cm lo rende perfetto anche per spazi più contenuti, senza rinunciare alla praticità di un ampio piano di lavoro. È una scelta solida per chi cerca efficienza e qualità nel tempo.

Caratteristiche principali

- **Struttura completamente in acciaio inox**
  Realizzato interamente in **acciaio inox di alta qualità**, questo tavolo garantisce **resistenza alla corrosione**, **facilità di pulizia** e **massima igiene**. Perfetto per ambienti HACCP, laboratori alimentari, ristoranti e cucine industriali.
- **Dotato di 1 ripiano di fondo spazioso**
  Il **ripiano inferiore** offre un'area extra dove poter riporre utensili, contenitori o piccoli elettrodomestici, **ottimizzando lo spazio** disponibile e mantenendo l'ordine sul piano di lavoro.
- **Ampia superficie di lavoro**
  Con una misura di **50x70 cm**, il piano superiore offre un'ampia area per la preparazione degli alimenti o l'appoggio di attrezzature. La profondità di **70 cm** è perfetta per adattarsi sia a spazi standard che a configurazioni più compatte.
- **Altezza ideale per il lavoro quotidiano**
  Grazie alla sua altezza di **85 cm**, il tavolo garantisce un **comfort ergonomico** durante l'utilizzo, limitando l'affaticamento degli operatori anche dopo molte ore di lavoro.
- **Buona capacità di carico**
  Supporta un carico fino a **22 kg**, risultando ideale per le attività quotidiane in cucina senza rischio di deformazioni o cedimenti.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 190x70x85h cm
- **Capacità di carico:** 22 kg

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	500x700x850 mm
Dimensioni imballo	600x750x300 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	26 kg
Peso netto	16 kg