

BASE CASSETTIERA INOX CON RUOTE A 2 VANI cm. 60x60x69H



vedi prodotto online

CODICE: **0710038050003**

SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE:

- realizzato interamente in acciaio inox Aisi 304 satinato scotch brite
- piano cm. 60x60 con multistrato di rinforzo incollato sotto top, spessore 18mm, idrofugo e inalterabile nel tempo
- guide telescopiche
- due cassette singoli
- ingombro cm. 60x60 H69
- ruote diametro cm. 12 con supporti in abs fibrorinforzato antiacido avvitato con bulloneria inox.

Produzione 100% italiana

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 prodotta, la cassettera è estremamente facile da pulire e mantenere.

Il bordo è ripiegato verso il basso e ribattuto verso l'interno del piano per motivi di sicurezza ed igiene.

Cassettera dotata 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.