



## Scaffale Acciaio Inox 4 ripiani L 1100 x P 400 x H 2000 mm

MODELLO: RISCL11420

**333,00 € + IVA**

 Richiedi tempi di consegna



|                     |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Altezza scaffale    | 2000 mm                                          |
| Profondità scaffale | 400 mm                                           |
| Lunghezza scaffale  | 1100 mm                                          |
| Peso netto          | 34 kg                                            |
| Portata             | 80 kg al metro lineare uniformemente distribuiti |

|                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Ripiano                       | NR 4 ripiani                        |
| Spessore acciaio inox         | 0.8 mm                              |
| Ripiani regolabili in altezza | si                                  |
| Stato articolo                | A destinazione arriva da assemblare |
| Tipologia acciaio inox        | Aisi 430                            |

### Descrizione

**Scaffale Acciaio Inox 4 ripiani L 1100 x P 400 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 340 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.