

Overview

Tavolo 160x60x85cm, con **Roeder** fondo e ripiano intermedio, senza alzatina

—GASTROTECHNIK—

Codice prodotto: R19-VAT16603



Price

555,90 €

Copilota AI 823,00 € Copilota AI (32.45% risparmio)

Prezzi escl. IVA più costi di spedizione

Description

- con fondo e ripiano intermedio - **senza alzatina posteriore**
- Dimensioni: (LxPxA) 1600x600x850 mm
- Struttura completamente saldata
- Con alzatina (altezza 40 mm)
- Piano di lavoro superiore rinforzato con telaio
- Sporgenza posteriore del piano 30 mm
- Piano di lavoro supportato da un pannello fonoassorbente bi-laminato (spessore 18 mm)
- Bordo posteriore del piano protetto da un profilo perimetrale in acciaio inox resistente alla corrosione
- Piedini regolabili in altezza (da +25 mm a -5 mm)
- Gambe del tavolo in profilo quadro 40x40 mm, spessore del materiale 1,2 mm
- Base inferiore e ripiano intermedio ca. 70 kg/m²
- Capacità di carico: piano di lavoro ca. 140 kg/m²
- Realizzato in acciaio Inox ferritico (anti-ruggine)
- Igienico e facile da pulire
- Produzione di alta qualità
- Risparmio di risorse grazie all'assenza di pellicola protettiva (o rivestimento)

Product information

Tipo di Attività:	catering, mensa, ristorante, servizio consegna, tavola calda / fast food
Ambito di Applicazione:	Arredi cucina
Tipologia Mobili:	Tavoli da lavoro
Esecuzione Mobili:	con fondo e ripiano intermedio, saldato saldamente, piedini regolabili
Alzatina:	senza alzatina posteriore
Larghezza Mobile:	1600 mm
Profondità Mobile:	600 mm
Altezza Mobile:	850 mm
Ripiani Interni:	con 2 ripiani
Materiali:	Acciaio Inox 18/10
Istruzioni di Pulizia:	Lavaggio a mano
Disponibilità / Tempi di Consegna:	ca. 2 settimane (prodotto su ordinazione)
Modalità di Spedizione:	Spedizione con vettore