

Scafalatura "SPRINT"

Giovedì 08 Luglio 2010 14:36 - Ultimo aggiornamento Giovedì 08 Luglio 2010 15:13



Celle frigorifere, dispense di prodotti alimentari, cucine industriali, laboratori ed industrie alimentari sono adatte per: laboratori chimici, depositi di medicinali, archivi fotografici, industria farmaceutica, ambienti ad elevato traffico. È realizzata completamente in lamiera di acciaio inox AISI 304, l'assemblaggio dei componenti avviene in officina.

Determinata la pianta della cella frigorifera o del locale da attrezzare, occorre stabilire: profondità dei piani (P) e larghezza del traversino (L). Nella determinazione delle dimensioni considerare: L larghezza del piano – P profondità del traversino. La modularità nella profondità è di 1000 mm, e le sei varianti di larghezza dei piani sono: 400, 500, 600, 700, 800 e 900 mm.



[Scheda dati tecnici in PDF](#)

