



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.2 PUERTAS Y N.3 CAJONES VERTICALES A LA DERECHA Y PETO TRASERO L1700XP600XH850 MM – LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CD176A



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Armarios de trabajo en Acero Inox con N.2 puertas correderas 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 estan 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 correderas extraibles**

CARACTERISTICAS 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
E: 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

Peso	106 kg
Dimensiones	180 × 70 × 115 cm
Tipología puerta	Correderas
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Número puertas	N.2 Puertas
Longitud mesa	1700 mm
Profundidad mesa	600 mm
Posición cajones	Nº3 cajones a la derecha
Peto trasero	Sí