



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

Página: 1

ARMARIOS DE TRABAJO EN ACERO INOX CALIENTE CON PUERTAS Y PETO TRASERO L1100XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAC116A



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Armarios de trabajo en acero Inoxidable caliente con peto trasero

Los armarios de trabajo tienen una robusta estructura en acero **INOX 18/10** – AISI 304 **con acabados en Scotch Brite**.

Los armarios de trabajo son en **Acero Inox AISI 304** con espesor de 40 mm reforzado con madera aglomerado bilaminado hidrofugado

Nuestro acero es certificado MOCA para uso alimentario

Los armarios de trabajo pueden ser regulados en altura gracias a sus **cuatro piesitos regulables**

Los armarios de trabajo disponen de dos **puertas correderas**

CARACTERÍSTICAS DE SERIE

– Pies regulables

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Los armarios de trabajo necesitan de una limpieza constante para hacerla durar en el tiempo.

No usar productos ácidos y agresivos para la limpieza del acero

Para cualquier información el staff de **Projectfood** esta a tu disposición.



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

DATOS TECNICOS

Peso	79 kg
Dimensiones	120 × 70 × 110 cm
Longitud mesa	1100 mm
Profundidad mesa	600 mm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Número puertas	2
Tipología puerta	Correderas
Estante intermedio	Sí
Peto trasero	Sí