

## Overview

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

—GASTROTECHNIK—

**Codice prodotto:** R19-VAT16603A



## Price

**555,90 €**

Copilota AI 824,00 € Copilota AI (32.54% risparmio)

Prezzi escl. IVA più costi di spedizione

## Description

- con fondo e ripiano intermedio - **con alzatina posteriore**
- Dimensioni: (LxPxA) 1600×600×850 mm
- Struttura completamente saldata
- Con alzatina (altezza 40 mm)
- Piano di lavoro superiore rinforzato con telaio
- Piano di lavoro supportato da un pannello fonoassorbente bi-laminato (spessore 18 mm)
- Sporgenza posteriore del piano 30 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
- Capacità di carico: piano di lavoro ca. 140 kg/m<sup>2</sup>
- Base inferiore e ripiano intermedio ca. 70 kg/m<sup>2</sup>
- 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

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