



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 IZQUIERDA Y PETO TRASERO L1000XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CS106A



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 dispone de **puerta batiente**

CARACTERISTICAS DE SERIE

– Pies regulables

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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

La mesa necesita 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	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	Nº3 cajones a la izquierda
Peto trasero	Sí