



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 L2000XP600XH850 MM - LINEA PREMIUM

SKU: PFTA206



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.



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

No usar productos ácidos y agresivos para la limpieza del acero

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

DATOS TECNICOS

Peso	106 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
Estante intermedio	Sí
Peto trasero	No