



## Carrello di servizio h799\_02

Carrello di servizio professionale in acciaio inox a 3 ripiani, 80x50x96 cm. Made in Italy certificato MOCA per la massima igiene nel settore HoReCa.

Il carrello di servizio **h799\_02** rappresenta una soluzione professionale progettata per l'efficientamento del trasporto di vivande e stoviglie in contesti ad alta rotazione come alberghi, mense e tavole calde. Realizzato interamente in **acciaio inox**, questo strumento garantisce una resistenza strutturale superiore e una longevità operativa indispensabile nelle cucine professionali. La configurazione a tre livelli permette di ottimizzare i flussi di lavoro, garantendo al contempo una movimentazione fluida grazie alle maniglie laterali integrate e alle ruote piroettanti di alta qualità.

## Caratteristiche tecniche

- **Dimensioni esterne:** L. 80 x P. 50 x h. 96 cm
- **Configurazione:** 3 ripiani con distanza utile di 28 cm
- **Materiale:** Acciaio inox ad alta resistenza
- **Movimentazione:** Ruote e doppie maniglie laterali ergonomiche
- **Standard qualitativi:** Sistema di gestione certificato ISO 9001
- **Conformità alimentare:** Dichiarazione MOCA per il contatto con gli alimenti
- **Produzione:** Made in Italy

*Immagine puramente indicativa*

## INFORMAZIONI

- numero ripiani 3
- Lunghezza in millimetri 800.000000
- Profondità in millimetri 500.000000
- Altezza in millimetri 960.000000



## Carrello di servizio h799\_02

Numero ripiani: 3

Lunghezza in millimetri: 800 mm

Profondità in millimetri: 500 mm

Altezza in millimetri: 960 mm