



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 PETO TRASERO L2000XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTA206A



INOX
AISI 304

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Armarios de trabajo en Acero Inox 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 regulados en altura gracias a sus **cuatro piesitos regulables**

Los armarios de trabajo disponen de puertas correderas extraíbles

CARACTERISTICAS DE SERIE

- Pies regulables

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La mesa necesita 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	108 kg
Dimensiones	210 × 70 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología puerta inox	Puerta corredera
Número puertas	N.2 Puertas
Longitud mesa	2000 mm
Profundidad mesa	600 mm
Altura mesa	850 mm + 100 mm (peto trasero)
Peto trasero	Sí
Estante intermedio	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