



Carrello inox per trasporto vassoi h982_04

Carrello in acciaio inox AISI 304, ruote Ø125 mm e paracolpi. Dimensioni: L 537 x P 700 x h 990 mm.

Il carrello portateglie h982_04 è una soluzione essenziale per chi lavora nel settore della ristorazione e della preparazione alimentare professionale.

Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, è progettato per garantire massima igiene, lunga durata e facilità di movimentazione in ambienti come cucine professionali, laboratori gastronomici, mense, panetterie e pasticcerie.

La struttura dispone di 16 guide con una distanza tra loro di 85 mm, adatta ad accogliere vassoi e teglie standard GN o da forno (non incluse). Le dimensioni compatte (L 537 x P 700 x h 990 mm) lo rendono estremamente pratico anche in spazi limitati.

Il carrello è equipaggiato con 4 ruote girevoli Ø125 mm con paracolpi, di cui 2 dotate di freno, per garantire stabilità e sicurezza durante gli spostamenti, anche a pieno carico.

Grazie al sistema di montaggio rapido, può essere assemblato in soli 5 minuti, senza bisogno di attrezzi particolari: una soluzione intelligente per strutture che richiedono installazioni rapide e flessibili.

Robusto, pratico e conforme alle esigenze del settore alimentare, questo carrello è una scelta professionale per ottimizzare il trasporto di teglie in modo ordinato, sicuro e igienico.

Migliora l'organizzazione della tua cucina professionale! Ordina ora il carrello portateglie h982_04 o richiedi un preventivo per forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: carrello portateglie / portavassoi
- Destinazione d'uso: cucine professionali, panetterie, pasticcerie, gastronomie, mense
- Materiale: acciaio inox AISI 304 18/10
- Numero guide: 16
- Distanza tra guide: 85 mm
- Ruote: 4 ruote Ø125 mm con paracolpi (2 con freno)
- Montaggio: rapido, in 5 minuti
- Vassoi inclusi: no
- Dimensioni: L 537 x P 700 x h 990 mm
- Fornitura: fornito smontato, con montaggio facilitato

Benefici per l'utente:

- Struttura igienica e duratura: acciaio inox AISI 304 ideale per ambienti alimentari.
- Facile da spostare: ruote girevoli con paracolpi, 2 con freno.
- Montaggio veloce: assemblaggio completo in 5 minuti.
- Ottima capacità: 8 teglie/vassoi.
- Design compatto: perfetto per cucine o laboratori con spazi limitati.
- Sicurezza operativa: freni su due ruote per stabilità durante l'uso.

FAQ:

1. Il carrello viene fornito già montato? No, ma è dotato di sistema di montaggio rapido, assemblabile in 5 minuti.
2. I vassoi sono inclusi? No, i vassoi o teglie non sono inclusi..
3. È adatto per ambienti alimentari? Sì, l'intera struttura è in acciaio inox AISI 304, conforme agli standard igienico-sanitari del settore alimentare.
4. Quante teglie può contenere? Può contenere fino a 8 teglie/vassoi, con distanza tra le guide pari a 85 mm.
5. Le ruote sono bloccabili? Sì, 2 delle 4 ruote sono dotate di freno, per garantire stabilità durante il carico/scarico.

Mini guida all'acquisto:

In ambienti professionali, trasportare e organizzare vassoi e teglie in modo efficiente è fondamentale.

Quando scegli un carrello portateglie, verifica che sia costruito in acciaio AISI 304, che abbia ruote girevoli con freno, paracolpi di protezione e un montaggio semplice. Il modello proposto offre tutte queste caratteristiche, unite a dimensioni compatte per adattarsi anche a spazi ristretti. È la soluzione perfetta per laboratori e cucine dinamiche, dove la praticità fa la differenza.

Carrello portateglie inox, carrello professionale da cucina, carrello portavassoi acciaio inox, carrello teglie panetteria, carrello cucina ruote con freno, arredo inox professionale

*Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- portata 8 teglie
- Altezza in millimetri 990.0000
- Larghezza in millimetri 537.0000
- Profondità in millimetri 700.0000

Carrello inox per trasporto vassoi h982_04

Carrello inox per trasporto vassoi h982_04

Portata: 8 teglie

Altezza in millimetri: 990 mm

Larghezza in millimetri: 537 mm

Profondità in millimetri: 700 mm

