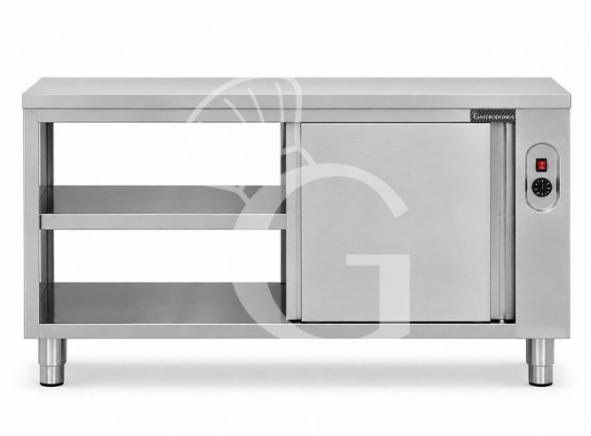


Mesa mural caliente con puertas correderas dobles de acero inoxidable L 1800 mm x P 600 mm x A 850 mm

MODELO: RITACP186

979,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Profundidad de la mesa	600 mm
Longitud de la mesa	1800 mm
Altura de la mesa	850 mm
Potencia	2000 W
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	De 30°C a 90°C
Número de puertas INOX	2 + 2 puertas
Espesor acero inox	0.8 mm
Capacidad del plano principal	100 kg por metro lineal distribuidos uniformemente

Capacidad del estante	70/80 kg por metro lineal distribuidos uniformemente
Equipamiento de serie	NR 1 estante intermedio
Cajonera	Sin cajonera
Peto trasero	Sin peto trasero
Material superficie	Acero ino x de espesor 8/10 reforzado con panel melamina de 18 mm, insonorizado e ignífugo
Tipo de mesa	Mesas murales calientes con puertas correderas dobles
Tipo de puerta inoxidable	Puertas correderas bilaterales
Se entrega	Montado
Tipo de acero	AISI 430
Normative	CE e MOCA

Descripción

Mesa mural caliente con puertas correderas dobles de acero inoxidable con dimensiones L 1800 mm x P 600 mm x A 850 mm

La mesa de trabajo es de **acero inoxidable 18/10 con acabado Scotch Brite**.

Nuestro acero cuenta con la certificación MOCA para uso alimentario.

La **encimera de la mesa** tiene una **altura de 40 mm** y está **reforzada** con un aglomerado bilaminado hidrófugo.

La mesa tiene **patas redondas con un diámetro de 60 mm** y **puertas correderas dobles** que se abren **por ambos lados**.

La mesa tiene una **alimentación monofásica de 230 V** y un **rango de temperatura de 30°C a 90°C**.

El sistema de calefacción funciona con una resistencia circular en el lado derecho de la mesa y un ventilador que distribuye el calor en el interior de la mesa. El estante está perforado para permitir el paso del calor.

Estante intermedio incluido.

El estante interno no se puede ajustar en altura.

La mesa puede tener accesorios.

ATENCIÓN: SI LA MESA SE ADQUIERE CON RUEDAS, LA ALTURA ESTÁNDAR SERÁ DE 860 MM**.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL