



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## ARMARIOS DE TRABAJO EN ACERO INOX CON PUERTAS Y N.4 CAJONES HORIZONTALES Y PETO TRASERO L2000XP700XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTAC4C207A



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### Armarios de trabajo en Acero Inox con N.4 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 aglomerada bilaminada hidrofugada

#### 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



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto: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 ácidos y agresivos** para la limpieza del acero

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

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	131 kg
<b>Dimensiones</b>	210 × 80 × 110 cm
<b>Tipología de acero</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Tipología puerta</b>	Correderas
<b>Longitud mesa</b>	2000 mm
<b>Profundidad mesa</b>	700 mm
<b>Número cajones</b>	Nº4 cajones
<b>Peto trasero</b>	Sí