

Cod: 124913406

Ripiano singolo in acciaio inox 140x30x35h cm VS**Descrizione****Perché acquistarlo?**

Il Ripiano in **acciaio inox** è una soluzione ideale per chi cerca **stabilità, igiene e resistenza** all'interno di una cucina professionale o di un laboratorio alimentare. La sua struttura solida consente di lavorare con la massima sicurezza, anche con carichi pesanti. È un piano di lavoro che unisce **funzionalità e durata nel tempo**, perfetto per l'uso quotidiano nel settore della ristorazione e non solo.

Caratteristiche tecniche

- **Struttura in acciaio inox AISI 201**
Realizzato con **acciaio inox di alta qualità**, resistente alla corrosione e facile da pulire. Questo materiale garantisce un'igiene impeccabile, essenziale in ambienti professionali come cucine, mense, laboratori e gastronomie.
- **Gambe robuste e struttura bilanciata:** assicurano un appoggio stabile anche su superfici irregolari, mantenendo il piano di lavoro sempre perfettamente livellato.
- **Elevata Capacità di carico**
La portata elevata permette di sostenere **carichi pesanti** senza deformazioni o cedimenti. Perfetto per l'uso continuativo in cucine industriali, laboratori o officine dove è richiesta una base di lavoro affidabile.
- **Design semplice e funzionale**
Il ripiano presenta **linee pulite e moderne**, facilmente integrabili in qualsiasi ambiente professionale. L'assenza di spigoli vivi e la superficie liscia facilitano le operazioni di pulizia e sanificazione.
- **Facilità di montaggio e manutenzione minima**
Grazie alla struttura modulare e ai materiali resistenti, il ripiano è **facile da assemblare** e richiede pochissima manutenzione nel tempo. Un investimento duraturo per chi cerca qualità e praticità.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 1400x300x350 mm
- **Materiale:** Acciaio inox AISI 201

Dimensioni

Dimensioni esterne	1400x300x350 mm
Dimensioni imballo	1420x320x60 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	5.5 kg
Peso netto	4.5 kg