

CARRELLO INOX PORTADERRATE GRIGLIATO CM. 108X45X28/100H



SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE:

- realizzato interamente in acciaio inox Aisi 304 - 18/10
- doppia struttura in tubolare quadrato cm. 2x2, saldato al TIG
- blocchetto filettato in acciaio inox saldato alla struttura per fissaggio ruote
- ruote diametro cm 12,5 con supporti abs fibrorinforzato antiacido avvitato con bulloneria inox
- carico utile kg. 300
- ingombro cm. 45x110 H110

Adatto al trasporto di cassette o derrate.

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 quadrato saldato al TIG, processo di saldatura per fusione spontanea che garantisce una qualità elevata e un'ottima resa estetica.

Carrello dotato di 6 ruote ad alte prestazioni in materiale anticorrosione, ottima scorrevolezza silenziosità, realizzate con nucleo in polipropilene e battistrada di gomma sintetica grigia antitraccia, struttura supporto in poliammide e piroettamento su doppio giro di sfere INOX, mozzo a foro passante (4 esterne mobili e 2 centrali fisse), di cui 2 con freno, 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.