



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.2 PUERTAS Y N.3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA L1400XP600XH850 MM – LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CD146



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### Armarios de trabajo en Acero Inox con N.2 puertas batientes y N.3 cajones

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 aglomerada bilaminada hidrofugada

#### 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 disponen de **puertas batientes extraíbles**

### CARACTERÍSTICAS DE SERIE

- Pies regulables

-N.3 cajones en acero Inox



**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

## 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

<b>Peso</b>	92 kg
<b>Dimensiones</b>	150 × 70 × 115 cm
<b>Tipología de acero</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Tipología puerta</b>	Batiente
<b>Número puertas</b>	N.2 Puertas
<b>Longitud mesa</b>	1400 mm
<b>Profundidad mesa</b>	600 mm
<b>Posición cajones</b>	N°3 cajones a la derecha
<b>Peto trasero</b>	No