

Cajonera de acero inoxidable con 3 cajones y peto trasero – L 400 × P 700 × H 950 mm

MODELO: RICT047A

662,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Altura de las patas	144 - 234 mm
Longitud de la cajonera	400 mm
Profundidad de la cajonera	700 mm
Altura de la cajonera	850 mm + 100 mm peto
Espesor acero inox	0.8 mm

Peto trasero	Con peto trasero
Configuración de la cajonera	3 cajones
Se entrega	Montado
Tipo de acero	AISI 430

Descripción

Cajonera de acero inoxidable con 3 cajones y peto trasero – L 400 × P 700 × H 950 mm.

La cajonera de acero inoxidable profesional con 3 cajones y peto trasero posterior está diseñada para garantizar higiene, solidez y practicidad en restaurantes, cocinas profesionales, comedores, hospitales, oratorios, laboratorios alimentarios y estructuras colectivas.

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad con un espesor de **0,8 mm** y acabado **Scotch Brite**, asegura una elevada resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y larga durabilidad. El acero utilizado está **certificado MOCA**, lo que hace que la cajonera sea apta para el contacto directo con alimentos y conforme a las normativas higiénico?sanitarias.

Funcionalidad profesional y máxima higiene La estructura está equipada con **3 cajones amplios**, ideales para organizar utensilios, herramientas y material de trabajo de forma ordenada. El **peto posterior de 100 mm** protege eficazmente la pared de salpicaduras y residuos, mejorando la higiene del entorno y convirtiendo la cajonera en un excelente **piano de trabajo o superficie de apoyo profesional**.

El **piano de trabajo reforzado con panel de aglomerado** garantiza mayor estabilidad y resistencia, incluso en caso de uso intensivo diario. La profundidad de **700 mm** ofrece una amplia superficie de trabajo, ideal para cocinas con alta carga operativa.

Con dimensiones **400 × 700 × 950 mm (850 mm + alzatina)**, esta cajonera inox con alzatina se integra fácilmente en cualquier distribución,

optimizando el espacio sin renunciar a la funcionalidad.

Características técnicas principales: — Dimensiones: 400 × 700 × 950 mm — Espesor del acero: 0,8 mm — Configuración: 3 cajones — Alzatina: posterior de 100 mm — Piano de trabajo: reforzado con panel de aglomerado — Certificación: MOCA para uso alimentario — Estado del artículo: suministrado ya montado

Esta cajonera de acero inoxidable profesional con peto representa una opción fiable y duradera para quienes buscan un mobiliario técnico conforme a los estándares HO.RE.CA., sanitarios y colectivos, combinando calidad constructiva, higiene y practicidad.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.