



Carrello per teglie GN 2/1 h09194

Carrello portateglie professionale in acciaio inox per 14 teglie GN 2/1 (45x66x182 cm). Struttura verticale con ruote multidirezionali e paracolpi.

Il **carrello portateglie professionale** a sviluppo verticale è la soluzione ideale per l'ottimizzazione degli spazi e della logistica all'interno di cucine industriali, grandi alberghi e centri di cottura. Realizzato interamente in **acciaio inox**, questo strumento garantisce una resistenza impeccabile alla corrosione e una durata prolungata anche in ambienti ad alto tasso di umidità. La struttura è progettata per ospitare fino a **14 teglie GN 2/1**, offrendo una capacità di stoccaggio massiva in un ingombro planimetrico estremamente contenuto. Grazie alla configurazione a colonna, risolve il problema operativo della gestione di grandi volumi di preparazioni gastronomiche, assicurando al contempo il pieno rispetto delle **normative igienico-sanitarie HACCP**.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** acciaio inox di alta qualità
- **Capacità:** predisposizione per 14 teglie formato GN 2/1
- **Distanza tra i ripiani:** 8 cm per un'ottimale circolazione dell'aria
- **Movimentazione:** 4 ruote multidirezionali per spostamenti agili
- **Protezione:** dischi paracolpi in gomma su ogni ruota
- **Dimensioni totali:** L. 45 x P. 66 x H. 182 cm
- **Stabilità:** struttura rinforzata per carichi pesanti

* Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Lunghezza in millimetri** 450.0000
- **Profondità in millimetri** 660.0000
- **Altezza in millimetri** 1820.0000
- **dim. teglie GN 2/1** - 65 x 53 cm
- **portata** 14 teglie



Carrello per teglie GN 2/1 h09194

Portata: 14 teglie

Dim. teglie: GN 2/1 - 65 x 53 cm

Altezza in millimetri: 1820 mm

Profondità in millimetri: 660 mm

Lunghezza in millimetri: 450 mm