



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 N.3 CAJONES HORIZONTALES Y PETO TRASERO L1400XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAG3C146A



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mesa en acero INOX con N.3 cajones sin estante inferior y con 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	86 kg
Dimensiones	150 × 70 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología mesa	Mesa abierta
Longitud mesa	1200 mm
Profundidad mesa	600 mm
Altura mesa	850 mm + 100 mm (peto trasero)
Número cajones	N°3 cajones
Peto trasero	Sí
Estante	Sí