

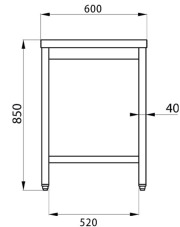


PROJECT Food®

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 SIN PETO TRASERO L1600XP600XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFETGSR166



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MESA DE ACERO INOXIDABLE SIN ESTANTE DE FONDO SIN PETO TRASERO - L1600XP600XH850 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**.

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
E: 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

Peso	34 kg
Dimensiones	170 × 65 × 30 cm
Tipología de acero	Estante acero inoxidable AISI 304, estructura de AISI 430
Longitud mesa	1600 mm
Profundidad mesa	600 mm
Altura mesa	850 mm
Peto trasero	No
Tipología mesa	Mesa simple
Estante intermedio	No