



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 CON N.1 PUERTA Y N.3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA L1000XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CD106



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### Armarios de trabajo en Acero Inox 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 están hechos 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 regulada en altura gracias a sus **cuatro piesitos regulables**

Los armarios de trabajo dispone de **puerta batiente**

#### CARACTERÍSTICAS DE SERIE

– Pies regulables

-N.3 cajones en acero Inox

#### 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** está a tu disposición.



**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

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	86 kg
<b>Dimensiones</b>	110 × 70 × 110 cm
<b>Tipología de acero</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Tipología puerta</b>	Batiente
<b>Número puertas</b>	N.1 Puerta
<b>Longitud mesa</b>	1000 mm
<b>Profundidad mesa</b>	600 mm
<b>Posición cajones</b>	Nº3 cajones a la derecha
<b>Peto trasero</b>	No