



**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 DE ACERO INOXIDABLE ABIERTA CON 3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA SIN PETO TRASERO L1500XP700XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFETAGCD157



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### MESA DE ACERO INOXIDABLE ABIERTA CON 3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA SIN PETO TRASERO - L1500XP700XH850 MM

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

La encimera es de **acero inoxidable** - aisi 304 con espesor de 40 mm **reforzado con madera** contrachapada bilaminada hidrofóbica.

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

La mesa de acero inoxidable llega montada.

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

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

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Pies regulables;



**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

- N.3 cajones de acero inoxidable a la derecha.

## 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>	106 kg
<b>Dimensiones</b>	160 × 80 × 110 cm
<b>Altura mesa</b>	850 mm
<b>Posición cajones</b>	N°3 cajones a la derecha
<b>Estante intermedio</b>	No
<b>Tipología mesa</b>	Mesa abierta
<b>Peto trasero</b>	No
<b>Longitud mesa</b>	1500 mm
<b>Profundidad mesa</b>	700 mm
<b>Tipología de acero</b>	Acero inoxidable AISI 304-430