



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 Y PETO TRASERO L1000XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CD106A



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Armarios de trabajo en Acero Inoxidable 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 **puerta batiente**

CARACTERÍSTICAS DE SERIE

– Pies regulables

-N.3 cajones en acero Inox

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La mesa necesita 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	87 kg
Dimensiones	110 × 70 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología puerta	Batiente
Número puertas	N.1 Puerta
Longitud mesa	1000 mm
Profundidad mesa	600 mm
Posición cajones	N°3 cajones a la derecha
Peto trasero	Sí