



## LAVELLI INOX 18/10

- Robusti lavelli in acciaio Aisi CR NI 18/10.
  - Vasche isonizzate e adeguate per una perfetta pulizia.
  - Bordo perimetrale sul piano e sgocciolatoio inclinato.
  - Alzatina direttamente ricavata dal piano mm 100 h.
  - Esecuzione con ripiano di fondo.
  - Piedini di livellamento regolabile in acciaio inox.
  - Dotazione tubo troppo pieno e piletta di scarico.
- Disponibile in due modelli.
  - **ART. LIMN12** = Dim.: 120x70 (una vasca uno sgocciolatoio)
  - **ART. LIMN16** = Dim.: 160x70 (due vasche uno sgocciolatoio).

**SU RICHIESTA LAVORAZIONI PERSONALIZZATE**



## TRAMOGGIA

- Indispensabile e utile per contenere due sacchi di farina aperti da 25 Kg.
- In acciaio inox 18/10.
- Dim.: 40x70x70 h

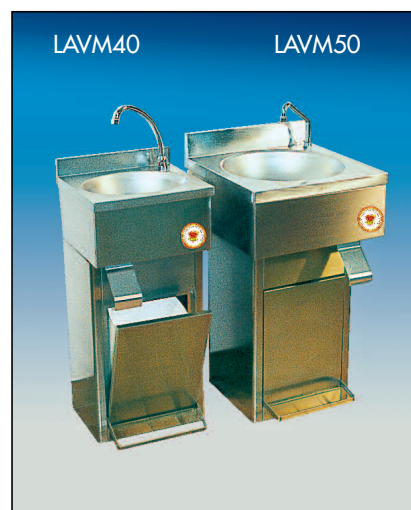
**ART. TRAM01**

## LAVAMANI

- Tutto in acciaio inox 18/10 completo di miscelatore acqua calda e fredda.
- Manovrabile a ginocchio.
- È attrezzato con cesto raccogli carta.
- Montato su portella apribile a pedale ed estraibile per la pulizia.
- Disponibile in due modelli

**ART LAVM40** = 35x40x95h

**ART. LAVM50** = 50x50x95h



## ARMADI PORTAFARINA

Armadio costruito in acciaio inox per la conservazione della farina in base alle nuove leggi comunitarie.

I passanti delle pareti permettono il ricircolo dell'aria mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto.

**NOVITÀ**

**ART. ARFAR1** = Dim. 80x80x85h

- contiene fino a 200 kg. di farina (8 sacchi da 25 kg.)

**ART. ARFAR2** = Dim. 80x80x200h

- contiene fino a 650 kg. di farina (26 sacchi da 25 kg.)

