



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 EN ACERO INOX ABIERTA CON CAJONES VERTICALES A LA DERECHA Y PETO TRASERO L1600XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAGCD166A



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 certificado MOCA para uso alimentario

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

La mesa llega desmontada

CARACTERÍSTICAS DE SERIE

– Pies regulables

-N.3 cajones en acero INOX

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** 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	107 kg
Dimensiones	170 × 70 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología mesa	Mesa abierta
Longitud mesa	1600 mm
Profundidad mesa	600 mm
Altura mesa	850 mm + 100 mm (peto trasero)
Posición cajones	N°3 cajones a la derecha
Peto trasero	Sí
Estante intermedio	Sí