



Edelstahl Tisch 100 x 60 cm h83328

Arbeitstisch aus Edelstahl mit unterer Ablage und verstellbaren Beinen. Abmessungen: B 100 x T 60 x H 90 cm.

Der Edelstahltisch h83328 mit einer 100 x 60 cm großen Tischplatte bietet eine große, langlebige und hygienische Arbeitsfläche in Profiküchen in Restaurants, Kantinen, Foodservice-Labors, Hotels und Gastronomie. Durch ihre robuste und gut verarbeitete Konstruktion eignet sie sich auch zur Aufnahme von leichten und schweren Küchengeräten und gewährleistet Stabilität, Langlebigkeit und Funktionalität.

Die Arbeitsplatte besteht aus Edelstahl, der durch zwei Brücken verstärkt ist, mit abgefalzten Kanten und geschweißten und polierten Ecken, die maximale Betriebssicherheit gewährleisten, scharfe Kanten vermeiden und die Reinigung erleichtern. Er hat keine hintere erhöhte Kante, so dass er überall in der Küche frei positioniert werden kann.

Der Tisch hat eine feste untere Ablage, die nützlich ist, um Werkzeuge, Behälter oder Geräte zu verstauen und den Arbeitsbereich aufgeräumt zu halten. Die quadratischen 4 x 4 cm Beine sind stabil und mit höhenverstellbaren Füßen ausgestattet, die es ermöglichen, die Höhe der Platte von 85 bis 90 cm zu verstellen, was die Ergonomie und den Komfort des Personals während der Vorbereitungsarbeiten verbessert.

Der in einer flachen Verpackung gelieferte Tisch ist dank des mitgelieferten Werkzeugs in nur 10 Minuten einfach zu montieren, was ihn zu einer schnellen, professionellen und effektiven Lösung für die Ausstattung von Arbeitsplätzen macht.

Machen Sie Ihre Küche effizienter mit einem professionellen und langlebigen Tisch aus Edelstahl. Kaufen Sie das Modell h83328 jetzt oder fordern Sie ein Angebot für mehrere Lieferungen an.

Technische Merkmale:

Wert

hier

Material: Edelstahl

Seite

Maßnahmenmessungen der Arbeitsplatte: 100 x 60 cm

Maßnahmen?

Maßnahmenverstellbare Höhe: Von 85 bis 90 cm über Füße

Maßnahmen?

Maßnahmen Beine: Quadratisch 4 x 4 cm

Maßnahmen

Maßnahmen Verstärkte Arbeitsplatte: Ja, mit zwei Stegen

Maßnahmen

Maßnahmen Kanten: Gekantet mit geschweißten und polierten Ecken

Maßnahmen

Maßnahmen Erhöhter hinterer Rand: Nicht vorhanden

Maßnahmen Umgebungen.

Maßnahmen Bodenplatte: Feststehend, Edelstahl

Maßnahmen

Maßnahmen Belastbarkeit des oberen Fachbodens: 150-200 kg

Maßnahmen

Maßnahmen Montage: In 10 Minuten, inklusive Werkzeug

Maßnahmen

Maßnahmen Nettogewicht: 18,9 kg

Maßnahmen Kaufberatung: Wer sich für eine Edelstahl-Arbeitstisch entscheidet, setzt auf Hygiene, Langlebigkeit und Praktikabilität.

Maßnahmen Verwendung: Professionelle Küche, Catering, Gastronomie

Maßnahmen Das Modell h83328 ist mit seiner 100x60 cm großen Ablagefläche, der festen unteren Ablagefläche, der hohen Belastbarkeit und den verstellbaren Füßen perfekt für alle, die einen zuverlässigen und leicht zu reinigenden Arbeitsbereich benötigen.

Nutzenvorteile:

Schneller Aufbau und hochwertige Verarbeitung vervollständigen ein Angebot, das für jede professionelle Umgebung geeignet ist.

Breit: Hygienische und langlebige Arbeitsfläche aus Edelstahl.

Edelstahlisch 100x60 Profiküche, Edelstahl Arbeitstisch mit Regal, Restauranttisch mit Bodenregal, Edelstahl Gastronomie Arbeitsstisch, Verstellbarer Edelstahl Küchentisch.

Stabile und sichere Struktur: ohne scharfe Kanten.

Einfach: Mit dem mitgelieferten Werkzeug zusammenzubauen.

*Die Bilder dienen nur zur Illustration.

Höhe: zur Verbesserung der Ergonomie verstellbar.

INFORMATIONEN

FAQ:

- **Tipologie** mit Ablage
- **Länge in mm** 1000.0000
- **Tiefe in mm** 600.0000
- **Höhe in mm** 900.0000



HOLITY.COM

HOLITY.COM



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Edelstahl Tisch 100 x 60 cm h83328

Tipologie: con ripiani
Länge in mm: 407 mm
Tiefe in mm: 400 mm
Höhe in mm: 399 mm