



Lavamani per cucina in acciaio inox su mobile con porta battente e miscelatore per acqua calda e fredda

MODELLO: LC50MM

Dimensioni esterne

L 500 X P 500 X H 850 mm

389,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 500 x P 500 x H 850 mm
Altezza	85 cm
Dimensione vasche lavello	L 400 x P 400 mm
Lunghezza	50 cm

Profondità	50 cm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Vasca	L 400 mm x P 400 mm x H 250 mm
Tipologia lavamani	Lavamani per appoggio a terra

Descrizione

Lavamani - lavautensili in acciaio inox allestito su mobile con una porta a battente.

Il lavamani professionale in acciaio inox AISI 304 è la soluzione ideale per ambienti ristorativi, cucine professionali, bar, laboratori alimentari, mense e strutture sanitarie, dove sono richiesti elevati standard di igiene, praticità e resistenza. Progettato per un utilizzo intensivo, questo lavamani garantisce affidabilità e facilità di pulizia nel tempo.

La struttura **autoportante da appoggio a terra** è realizzata interamente in **acciaio inox AISI 304**, materiale noto per la sua **resistenza alla corrosione**, l'igienicità e la conformità alle normative **HACCP**. Il mobile è dotato di **porta a battente**, ideale per proteggere gli impianti interni e mantenere l'area di lavoro ordinata.

La **vasca ampia da 400 x 400 x 250 mm** consente un utilizzo comodo sia come **lavamani** sia come **lavautensili**, rendendo il prodotto estremamente versatile per cucine, bar e ambienti professionali. Il **miscelatore per acqua calda e fredda** permette una regolazione precisa della temperatura, migliorando comfort e funzionalità durante l'uso quotidiano.

Il lavamani è **completo di rubinetteria e scarico inclusi** e può essere collegato **o ad acqua fredda o ad acqua calda**, adattandosi facilmente alle diverse esigenze operative.

Grazie alle **dimensioni compatte** (L 50 cm x P 50 cm x H 85 cm), il lavamani in acciaio inox si integra facilmente anche in spazi ridotti, senza rinunciare a prestazioni professionali.

Questo **lavamani inox professionale** rappresenta una scelta affidabile per chi cerca un **lavello igienico, robusto e conforme alle esigenze del settore food e sanitario**, ideale per ristoranti, cucine industriali, bar e laboratori.