

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## CARRELLO INOX A 20 VANI PER TEGLIE cm. 60x40

TELAIO SU RUOTE CON 20 COPPIE DI GUIDE A "L" PER CONTENITORI, VASSOI E VASCHE



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## CARATTERISTICHE:

- realizzato interamente in acciaio inox Aisi 304 - 18/10
- larghezza min. della vasca cm. 38,5; massima cm. 40
- struttura in tubolare quadro cm. 2,5x2,5 saldata al TIG
- guide spessore 12/10 sagomate a "L" con fermo vassoio su un lato saldate alla struttura
- passo tra le guide cm. 6,5
- blocchetto filettato in acciaio inox saldato alla struttura per fissaggio ruote
- ruote diametro cm. 12,5 con supporti in abs fibrorinforzato antiacido avvitato con bulloneria inox
- carico utile kg. 90
- ingombro cm. 49,5x65,5 H172

Adatto al trasporto di placche, teglie o vasche fino ad un massimo di 20 pezzi contemporaneamente. Ottimale per cucine di grandi dimensioni, mense, supermercati, macellerie e altre strutture pubbliche e gastronomiche. Grazie all'accurata lavorazione e all'acciaio inox con cui è prodotto, il carrello è estremamente facile da pulire e mantenere.

Costruzione stabile, autoportante ed igienica in tubolare quadro saldato al TIG, processo di saldatura per fusione spontanea che garantisce una qualità elevata e un'ottima resa estetica.

Le guide di appoggio sagomate a "L" sono saldate diagonalmente per aumentare la portata e garantire stabilità e massima durata, con un interspazio di cm. 6,5 con fermo anticaduta.

Carrello dotato di 4 ruote girevoli ad alte prestazioni in materiale anticorrosione, ottima scorrevolezza silenziosità, realizzate con nucleo in polipropilene e battistrada in gomma sintetica grigia antitraccia, struttura supporto in poliammide e piroettamento su doppio giro di sfere INOX mozzo a foro passante, 2 con freno, facilmente sostituibili, fissaggio con bullone INOX su supporto INOX filettato saldato al telaio.

Non sono previsti i paraurti per evitare l'accumulo di materiale sporco garantendo in questo modo una pulizia più facile.