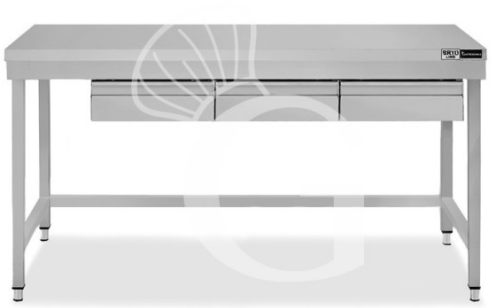


# Tavolo inox 3 cassetti L 1600 mm x P 600 mm x H 865 mm

## MODELLO: TLSR166C3

## 441,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **Profondità tavolo** | 600 mm |
| **Lunghezza tavolo** | 1600 mm |
| **Altezza piedini** | regolabili tra un min e ma x di 20 mm |
| **Altezza tavolo** | 865 mm |
| **Numero cassetti** | 3 |
| **Ripiano** | Senza ripiano |
| **Spessore acciaio inox** | 0.8 mm |
| **Portata piano principale** | 100 kg al metro lineare uniformemente distribuiti |

| | |
|---|---|
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |
| **Cassettiera** | Con cassettiera |
| **Alzatina** | Senza alzatina |
| **Materiale piano di lavoro** | Acciaio sp. 8/10 rinforzato con pannello nobilitato da 18 mm insonorizzato ed ignifugo |
| **Tipologia tavolo** | Tavolo semplice |
| **Stato articolo** | A destinazione arriva da assemblare |
| **Tipologia acciaio inox** | Aisi 430 |

## Descrizione

**Tavolo profondità 600 mm, lunghezza 1600 mm e con 3 cassetti.**

Il **tavolo inox professionale con 3 cassetti e senza ripiano inferiore profondità 600 mm** è una soluzione pratica e resistente per organizzare al meglio gli spazi di lavoro nelle cucine professionali di ristoranti, pizzerie, bar, laboratori alimentari e attività di ristorazione.

**Realizzato in acciaio inox da 0,8 mm con finitura Scotch Brite**, offre una superficie di lavoro robusta e facile da pulire, ideale per le attività quotidiane di preparazione degli alimenti.

Il piano di lavoro offre una superficie funzionale per la preparazione degli alimenti e le attività di cucina, mentre i **3 pratici cassetti consentono di riporre utensili e accessori** sempre a portata di mano. Le gambe in tubo quadro e i **piedini regolabili** garantiscono praticità e stabilità durante l'utilizzo.

Il **Piano di lavoro** è **alto 40 mm rinforzato con pannello nobilitato ignifugo**.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto