



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

Página: 1

## ARMARIOS DE TRABAJO EN ACERO INOX CALIENTES CON PUERTAS L1200XP700XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAC127



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### Armarios de trabajo en acero inoxidable caliente sin 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 acidos y agresivos** para la limpieza del acero

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

## DATOS TECNICOS

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| <b>Peso</b>               | 85 kg                     |
| <b>Dimensiones</b>        | 130 × 80 × 110 cm         |
| <b>Longitud mesa</b>      | 1200 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>       | No                        |