



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 L1200XP700XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CS127A



INOX
AISI 304

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

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	96 kg
Dimensiones	130 × 80 × 115 cm
Longitud mesa	1200 mm
Profundidad mesa	700 mm
Tipología puerta	Batiente
Número puertas	N.1 Puerta
Tipología puerta inox	Puerta batiente
Peto trasero	Sí
Posición cajones	Nº3 cajones a la izquierda



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

Tipología de acero

Acero inoxidable AISI 304