

Technische Daten



Nutzlast:	150 kg
Gewicht:	75.42 kg
Breite:	2000 mm
Tiefe:	750 mm
Höhe:	850 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Der Arbeitstisch dient als hygienische Arbeitsfläche in Gastronomiebetrieben.

Der strapazierfähige Arbeitstisch aus hochwertigem Edelstahl dient als hygienische Arbeitsfläche für optimierte Arbeitsabläufe. Der Hupfer Arbeitstisch bietet eine großzügige Arbeitsfläche und eignet sich ideal für einen vielseitigen Einsatz in Küchen oder Servicebereichen der Gastronomie.

Die verschweißte, offene Rahmenkonstruktion aus Edelstahl-Vierkantrrohr ist verwindungssteif und robust. Die allseitige Abkantung der Arbeitsplatte garantiert eine einfache Reinigung und perfekte Hygiene. Die Unterfütterung der Arbeitsplatte sorgt für eine schwingungsfreie Stabilität und dämmt mögliche Arbeitsgeräusche. Höhenverstellbare Stellfüße aus Kunststoff ermöglichen ein Ausgleichen von potenziellen Bodenunebenheiten und sorgen für einen sicheren Stand.

Der Arbeitstisch ist für individuelle Anforderungen optional ausbaubar.

- verschweißte Konstruktion sorgt für Verwindungssteifigkeit und Robustheit
- Unterfütterung der Arbeitsplatte sorgt für schwingungsfreie Stabilität und gedämmte Arbeitsgeräusche
- allseitige Abkantung garantiert einfache Reinigung und perfekte Hygiene
- höhenverstellbare Stellfüße ermöglichen ein Ausgleichen potenzieller Bodenunebenheiten und sorgen für sicheren Stand
- weitere Optionen erlauben einen Ausbau und Anpassung an individuelle

Abrufdatum: 22.12.2024, 08:15:27 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Arbeitstisch

Artikel-Nr.: 7505912 | AT-O/ZB 2000/750/850

HUPFER
we make work flow

Anforderungen