

SOLUZIONI FOODSERVICE

## CARRELLO IN ACCIAIO INOX CON RUOTE E RIPIANO INTERMEDIO cm.55x60x61,5H

CARRELLO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO INTERMEDIO - adatto per sottovuoto



MADE IN ITALY - INOX AISI 304

CODICE: 0710024830002

vedi prodotto online



## CARATTERISTICHE:

- realizzato interamente in acciaio inox Aisi 304 - 18/10
- struttura in tubolare quadrato cm. 4x4 saldata al TIG
- piani di lavoro in acciaio inox saldati alla struttura
- portata dei piani kg. 50 cad.
- distanza utile tra i ripiani cm. 38
- ingombro cm. 60x55 H61
- ruote diametro cm. 10 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; ottimo piano d'appoggio per macchinari trasportabili. 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. Il bordo inoltre è ripiegato verso il basso e ribattuto verso l'interno del piano per motivi di sicurezza ed igiene.

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.