



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

ARMARIOS DE TRABAJO EN ACERO INOX CON N.2 PUERTAS Y N.3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA Y PETO TRASERO L1400XP700XH850 MM – LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CD147A



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Armarios de trabajo en Acero Inox con N.2 puertas batientes y N.3 cajones 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 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 disponen de **puertas batientes extraíbles**

CARACTERÍSTICAS 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 ácidos y agresivos para la limpieza del acero

Para cualquier información el staff de **Projectfood** está 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	100 kg
Dimensiones	150 × 80 × 115 cm
Longitud mesa	1400 mm
Profundidad mesa	700 mm
Tipología puerta	Batiente
Número puertas	N.2 Puertas
Tipología puerta inox	Puerta batiente
Peto trasero	Sí
Posición cajones	Nº3 cajones a la derecha
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304