



## Carrello inox per ristorazione h956\_06

Carrello professionale in acciaio inox AISI 304 a 3 ripiani (50x90x96 cm) con bordi di contenimento e ruote antitraccia per ristorazione e sanità.

Il carrello professionale **h956\_06** è un'attrezzatura progettata per l'ottimizzazione della logistica interna in contesti ad alto carico di lavoro come cucine industriali, hotel, mense e strutture ospedaliere. Interamente realizzato in **acciaio inox AISI 304**, questo modello offre una resistenza strutturale superiore e una protezione totale contro l'ossidazione e la corrosione, anche in presenza di elevata umidità o vapori tipici dei centri cottura.

La configurazione a tre ripiani lisci è studiata per massimizzare la capacità di trasporto di stoviglie, vassoi e contenitori GN. Ogni piano è dotato di un **bordo perimetrale di contenimento** da 40 mm che impedisce la caduta accidentale degli oggetti e la fuoriuscita di liquidi durante il transito. La struttura portante in tubo tondo garantisce la massima stabilità, eliminando vibrazioni strutturali che potrebbero compromettere l'integrità del carico trasportato.

## Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** Acciaio inox AISI 304 con finitura professionale.
- **Configurazione:** 3 ripiani lisci con bordo antigocciolamento da 40 mm.
- **Sistema di movimento:** 4 ruote girevoli Ø125 mm in polimero antitraccia.
- **Sicurezza:** 2 ruote dotate di freno a pedale indipendente per stazionamento sicuro.
- **Dimensioni di ingombro:** L 50 x P 90 x H 96 cm.
- **Manovrabilità:** Maniglia di spinta ergonomica integrata nella struttura tubolare.

*Immagine puramente indicativa*

## INFORMAZIONI

- numero ripiani 3
- Lunghezza in millimetri 500.0000
- Profondità in millimetri 900.0000
- Altezza in millimetri 960.0000

## Carrello inox per ristorazione h956\_06

### Carrello inox per ristorazione h956\_06

---

Numero ripiani: 3

Lunghezza in millimetri: 500 mm

Profondità in millimetri: 900 mm

Altezza in millimetri: 960 mm

