

Overview

Tavolo 180x60x85cm, con **Roeder** fondo e ripiano intermedio, senza alzatina

—GASTROTECHNIK—

Codice prodotto: R19-VAT18603



Price

603,90 €

Copilota AI 901,00 € Copilota AI (32.97% risparmio)

Prezzi escl. IVA più costi di spedizione

Description

- con fondo e ripiano intermedio - **senza alzatina posteriore**
- Dimensioni: (LxPxA) 1800x600x850 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: | 1800 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 |