



## Scaffale per alimenti con montanti in acciaio inox e 4 ripiani forati in polietilene - cm 130x60x200h - Portata Kg 150 per piano

Numero di riferimento: **DN20461**

E' uno scaffale in acciaio progettato per l'uso in ambienti refrigerati, perfetto per celle frigorifere in ambito alimentare e farmaceutico. Grazie alla sua struttura in acciaio inox AISI 304 e ripiani in polipropilene, garantisce massima resistenza, igiene e durata nel tempo.

Portata dei ripiani: 150 kg per singolo ripiano

Struttura robusta: montanti in acciaio inox AISI 304 (diametro 35 mm) e traverse in tubo inox (40x20 mm), ideali per ambienti a contatto con alimenti.

Ripiani in plastica ultra-resistenti: realizzati in polipropilene forato, resistono a temperature fino a -40°C e sopportano fino a 150 kg per ripiano (distribuiti uniformemente).

Montaggio rapido: sistema ad incastro che elimina l'uso di viti, facilitando assemblaggio e smontaggio.

Facile regolazione: i ripiani possono essere regolati in altezza ogni 100 mm, adattandosi a diverse esigenze di stoccaggio.

Igienico e lavabile: smontabile con facilità, lavabile e resistente agli agenti chimici utilizzati per la sanificazione.

Disponibile anche con ruote: possibilità di montare ruote con e senza freno per una maggiore mobilità.

I ripiani sono realizzati in polipropilene resistente, capace di sopportare temperature fino a -40°C senza deformarsi nel tempo. Grazie alla loro elevata capacità di carico, fino a 150 kg per ripiano, assicurano robustezza e affidabilità anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Ripiani forati: ideali per celle frigorifere e ambienti umidi, garantiscono una ventilazione ottimale e favoriscono il drenaggio di eventuali liquidi, prevenendo la formazione di condensa e muffe. Sono perfetti per conservare alimenti freschi, contenitori con prodotti deperibili e materiali che richiedono una buona circolazione dell'aria.

Struttura in acciaio inox AISI 304 con ripiani in polipropilene. Lo scaffale è un prodotto facile da assemblare senza alcuna vite né saldatura, veloce nella pulizia, stabile, con portata di 150 kg. ogni ripiano uniformemente distribuiti. È possibile fissare i ripiani ogni 10 cm e quindi scegliere il numero di ripiani che compongono ogni scaffale. Grazie all'aggancio di unione brevettato (cod. ARA), lo scaffale è estremamente versatile nella composizione di strutture modulari composte da più elementi. Per composizioni lineari, oppure ad L o ad U, si usano due agganci per ogni ripiano da unire e così si risparmiano due montanti ogni unione, ottenendo un minor costo, maggior spazio disponibile pur mantenendo inalterata la capacità di carico. Le dimensioni disponibili sono: altezza 1600, 1800, 2000 mm con o senza ruote; profondità 300, 400, 500, 600 mm; lunghezze da L. 600 a 2000 mm.

Lo scaffale ha ottenuto la certificazione per uso alimentare marchio NSF e può essere utilizzato in diversi ambienti tra i quali cucine, depositi e celle frigo a temperature fino a -40°.

Gli scaffali in acciaio inox AISI 304 a montaggio rapido ad incastro, composto da montanti in tubo di acciaio inox diametro 35 mm e spessore 2mm, traverse in acciaio inox 40x20 mm sp.2, ripiani in polietilene resistenti alle basse temperature smontabili e lavabili con facilità.

Il grande vantaggio di questi scaffali è l'estrema rapidità nel montaggio, che consente facilmente di comporre le scaffalature a seconda delle esigenze.

La creazione di scaffalature composite è molto rapida perché non necessita di doppi montanti: l'esclusivo giunto brevettato consente di collegare in ogni posizione scaffali adiacenti senza altri montanti in alluminio. Il nuovo giunto brevettato permette di risparmiare spazio ottenendo strutture resistenti esattamente quanto uno scaffale con 4 montanti.

Uno dei maggiori impieghi di questi scaffali è nella creazione di scaffalature per celle frigorifere.

Portata Kg 150 a piano

N° 4 Ripiani in polietilene

N° 4 Montanti in acciaio inox AISI 304