



Carrello di servizio portavivande per ristoranti h314_63

Carrello di servizio professionale in acciaio inox 18/10 con 2 piani da 90x52 cm e ruote piroettanti. Portata 90 kg per logistica HoReCa efficiente.

Il **carrello di servizio h314_63** è una soluzione logistica progettata per ottimizzare le operazioni di sala e cucina in contesti professionali quali ristoranti, catering e agriturismi. Realizzato interamente in **acciaio inox 18/10** con una robusta struttura in tubo tondo da 25 mm, questo strumento garantisce resistenza alla corrosione e facilità di igienizzazione, requisiti fondamentali per il contatto con ambienti alimentari.

La configurazione a due piani permette una gestione agile del trasporto di vivande, piatti e attrezzature, facilitando il lavoro del personale e riducendo i tempi di servizio. La manovrabilità è assicurata da un sistema di **ruote piroettanti** sovradimensionate che mantengono la stabilità anche a pieno carico.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** acciaio inox 18/10 di alta qualità
- **Struttura:** tubo tondo Ø25 mm per elevata rigidità torsionale
- **Piani di appoggio:** 2 ripiani con dimensioni 90x52x3 cm
- **Mobilità:** 4 ruote piroettanti in gomma grigia Ø125 mm
- **Protezione:** paracolpi angolari in gomma anti-urto
- **Dimensioni d'ingombro:** L.1020 x P.600 x H.900 mm
- **Peso operativo:** circa 18 kg
- **Capacità di carico:** circa 90 kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- numero ripiani 2
- Lunghezza in millimetri 1020.0000
- Profondità in millimetri 600.0000
- Altezza in millimetri 900.0000

Carrello di servizio portavivande per ristoranti h314_63



Carrello di servizio portavivande per ristoranti h314_63

Numero ripiani: 2

Lunghezza in millimetri: 1020 mm

Profondità in millimetri: 600 mm

Altezza in millimetri: 900 mm