

**CARRELLO DI SERVIZIO INOX A TRE PIANI cm.100x50x90H**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## CARATTERISTICHE:

- realizzato interamente in acciaio inox Aisi 304 - 18/10
- struttura in tubolare cm. 2,5x2,5 saldata al TIG
- piani di lavoro in acciaio inox saldati alla struttura dotati di pannello antivibrazione
- portata dei piani kg. 40 cad.
- distanza utile tra i ripiani cm. 27
- ingombro cm. 109x59 H93,5
- ruote diametro cm. 12,5 con supporti in abs fibrorinforzato antiacido avvitato con bulloneria inox.

Ottimale per cucine di grandi dimensioni, mense, supermercati, macellerie e altre strutture pubbliche e gastronomiche ma anche in ambito privato; offrono tanto spazio per portare piatti e bevande. 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 saldato al TIG, processo di saldatura per fusione spontanea che garantisce una qualità elevata e un'ottima resa estetica.

Piani SALDATI ai montanti laterali, ottenuti per stampaggio, con bordo sagomato e rialzato di 10 mm lungo l'intero perimetro. Il bordo inoltre è ripiegato verso il basso e ribattuto verso l'interno del piano per motivi di sicurezza ed igiene. La forma dell'imbutitura è caratterizzata da ampie raggature ed è priva di angoli inaccessibili alla pulizia.

Ogni singolo piano è dotato di pannello antivibrazione.

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 filettato saldato al telaio, protetto da 4 paraurti tondi in materiale plastico resistente, montati direttamente sopra le ruote. Possono essere sostituiti smontando le ruote stesse.