

Lavamani in acciaio inox da parete con comando a ginocchio e rubinetto

MODELLO: LM310

82,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Altezza	270 mm (450 mm con rubinetto)
Lunghezza	40 cm
Profondità	40 cm

Peso netto	8,5 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia lavamani	Lavamani con comando a ginocchio

Descrizione

Lavamani in acciaio inox professionale con vasca sferica

Il **lavamani in acciaio inox** è la scelta ideale per cucine professionali, laboratori alimentari, mense e strutture sanitarie che richiedono massima **igiene, praticità e resistenza**. Realizzato con una **struttura robusta in acciaio inox**, questo lavamani è progettato per durare nel tempo e garantire un utilizzo sicuro in ambienti intensivi.

Caratteristiche tecniche del lavamani inox:

- **Struttura:** acciaio inox di alta qualità, resistente alla corrosione e facile da pulire.
- **Carico acqua:** 3 attacchi da ½" per collegamento ad **acqua calda e fredda**.
- **Scarico acqua:** tubo flessibile Ø 30 mm, lungo circa 80 cm.
- **Vasca sferica:** diametro 345 mm con foro di scarico centrale per un deflusso rapido e ottimale.
- **Predisposizione acqua:** ingresso sia per acqua calda che fredda.
- **Miscelazione acqua:** fissa, eseguita dall'idraulico durante l'installazione.
- **Rubinetto smontabile:** pratico e funzionale, con foro rubinetto Ø 51 mm.

- **Installazione:** attacchi da realizzare sotto l’impronta a muro del lavello.
- **Dotazione completa:** rubinetti e scarichi inclusi.

Vantaggi del lavamani in acciaio inox:

Grazie alla sua **vasca sferica** con scarico centrale e alla possibilità di collegamento ad **acqua calda e fredda**, questo **lavamani professionale** garantisce la massima igiene e funzionalità. Il **rubinetto smontabile** facilita manutenzione e pulizia, mentre la **struttura in acciaio inox** assicura resistenza e lunga durata.

Questo modello di **lavamani inox per cucine professionali e ambienti sanitari** è la soluzione ideale per chi cerca un **lavabo compatto, robusto e conforme agli standard igienico-sanitari HACCP**.