



## Scaffale Acciaio Inox 4 ripiani L 1500 x P 500 x H 2000 mm

MODELLO: VSC15520

**173,00 € + IVA**

 Disponibile a magazzino



|                     |                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------|
| Altezza scaffale    | 2000 mm                                              |
| Profondità scaffale | 500 mm                                               |
| Lunghezza scaffale  | 1500 mm                                              |
| Peso netto          | 30,36 kg                                             |
| Portata             | 100 kg al metro lineare<br>uniformemente distribuiti |
| Ripiano             | NR 4 ripiani                                         |

|                                  |                                        |
|----------------------------------|----------------------------------------|
| Spessore acciaio inox            | 0.8 mm                                 |
| Disponibilità                    | Disponibile a Magazzino                |
| Ripiani regolabili in<br>altezza | si                                     |
| Stato articolo                   | A destinazione arriva da<br>assemblare |
| Tipologia acciaio inox           | Aisi 430                               |

### Descrizione

**Scaffale Acciaio Inox 4 ripiani L 1500 x P 500 x H 2000 mm.**

Lo **scaffale in acciaio inox** è la soluzione ideale per chi necessita di uno spazio di stoccaggio resistente, igienico e conforme agli standard professionali. Realizzato in acciaio inox AISI 430, garantisce massima affidabilità anche in ambienti soggetti a umidità, sbalzi termici e necessità di sanificazione frequente.

Questo **scaffale inox** è perfetto per cucine professionali, laboratori alimentari, industrie farmaceutiche, celle frigorifere, mense, macellerie, panifici e ambienti sanitari, dove ordine, pulizia e durabilità sono indispensabili. I ripiani lisci e regolabili in altezza permettono una gestione flessibile dello spazio e un'organizzazione efficiente dei materiali.

### Caratteristiche principali

- Acciaio inox AISI 430 resistente alla corrosione, facile da pulire e altamente igienico
- Ripiani regolabili per una configurazione personalizzata dello spazio
- Superfici sanificabili perfette per ambienti HACCP

- Opzioni modulari per ampliare facilmente l'impianto di stoccaggio
- Piedini regolabili in altezza per bilanciare lo scaffale
- Gambe tonde di diametro 35 mm

Lavoriamo ogni giorno per migliorare i nostri prodotti. Il prodotto acquistato potrebbe presentare piccole variazioni estetiche rispetto a quanto riportato in foto.