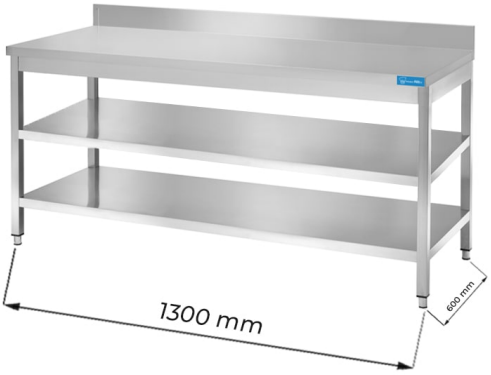
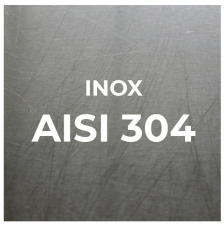
PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

TAVOLO APERTO IN ACCIAIO INOX CON 2 RIPIANI CON ALZATINA L1300XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

COD: PFTG2R136A





DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON 2 RIPIANI E TOP DI LAVORO CON ALZATINA - L1300XP600XH850 MM

Il tavolo ha una robusta struttura in **acciaio inox** - aisi 304 **con finitura scotch brite.**

Il ripiano di lavoro è in **acciaio inox** - aisi 304 con spessore di 40 mm **rinforzato in legno** truciolato bilaminato idrofugo

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

Il tavolo può essere regolato in altezza grazie ai **quattro piedini regolabili.**

L'**alzatina posteriore** in acciaio inox del tavolo è **alta 10 cm**

Il tavolo in acciaio inox arriva smontato

Il nostro acciaio è certificato MOCA per uso alimentare.

La **portata del piano superiore** è di circa **100 kg al metro lineare** uniformemente distribuiti.

La **portata dei ripiano intermedio e di fondo** è pari a **75 kg al metro lineare** uniformemente distribuiti.

DOTAZIONE DI SERIE

- Piedi regolabili
- N.1 Ripiano di fondo
- N.1 Ripiano intermedio

PULIZIA E MANUTENZIONE

Il tavolo ha bisogno di una pulizia costante per farlo durare nel tempo.

Non usare prodotti acidi e aggressivi per la pulizia dell'acciaio

Per qualsiasi informazione lo staff di **Projectfood** è a vostra disposizione

DATI TECNICI

Peso	38 kg
Tipologia di Acciaio	ACCIAIO INOX AISI 304
Profondità Tavolo	600 mm
Lunghezza Tavolo	1300 mm
Altezza Tavolo	850 mm + 100 mm (alzatina)
Alzatina	Si
Tipologia Tavolo	TAVOLI A GIORNO
Ripiano Intermedio	SI