



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 PUERTAS Y N.3 CAJONES HORIZONTALES Y PETO TRASERO L1400XP700XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAC3C147A



INOX
AISI 304

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Armarios de trabajo en Acero Inox con N.3 cajones y 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

Armarios de trabajo pueden ser regulada en altura gracias a sus **cuatro piesitos regulables**

Armarios de trabajo disponen de **puertas correderas**

CARACTERISTICAS DE SERIE

– Pies regulables

-N.2 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	98 kg
Dimensiones	150 × 80 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología puerta	Correderas
Longitud mesa	1400 mm
Profundidad mesa	700 mm
Número cajones	N°3 cajones



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

Peto trasero

Sí