



PROJECT Food®

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

## MESA ABIERTA DE ACERO INOXIDABLE CON ESTANTE DE FONDO SIN PETO TRASERO L500XP600XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFETG056



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### MESA DE ACERO INOXIDABLE CON ESTANTE DE FONDO SIN PETO TRASERO - L500XP600XH850 MM

La mesa tiene una robusta estructura 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 hidrofugada.

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

La mesa de acero inoxidable llega desmontada.

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

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

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

### CARACTERÍSTICAS DE SERIE

- Pies regulables;
- N.1 estante inferior.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La mesa necesita de una limpieza constante para que dure 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>	15 kg
<b>Dimensiones</b>	60 × 65 × 30 cm
<b>Longitud mesa</b>	500 mm
<b>Profundidad mesa</b>	600 mm
<b>Altura mesa</b>	850 mm
<b>Peto trasero</b>	No
<b>Tipología de acero</b>	Acero inoxidable AISI 304-430
<b>Tipología mesa</b>	Mesa simple
<b>Estante intermedio</b>	No