

## FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



Vista Frontal

### MESÓN DE TRABAJO CENTRAL 140CM

SKU : MT140CC0

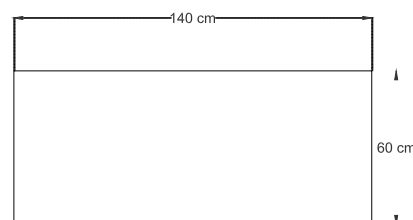
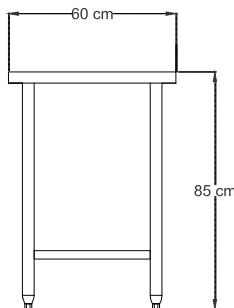
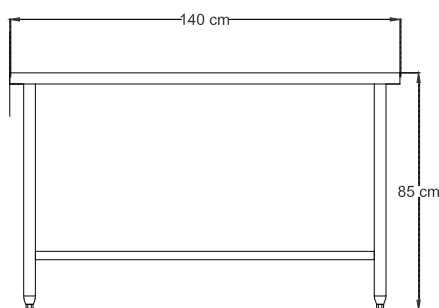
Mesón de trabajo central. Construcción total en acero inoxidable calidad Aisi 304L. Refuerzo de acero inoxidable bajo cubierta. Patas en perfil tubular redondo de 41 mm.(1 5/8") de diámetro en acero inoxidable, terminadas en niveladores. Repisa lisa fija en parte inferior, soldada a patas. Se entrega armado con la estructura soldada, lo que le permitirá contar con una estructura soportante rígida a diferencia de las que solo se arman con pernos.

Detalle espesores:

- Cubierta 1,5 mm.
- Patas 1,2 mm.
- Bandeja inferior 1 mm.

Vista Lateral

Vista Planta



#### Consumos

- Dimensiones: 140 x 60 x 85 cm.

#### Requerimientos

#### Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2029).



88 años entregando Calidad Inoxidable

