



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 IZQUIERDA Y PETO TRASERO L1600XP600XH850 MM – LINEA PREMIUM

SKU: PFTA3CS166A



INOX
AISI 304

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 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 correderas extraibles**

CARACTERISTICAS 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 acidos y agresivos para la limpieza del acero

Para cualquier información el staff de **Projectfood** esta a tu disposición.

DATOS TECNICOS

Peso	103 kg
Dimensiones	170 × 70 × 115 cm
Longitud mesa	1600 mm
Número puertas	N.2 Puertas
Posición cajones	Nº3 cajones a la izquierda
Profundidad mesa	600 mm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología puerta inox	Puerta corredera
Tipología puerta	Correderas
Peto trasero	Sí



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