

Mesa de trabajo

HUPFER
we make work flow

Hoja de especificaciones para el artículo 7505912 | AT-O/ZB 2000/750/850

Datos técnicos



Carga útil:	150
Peso:	75 kg
Ancho:	2000 mm
Profundidad:	750 mm
Altura:	850 mm

Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

La mesa de trabajo sirve como una superficie de trabajo higiénica en los establecimientos de gastronomía.

La mesa de trabajo resistente de acero inoxidable de alta calidad sirve como una superficie de trabajo higiénica para optimizar los flujos de trabajo. La mesa de trabajo Hupfer ofrece una amplia superficie de trabajo y es ideal para un uso versátil en cocinas o áreas de servicio de la gastronomía. La estructura de marco abierta y soldada de tubo cuadrado de acero inoxidable es rígida y robusta. El borde doblado de la superficie de trabajo garantiza una fácil limpieza y perfecta higiene. El refuerzo de la superficie de trabajo proporciona una estabilidad libre de vibraciones y amortigua posibles ruidos de trabajo. Las patas ajustables de plástico permiten compensar posibles irregularidades en el suelo y aseguran una base segura. La mesa de trabajo se puede ampliar opcionalmente para satisfacer requisitos individuales.

- La construcción soldada garantiza rigidez torsional y robustez
- El refuerzo de la superficie de trabajo proporciona estabilidad libre de vibraciones y reduce el ruido de trabajo
- El borde perimetral asegura una fácil limpieza y una higiene perfecta
- Las patas regulables en altura permiten compensar posibles irregularidades del suelo y garantizan una base segura
- Otras opciones permiten una ampliación y adaptación a requisitos individuales

Fecha de consulta: 22.02.2026,
13:42:11

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer