



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 L1600XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAC3C166A



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**

CARACTERÍSTICAS 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 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	35 kg
Dimensiones	170 × 70 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología puerta	Correderas
Longitud mesa	1600 mm
Profundidad mesa	600 mm
Altura mesa	850 mm + 100 mm (peto trasero)
Número cajones	Nº3 cajones
Peto trasero	Sí