



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

Página: 1

MESA ABIERTA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 ESTANTES SIN PETO TRASERO L400XP700XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFETG2R047



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MESA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 ESTANTES SIN PETO TRASERO - L400XP700XH850 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.



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

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

Peso	18 kg
Dimensiones	50 × 75 × 30 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304-430
Profundidad mesa	700 mm
Longitud mesa	400 mm
Peto trasero	No
Tipología mesa	Mesa abierta
Estante intermedio	Sí