

# FAQ ARREDAMENTO NEUTRO INOX

*Guida professionale per la ristorazione*

1

## Cosa si intende per arredamento neutro inox nella ristorazione?

L'arredamento neutro inox comprende tutti quei mobili e attrezzature in **acciaio inossidabile** privi di funzioni attive (come cottura o refrigerazione), utilizzati per la preparazione, l'appoggio e il supporto operativo in cucina. Rientrano in questa categoria tavoli da lavoro, pensili, armadi, scaffali, mensole e carrelli.

2

## Qual è il vantaggio dell'acciaio inox AISI 304 rispetto al 430?

L'**AISI 304** contiene una percentuale più alta di cromo e nichel, che lo rendono più resistente alla corrosione, soprattutto in ambienti umidi o a contatto con acidi alimentari. Il **430** è più economico ma meno performante, adatto a utilizzi meno intensivi o in ambienti meno esposti.

3

## I tavoli neutri inox sono adatti al contatto diretto con gli alimenti?

Sì, se realizzati in acciaio inox **certificato per uso alimentare**, come l'AISI 304. Sono superfici sicure, igieniche e facilmente sanificabili, ideali per la manipolazione di ingredienti e pietanze in ambienti professionali.

#### 4 Posso ordinare un tavolo su misura per le mie esigenze?

Molti fornitori offrono **soluzioni personalizzate** in termini di lunghezza, profondità, altezza e accessori. È possibile richiedere modifiche come l'aggiunta di cassetti, ruote, alzatine, ripiani o aperture frontali.

#### 5 È possibile inserire ruote sotto i tavoli neutri?

Sì, esistono versioni mobili con **ruote piroettanti**, spesso dotate di freno per garantire stabilità. Sono utili per agevolare la pulizia o per spostare il banco in base alle esigenze operative.

#### 6 Come si pulisce correttamente un piano inox?

Basta un panno morbido con **acqua calda e sapone neutro**. È importante evitare spugne abrasive e detergenti a base di cloro o acidi forti. Asciugare dopo la pulizia aiuta a prevenire macchie d'acqua e aloni.

#### 7 L'acciaio inox arrugginisce nel tempo?

Se ben mantenuto e di buona qualità (come l'**AISI 304**), l'acciaio inox non arrugginisce. L'esposizione a cloruri o graffi profondi però, può indebolire la protezione naturale del metallo. Una corretta manutenzione evita questi problemi.

## 8 Qual è la portata media di un tavolo neutro inox?

Dipende dal modello e dalla struttura, ma in genere la portata varia tra **80 e 150 kg** distribuiti uniformemente sul piano superiore. I tavoli rinforzati o con traversine strutturali possono supportare carichi maggiori.

## 9 È obbligatorio avere l'alzatina posteriore?

Non è obbligatoria, ma è **altamente consigliata**, specialmente se il tavolo è posizionato a ridosso di una parete. L'alzatina previene cadute accidentali di oggetti o liquidi e facilita la pulizia dell'area di lavoro.

## 10 Quanto dura mediamente un mobile neutro inox?

Se usato e mantenuto correttamente, un tavolo neutro in acciaio inox può durare anche e ben oltre **10 anni**. L'investimento iniziale è compensato da una lunga durata, affidabilità e ridotte necessità di sostituzione.

