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 EN ACERO INOX ABIERTA CON CAJONES VERTICALES A LA DERECHA Y PETO TRASERO L1500XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAGCD156A

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mesa cerrada en Acero Inox con N.3 cajones con estante inferior y peto trasero

La mesa tiene una robusta estructura en acero **INOX 18/10 – AISI 304 con acabados en Scotch Brite.**

La mesa de trabajo es en **Acero Inox AISI 304** con espesor de 40 mm reforzado con madera aglomerado bilaminado hidrofugado

Nuestro acero es certificato MOCA para uso alimentario

La mesa puede ser regulada en altura gracias a sus **cuatro piesitos regulables**

La mesa llega desmontada

CARACTERISTICAS DE SERIE

– Pies regulables

-N.3 cajones en acero INOX

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La mesa necesita de una limpieza costante para hacerla durar en el tiempo.

No usar productos acidos y agresivos para la limpieza del acero

Para cualquier información el staff de **Projectfood** esta a tu disposición.

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

DATOS TECNICOS

Peso	103 kg
Dimensiones	160 × 70 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología mesa	Mesa abierta
Longitud mesa	1500 mm
Profundidad mesa	600 mm
Altura mesa	850 mm + 100 mm (peto trasero)
Posición cajones	N°3 cajones a la derecha
Estante intermedio	Sí
Peto trasero	Sí