

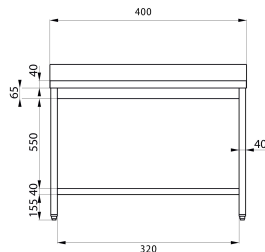


PROJECT Food®

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 SIN ESTANTE DE FONDO CON PETO TRASERO L400XP600XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFETGSR046A



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### MESA DE ACERO INOXIDABLE SIN ESTANTE DE FONDO CON PETO TRASERO - L400XP600XH850 MM

La mesa tiene una robusta estructura de **acero inox** - AISI 430 **con acabados de Scotch Brite**.

El estante de trabajo es de **acero inoxidable** - AISI 304 con un espesor de 40 mm **reforzado con madera** aglomerada bilaminada hidrófuga.

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

El **peto trasero posterior** de acero inoxidable de la mesa tiene una **altura de 10 cm**.

La mesa de acero inoxidable llega desmontada.

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

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

#### CARACTERÍSTICAS DE SERIE

- Pies ajustables



**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

## 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>	11 kg
<b>Dimensiones</b>	50 × 65 × 30 cm
<b>Tipología de acero</b>	Estante acero inoxidable AISI 304, estructura de AISI 430
<b>Longitud mesa</b>	400 mm
<b>Profundidad mesa</b>	600 mm
<b>Altura mesa</b>	850 mm + 100 mm (peto trasero)
<b>Peto trasero</b>	Sí
<b>Tipología mesa</b>	Mesa simple
<b>Estante intermedio</b>	No