

MPAS230

Mesa para pastelero

- Construcción tapa en acero inoxidable cal. 16, ref. 304 antiácidos.
- Tapa reforzada con caucho para amortiguar los golpes.
- Madera antisonora.
- Ángulos de acero común para evitar ondulaciones.
- Patas de tubo en acero inoxidable de 1 ½".
- Dos cajones en acero inoxidable con portacandados para mangas, boquillas y rodajas.
- Entrepañó en acero inoxidable debidamente reforzado.



Cajones en acero inoxidable con portacandados.



Entrepañó en acero reforzado.



Superficie de trabajo en acero inoxidable fácil de limpiar.

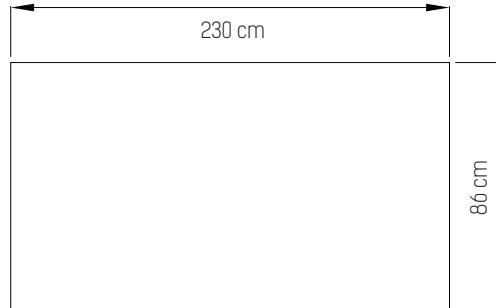
MPAS230

Mesa para pastelero

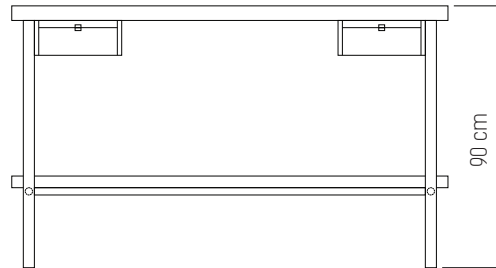
FICHA TÉCNICA

Frente	230 cm
Fondo	86 cm
Altura	90 cm
Peso aproximado	--

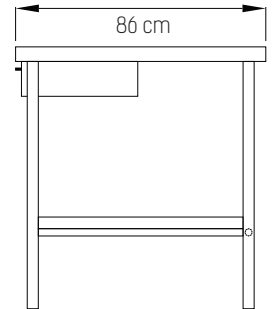
Vista Superior



Vista Superior



Vista Superior



Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

REQUERIMIENTOS BÁSICOS:

Superficie plana con suficiente circulación de aire.

Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblaje de cada pieza garantizando un ensamble perfecto y duradero.