

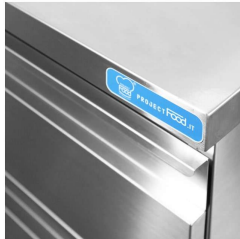


PROJECT Food®

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

CAJONERA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 CAJONES Y TOP DE TRABAJO SIN PETO TRASERO L500XP600XH850 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PFECD056



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CAJONERA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 CAJONES SIN PETO TRASERO - L500XP600XH850 MM

La cajonera tiene una robusta estructura de **acero inoxidable** - AISI 430 **con acabado Scotch Brite**.

La superficie de trabajo es de **acero inoxidable** - AISI 430 con un espesor de 40 mm **reforzado con madera** aglomerada bilaminada hidrófuga.

La cajonera se puede ajustar en altura gracias a sus **cuatro pies regulables**.

La cajonera de acero inoxidable llega montada.

Nuestro acero está certificado MOCA para uso alimentario.

La **capacidad de carga de la superficie superior** es de aproximadamente **100 kg por metro lineal**, distribuidos uniformemente.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Pies regulables;
- N.2 cajones.



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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La cajonera necesita una limpieza constante para asegurar su durabilidad a lo largo del tiempo.

No utilizar productos ácidos ni agresivos para limpiar el acero.

Para cualquier información sobre la cajonera de acero inoxidable, el equipo de **Projectfood** está a tu disposición.

DATOS TECNICOS

Peso	31 kg
Dimensiones	60 × 70 × 110 cm
Longitud cajonera	500 mm
Profundidad cajonera	600 mm
Tipología de acero	Estante acero inoxidable AISI 304, estructura de AISI 430
Altura cajonera	850 mm
Configuración cajonera	N.2 cajones
Peto trasero	No