



Lavamani in acciaio inox h956_10

Lavamani in acciaio inox AISI 304, comando a ginocchio, erogatore, piletta e sifone in PVC. Dimensioni: L 50 x P 50 x H 23,5 cm.

Il lavamani in acciaio inox per ristorazione h956_10 è una soluzione indispensabile per garantire elevati standard di igiene e sicurezza in ambienti professionali come cucine di ristoranti, mense, laboratori alimentari e strutture sanitarie. Progettato per resistere a condizioni di utilizzo intensivo, questo lavamani è realizzato in acciaio inox AISI 304, un materiale noto per la sua eccezionale resistenza alla corrosione e la durabilità anche in ambienti con alta umidità. L'acciaio inox è facilmente sanificabile, rendendolo ideale per ambienti dove la pulizia è una priorità assoluta e dove è necessario rispettare rigorose normative igieniche, come quelle HACCP.

Una delle caratteristiche distintive di questo lavamani è il comando a ginocchio, che consente di attivare l'erogatore senza l'uso delle mani. Questo sistema rappresenta una soluzione pratica ed efficace per ridurre il rischio di contaminazione crociata, migliorando notevolmente la sicurezza alimentare e l'igiene. Basta una leggera pressione del ginocchio per avviare il flusso d'acqua, rendendo il lavaggio delle mani semplice e sicuro, soprattutto durante le fasi più frenetiche del lavoro in cucina.

Il lavamani è corredato di un erogatore in PVC, progettato per resistere a un utilizzo prolungato e per erogare l'acqua in modo uniforme. La piletta di scarico e il sifone in PVC inclusi completano l'installazione, offrendo un sistema pronto all'uso. La predisposizione per il fissaggio a parete rende questo lavamani particolarmente adatto per ottimizzare gli spazi di lavoro, consentendo di installarlo in punti strategici senza occupare spazio a terra e facilitando le operazioni di pulizia sia del lavello stesso che dell'area sottostante.

Le dimensioni del lavamani, L 50 x P 50 x H 23,5 cm, sono studiate per offrire una superficie sufficiente per il lavaggio delle mani senza occupare troppo spazio nella cucina. La profondità e l'altezza sono ideali per evitare schizzi e garantire un utilizzo confortevole anche durante l'uso prolungato. Inoltre, la superficie liscia dell'acciaio inox previene l'accumulo di sporco e batteri, contribuendo a mantenere una postazione sempre pulita e sicura.

Questo lavamani è particolarmente indicato per attività che richiedono un'elevata frequenza di lavaggio delle mani, come quelle del settore horeca (hotel, ristoranti, catering), e in contesti industriali o medici dove è essenziale ridurre al minimo la contaminazione. La robustezza della struttura e la qualità dei materiali assicurano che il lavamani possa durare a lungo, mantenendo nel tempo le sue prestazioni e il suo aspetto professionale.

Scegli il lavamani in acciaio inox con comando a ginocchio h956_10 per garantire la massima igiene nella tua cucina professionale. Ordina ora per migliorare la sicurezza e l'efficienza del tuo ambiente di lavoro!

Perché
possibile
installazione
Sono
lavamani?
senza
avanzati
Sicuri?

Caratteristiche tecniche:

Materiale: Acciaio inox AISI 304, igienico e resistente alla corrosione

Comando: A ginocchio per azionamento senza mani

Accessori inclusi: Erogatore, piletta e sifone in PVC

Installazione: Predisposto per fissaggio a parete

Dimensioni: L 50 x P 50 x H 23,5 cm

Sifone.

Attivare

Caratteristiche per l'utente:

Mini guida all'acquisto: Quando si sceglie un lavamani per ambienti professionali, è essenziale considerare il materiale e le dimensioni. L'acciaio inox AISI 304 è perfetto per resistere alle alte temperature e alla corrosione, rendendolo la scelta ideale per cucine industriali. La presenza del comando a ginocchio è un'ottima soluzione per evitare la contaminazione e la diffusione di germi. Assicurati che il lavamani sia dotato di accessori completi, come piletta e sifone, per un'installazione semplice e rapida. Infine, la predisposizione per il fissaggio a parete permette di risparmiare spazio e facilitare la pulizia dell'area sottostante.

FAQ:

Lavamani acciaio inox ristorazione, lavamani con comando a ginocchio, lavamani professionale cucina, lavamani acciaio AISI 304, lavello inox a parete, lavamani igienico per ristoranti.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Lunghezza in millimetri** 500.0000
- **Profondità in millimetri** 500.0000
- **Altezza in millimetri** 235.0000
- **Funzionamento lavamani** comando a ginocchio

Lavamani in acciaio inox h956_10

Funzionamento: comando a ginocchio

Lunghezza in millimetri: 500 mm

Profondità in millimetri: 500 mm

Altezza in millimetri: 235 mm

