



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## ARMARIOS DE TRABAJO EN ACERO INOX CALIENTE CON PUERTAS Y PETO TRASERO L1100XP700XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAC117A



INOX  
AISI 304

### 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**

### **CARACTERISTICAS 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 acidos y agresivos** para la limpieza del acero

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

### **DATOS TECNICOS**

<b>Peso</b>	82 kg
<b>Dimensiones</b>	120 × 80 × 110 cm
<b>Longitud mesa</b>	1100 mm
<b>Profundidad mesa</b>	700 mm
<b>Tipología de acero</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Número puertas</b>	2
<b>Tipología puerta</b>	Correderas
<b>Estante intermedio</b>	Sí
<b>Peto trasero</b>	Sí