Bacalhau: 121303307

Mesa em aço inoxidável com 80 × 60 × 95 h cm, com pernas com estrutura e painel frontal VS



Descrição

Por que razão comprá-la?

Esta **mesa em aço inoxidável** é a solução ideal para quem procura uma **superfície de trabalho sólida, higiénica e duradoura** para cozinhas profissionais, laboratórios alimentares ou espaços de preparação. A estrutura com **quadro reforçado** garante uma estabilidade excecional, mesmo com cargas elevadas, enquanto**o rebordo traseiro** protege as paredes de salpicos e resíduos, mantendo o tampo sempre limpo e arrumado.

Características principais

- **Estrutura em aço inoxidável AISI 201:** material resistente à corrosão e ao desgaste, fácil de limpar, perfeito para ambientes onde a higiene é fundamental. Garante uma longa durabilidade, mesmo em condições de utilização intensiva.
- **Estrutura de reforço:** aumenta consideravelmente a estabilidade e a capacidade de carga da mesa, tornando-a ideal para suportar **até 500 kg** sem deformações nem cedências.
- **Borda traseira de 10 cm:** protege a parede de salpicos e sujidade durante o trabalho, facilitando a limpeza e o uso diário.
- **Pernas robustas e estrutura equilibrada:** garantem um apoio estável mesmo em superfícies irregulares, mantendo o plano de trabalho sempre perfeitamente nivelado.
- **Design funcional:** linhas simples e essenciais que se adaptam a qualquer cozinha profissional ou laboratório, com um acabamento acetinado que confere um aspeto elegante e moderno.
- **Fácil manutenção:** a superfície lisa em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e higiénica, reduzindo os tempos de higienização entre uma preparação e outra.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores: 80x60x95h** cm
- **Dimensões da embalagem:** 85x65x30h cm
- **Altura da borda:** 10 cm
- **Peso:** 20 kg
- **Capacidade de carga:** 500 kg
- **Material:** Aço inoxidável AISI 201

Dimensões

Dimensões da embalagem	850x650x300 mm
Dimensões exteriores	800x600x950 mm

Ficha técnica

Capacidade de carga	500 kg
Peso com embalagem	16 kg
Peso líquido	20 kg