

Cod: 40140358

## Doppia mensola a parete liscia in acciaio inox profondità 300 mm 1300x300x40h mm



### Descrizione

Le mensole in acciaio inox della Linea Sottocosto di Ristoattrezzature sono dei ripiani funzionali e pratici necessari per riporre attrezzature professionali, macchinari, utensili da cucina o prodotti secchi/liquidi della gastronomia (confezioni di farine, spezie, bottiglie di salsa, olio, aceto ecc.). Ottime per essere utilizzate all'interno di laboratori di pasticceria o panetteria, pizzerie, ristoranti, macellerie, hotel e tutti quegli esercizi in cui è necessario rispettare procedure d'igiene specifiche a norma di legge; per questo motivo, la struttura del ripiano è realizzata in acciaio inox 18/10 inossidabile con finitura Scotch Brite. La doppia mensola da parete liscia, che abbiamo selezionato per te, misura 130x30x4h cm e ti verrà consegnata con staffe e cremagliere regolabili in altezza per un massimo di 70 cm, senza alcun costo aggiuntivo. Il ripiano ha uno spessore di 4 cm ed è provvisto di alzatina posteriore: nonostante l'altezza ridotta, l'altezza è in grado di sostenere carichi di peso non indifferenti. Acciaio inox, perché si usa in cucina? Due sono gli aspetti fondamentali da ricordare quando si decide di acquistare prodotti in acciaio inox per allestire una cucina o un laboratorio professionali: Igiene: per chi si occupa di ristorazione professionale, l'igiene è sicuramente uno dei fattori più importanti da prendere in considerazione. In questo caso, l'acciaio inox è sicuramente un alleato fondamentale a cui non si può rinunciare.

Laboratori di panificazione, pasticceria, pizzeria, bar e ristoranti devono avere superfici resistenti agli agenti chimici, all'usura e facilmente pulibili. Resistenza e Durevolezza nel tempo: l'acciaio inox è una lega metallica dotata di straordinarie proprietà in termini di resistenza. Il materiale gode di una massiccia quantità di cromo, si parla di una presenza che varia dall'11 al 30%. Questa composizione impedisce all'acciaio inox di arrugginire e di corrodersi nel caso in cui venga sottoposto all'esposizione continua di acqua ed aria. Il cromo infatti, ossidandosi con l'ossigeno si trasforma, dando vita all'ossido di cromo, quest'ultimo aderisce al prodotto in acciaio inox che si vuole realizzare, impedendo che si formi ulteriore ossidazione e, quindi, il tanto odiato aspetto della ruggine.

### **Dimensioni**

Dimensioni esterne	1300x400x40 mm
--------------------	----------------

### **Scheda tecnica**

Materiale	acciaio inox
-----------	--------------