



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 INOX CON PUERTAS L1600XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTA166



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Armarios de trabajo en Acero Inox sin 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 estan 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 extraibles

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.



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	92 kg
Dimensiones	170 × 70 × 110 cm
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología puerta inox	Puerta corredera
Número puertas	N.2 Puertas
Longitud mesa	1600 mm
Profundidad mesa	600 mm
Altura mesa	850 mm
Peto trasero	No
Estante intermedio	Sí