



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: www.projectfood.it  
E: info@projectfood.it  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## MESA ABIERTA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 ESTANTES SIN PETO TRASERO L1000XP700XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFETG2R107



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### MESA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 ESTANTES SIN PETO TRASERO - L1000XP700XH850 MM

La mesa tiene una estructura robusta de **acero inoxidable** - aisi 430 con **acabados de scotch brite**.

La encimera de trabajo es de **acero inoxidable** - aisi 304 con espesor de 40 mm **reforzado con madera** aglomerada bilaminada hidrófuga.

La mesa se puede ajustar en altura gracias a los **cuatro pies ajustables**.

La mesa de acero inoxidable llega desmontada.

**Nuestro acero es certificado MOCA para uso alimentario.**

La **capacidad de carga de la encimera superior** es de aproximadamente **100 kg por metro lineal** uniformemente distribuidos.

La **capacidad de carga del estante intermedio e inferior** es de **75 kg por metro lineal** distribuidos uniformemente.

## CARACTERÍSTICAS DE SERIE

- Pies regulables
- N.1 estante de fondo
- N.1 estante intermedio

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La mesa necesita de una limpieza constante para hacerla durar en el tiempo.

**No usar productos ácidos y agresivos** para la limpieza del acero.

**Para cualquier información, el staff de Projectfood está a tu disposición**

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	30 kg
<b>Dimensiones</b>	110 × 75 × 30 cm
<b>Tipología de acero</b>	Acero inoxidable AISI 304-430
<b>Profundidad mesa</b>	700 mm
<b>Longitud mesa</b>	1000 mm
<b>Altura mesa</b>	850 mm
<b>Peto trasero</b>	No
<b>Tipología mesa</b>	Mesa abierta
<b>Estante intermedio</b>	Sí