



HOLITY.COM

Carrello per teglie h887_30

Carrello in acciaio inox per 15 teglie GN 1/1, con freni e fermo su entrambi i lati. Dimensioni: L 44 x P 61 x H 171 cm.

Il carrello per teglie H887_30 è una soluzione indispensabile per il trasporto e lo stoccaggio delle teglie Gastronorm 1/1 in ambienti professionali come cucine industriali, ristoranti, mense e panifici. Realizzato in acciaio inox, garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, rispettando i più alti standard igienici richiesti nel settore della ristorazione.

Questo carrello è progettato per ospitare fino a 15 teglie GN 1/1, con uno spazio di 80 mm tra ogni livello. Il fermo da ambo le parti assicura una stabilità ottimale delle teglie durante il trasporto, prevenendo scivolamenti accidentali e garantendo la sicurezza degli operatori.

Caratteristiche tecniche:

- **Materiali:** Acciaio inox resistente e anticorrosione
- **Dimensioni:** L 44 x P 61 x H 171 cm
- **Capacità:** 15 teglie GN 1/1 con intervallo di 80 mm
- **Sistema di bloccaggio:** Fermo su entrambi i lati per maggiore sicurezza
- **Minima all'accordo:** Quando scegli un carrello porta teglie per la tua cucina professionale, è fondamentale considerare fattori come la capacità di carico, la resistenza del materiale e la facilità di manovra. Il carrello H887_30 offre una capacità di 15 teglie GN 1/1 con un intervallo di 80 mm tra ogni strato, ideale per ottimizzare lo spazio di stoccaggio.
- **Consegna:** In kit da montare per facilitare il trasporto e l'assemblaggio
- **Teglie:** non incluse

La costruzione in acciaio inox garantisce durabilità, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, rendendolo perfetto per ambienti che richiedono elevati standard igienici. Le 4 ruote robuste, di cui 2 con freno, consentono di spostare facilmente il carrello e bloccarlo in posizione quando necessario, garantendo sicurezza e stabilità. Il fermo su entrambi i lati assicura che le teglie rimangano saldamente in posizione durante il trasporto.

Benefici per l'utente:

- **Organizzazione ottimale per teglie GN 1/1 con 15 livelli disponibili**
- **Trasporto sicuro grazie al fermo su entrambi i lati per evitare scivolamenti**
- **Facilità di manovra con ruote girevoli e sistema frenante**
- **Durabilità e igiene garantite dall'acciaio inox**
- **Montaggio semplice con consegna in kit per ridurre l'ingombro**
- **Adatto a spazi ristretti grazie alla struttura compatta e maneggevole**

Carrello porta teglie GN 1/1, carrello cucina professionale, carrello acciaio inox, carrello con ruote e freni, carrello trasporto teglie, attrezzatura cucina industriale, carrello stoccaggio teglie.

FAQ:
*Immagine puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **Lunghezza in millimetri** 440.0000
- **Profondità in millimetri** 610.0000
- **Altezza in millimetri** 1710.0000
- **dim. teglie** 15 x GN 1/1
- **portata** 15 teglie



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Carrello per teglie h887_30

Dim. teglie: 15 x GN 1/1

Portata: 15 teglie

Lunghezza in millimetri: 440 mm

Profondità in millimetri: 610 mm

Altezza in millimetri: 1710 mm