



## Scaffale inox a bullone 4 ripiani asolati 80x50xh200 h111\_151

Scaffale modulare a bullone 4 ripiani asolati, struttura in inox AISI 304. Dimensioni: L 80 x P 50 x H 200 cm. Lunghezza piano: 80 cm.

La scaffalatura in acciaio inox H111\_151 è pensata per rispondere alle esigenze di ordine, igiene e ventilazione in ambienti professionali ad alta intensità operativa. Grazie alla struttura completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 BA di prima scelta, è particolarmente indicata per l'utilizzo in celle frigorifere, laboratori alimentari, ambienti ospedalieri, settori chimico-farmaceutici, navali e lavanderie industriali.

I 4 ripiani asolati 9x32 mm permettono una corretta circolazione dell'aria, ideale per ambienti umidi dove è richiesta una rapida asciugatura dei materiali. Ogni ripiano è scatolato a "C" da 30 mm, realizzato in lamiera spessa 0,8 mm con doppia piega schiacciata antitaglio e saldature ai quattro angoli, per una maggiore sicurezza e robustezza. La presenza del rinforzo omega sottopiano garantisce una portata di circa 125 kg per ripiano, con carico distribuito uniformemente.

I montanti a "L" da 35x35 mm, spessore 1,5 mm, con asole da 9x30 mm ogni 20 mm, consentono la regolazione personalizzata in altezza dei ripiani. La scaffalatura è fornita smontata, con kit di bullonatura inox (viti 8x15 mm, dadi e rondelle) incluso per un montaggio semplice e rapido. I piedini terminali in plastica assicurano stabilità e protezione delle superfici.

La struttura è predisposta per il fissaggio a parete (tasselli non inclusi), per garantire massima sicurezza in ambienti operativi dinamici. La finitura lucida dell'acciaio inox e la pellicola protettiva in PVC da rimuovere prima dell'uso mantengono la superficie integra fino all'installazione.

È bene

ipotesiario

Il prodotto è certificato MOCA, conforme alla Direttiva Europea HACCP e al D.Lgs 81/2008, ed è realizzato con materiali in gran parte riciclabili, assicurando qualità, igiene e sostenibilità.

Struttura?

La struttura, scaffalatura inox H111\_151 per un'organizzazione professionale, igienica e resistente. Richiedi subito un preventivo personalizzato per quantità maggiori o soluzioni su misura.

Sanificazione.

HACCP

Il prodotto

è conforme

alle caratteristiche tecniche:

Sanificazione

• **HACCP**: Struttura: acciaio inox AISI 304 BA, finitura lucida

• **Ripiani**: 4 asolati 9x32 mm, scatolati a "C" h 30 mm, spessore 0,8 mm

• **Rinforzo**: omega sottopiano

• **Bordi**: antitaglio con saldature angolari

Mini guida all'acquisto: Quando si opera in ambienti come celle frigo, cucine industriali, laboratori alimentari o sanitari, è essenziale scegliere scaffalature in acciaio inox AISI 304, materiale resistente alla corrosione e conforme alle normative igienico-sanitarie.

• **Portata**: circa 125 kg per ripiano (carico distribuito)

• **Montanti**: a "L" 35x35 mm, spessore 1,5 mm, con asole 9x30 mm ogni 20 mm

I ripiani asolati rappresentano un valore aggiunto in contesti dove è importante agevolare la circolazione dell'aria.

• **Bullonatura**: inox 8x15 mm con dado e rondella (inclusi)

• **Fissaggio a parete**: predisposto (tasselli non inclusi)

Verifica sempre che la scaffalatura abbia bordi antitaglio, ripiani rinforzati, regolabilità in altezza e che sia facile da montare, come nel caso del modello H111\_151.

• **Piedini**: terminali in plastica

• **Montaggio**: fornito smontata

Scaffalatura inox con ripiani asolati, scaffale in acciaio inox AISI 304, scaffale HACCP professionale, scaffale inox per ambienti alimentari, arredo inox per celle frigorifere, scaffale certificato MOCA.

• **Protezione**: pellicola in PVC da rimuovere prima dell'uso

• **Dimensioni**: L 80 x P 50 x H 200 cm

• **Certificazioni**: HACCP, D.Lgs 81/2008, MOCA

\*Immagini puramente indicative.

• **Materiali**: in gran parte riciclabili

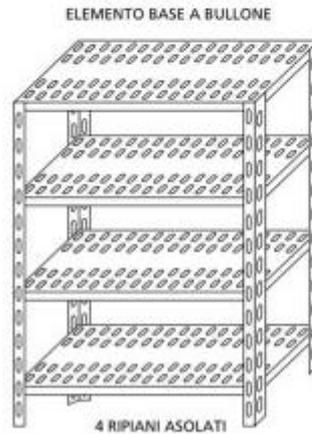
\*È possibile acquistare, su richiesta e previo preventivo, moduli aggiuntivi per realizzare configurazioni più grandi e personalizzate. La richiesta va effettuata in fase d'ordine.

## Benefici per l'utente: INFORMAZIONI

- **Ripiani**: asolati ideali per ambienti umidi e refrigerati.
- **Ripiani** in inox facile da sanificare e resistente alla corrosione.
- **Altezza** regolabile con kit incluso.
- **Massima** sicurezza con bordi antitaglio e predisposizione al fissaggio a parete.
- **Profondità** e ripiani regolabili per ottimizzare gli spazi.
- **Materiale** Acciaio inox 304
- **Tipologia** a bullone

FAQ:

## Scaffale inox a bullone 4 ripiani asolati 80x50xh200 h111\_151



### Scaffale inox a bullone 4 ripiani asolati 80x50xh200 h111\_151

Ripiani: forati

Altezza: 200 cm

Larg.: 80 cm

Profondita: 50 cm

Materiale: Acciaio inox 304

Tipologia: a bullone