



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 CON ESTANTE INFERIOR L1000XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTG106



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Mesa en Acero Inox con estante inferior y sin 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

## CARACTERISTICAS DE SERIE

- Pies regulables
- n.1 Estante Inferior

## 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>               | 26 kg                     |
| <b>Dimensiones</b>        | 110 × 65 × 30 cm          |
| <b>Longitud mesa</b>      | 1000 mm                   |
| <b>Profundidad mesa</b>   | 600 mm                    |
| <b>Altura mesa</b>        | 850 mm                    |
| <b>Peto trasero</b>       | No                        |
| <b>Estante intermedio</b> | No                        |
| <b>Tipología de acero</b> | Acero inoxidable AISI 304 |
| <b>Tipología mesa</b>     | Mesa simple               |