



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 DE ACERO INOXIDABLE ABIERTA CON 3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA SIN PETO TRASERO L1600XP600XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFETAGCD166



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MESA DE ACERO INOXIDABLE ABIERTA CON 3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA SIN PETO TRASERO - L1600XP600XH850 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
E: 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

Peso	106 kg
Dimensiones	170 × 70 × 110 cm
Altura mesa	850 mm
Posición cajones	N°3 cajones a la derecha
Estante intermedio	No
Tipología mesa	Mesa abierta
Peto trasero	No
Longitud mesa	1600 mm
Profundidad mesa	600 mm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304-430