



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 CON N.1 PUERTA Y N.3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA L1000XP700XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CD107



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**

CARACTERISTICAS 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 acidos y agresivos para la limpieza del acero

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

DATOS TECNICOS

Peso	91 kg
Dimensiones	110 × 80 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Longitud mesa	1000 mm
Profundidad mesa	700 mm
Tipología puerta	Batiente
Número puertas	N.1 Puerta



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

Posición cajones

Nº3 cajones a la derecha

Peto trasero

No