



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 IZQUIERDA Y PETO TRASERO L1600XP700XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAGCS167A



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	111 kg
Dimensiones	170 × 80 × 110 cm
Longitud mesa	1600 mm
Profundidad mesa	700 mm
Altura mesa	850 mm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología mesa	Mesa abierta
Estante intermedio	Sí
Peto trasero	Sí
Posición cajones	Nº3 cajones a la izquierda