

MESA DE ACERO INOXIDABLE CALENTADA CON PUERTAS SIN PETO TRASERO L1600XP600XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFETAC166



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mesa de acero inoxidable calentada con puertas sin peto trasero - L1600xP600xH850 mm

La mesa con puertas calentada tiene una estructura robusta de **acero inoxidable** - AISI 430 con **acabado Scotch Brite**.

La superficie de trabajo es de **acero inoxidable** - AISI 304 con un espesor de 40 mm **reforzado con**

madera aglomerada bilaminada hidrófuga.

La mesa puede ajustarse en altura gracias a los **cuatro pies regulables**.

La mesa de acero inoxidable llega montada.

La mesa está equipada con **puertas correderas** removibles.

Nuestro acero está certificado MOCA para uso alimentario.

La mesa calentada funciona con **alimentación monofásica** y ofrece una temperatura de funcionamiento **regulable** entre **30°C y 90°C**.

El calentamiento está garantizado por una resistencia circular ubicada en el lado derecho de la mesa, mientras que la **distribución uniforme** del calor se realiza mediante el uso de un ventilador.

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Pies regulables;
- N.1 estante intermedio.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La mesa necesita una limpieza constante para garantizar su durabilidad a lo largo del tiempo.

No utilizar productos ácidos ni abrasivos para la limpieza del acero.

Para cualquier información sobre la mesa calentada con puertas, el personal de **Projectfood** está a tu disposición.

DATOS TECNICOS

Peso	97 kg
Dimensiones	170 × 70 × 110 cm
Longitud mesa	1600 mm



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

Profundidad mesa	600 mm
Altura mesa	850 mm
Peto trasero	No
Número puertas	2
Tipología puerta	Correderas
Tipología mesa	Mesa con puertas
Estante intermedio	Sí
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304-430