



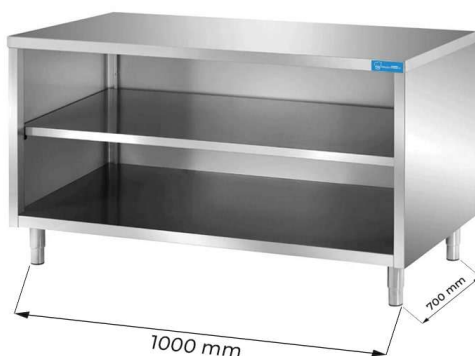
**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

## MESA EN ACERO INOX ABIERTA CON N.2 ESTANTES L1000XP700XH850 MM - LINEA PREMIUM

**SKU:** PFTAG107



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### Mesa en acero INOX con N.2 estantes

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

## CARACTERISTICAS DE SERIE

– Pies regulables

-N.2 estantes en acero INOX

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La mesa necesita de una limpieza constante 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.

## DATOS TECNICOS

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| <b>Peso</b>               | 66 kg                     |
| <b>Dimensiones</b>        | 110 × 80 × 110 cm         |
| <b>Tipología de acero</b> | Acero inoxidable AISI 304 |
| <b>Tipología mesa</b>     | Mesa abierta              |
| <b>Longitud mesa</b>      | 1000 mm                   |
| <b>Profundidad mesa</b>   | 700 mm                    |
| <b>Altura mesa</b>        | 850 mm                    |
| <b>Peto trasero</b>       | No                        |
| <b>Estante intermedio</b> | Sí                        |