



Carrello portateglie adatto a 16 teglie h83320

Carrello in acciaio inox per 16 teglie GN 1/1, con ruote e maniglia. Dimensioni: L 44 x P 61 x H 173,5 cm.

Il carrello portateglie H83320 è la soluzione ideale per organizzare e movimentare teglie e vassoi GN 1/1 in ambienti professionali come hotel, ristoranti, panetterie, mense e cucine industriali. Costruito interamente in acciaio inox, garantisce resistenza, igiene e facilità di pulizia, anche in ambienti ad alta intensità operativa.

Progettato per contenere fino a 16 teglie, questo carrello offre una struttura stabile e sicura, con ripiani dotati di bordi ripiegati e un sostegno posteriore che impedisce alle teglie di scivolare. Le giunture saldate e lucidate assicurano una finitura continua e priva di spigoli vivi, per un utilizzo sicuro e professionale.

La maniglia integrata e le 4 ruote piroettanti, di cui 2 con freno, consentono movimentazioni fluide e sicure anche a pieno carico. Il montaggio è rapido e intuitivo: il carrello viene fornito imballato e si assembla in circa 10 minuti con gli strumenti inclusi.

Grazie alla distanza di 8 cm tra i ripiani e a una capacità di carico fino a 15 kg per livello, è perfetto per trasportare alimenti, piatti preparati, ingredienti, stoviglie e altro ancora.

Acquista ora il carrello portateglie H83320 per ottimizzare la gestione della tua cucina professionale, oppure richiedi un preventivo personalizzato per forniture multiple. Ordine, efficienza e resistenza in un solo prodotto.

Carro
teglie
GN 1/1
16
Carro
teglie
GN 1/1
16

Caratteristiche tecniche:

pubblici?

Robine?

Capacità: 16 teglie GN 1/1 (non incluse)

●

● Materiale struttura: Acciaio inox

●

● Tipo montaggio: Fornito imballato, montaggio semplice (10 minuti)

●

● Ripiani: Con bordi ripiegati e sostegno posteriore

●

● Giunture: Saldate e lucidate senza spigoli vivi

●

● Maniglia: Integrata per facilitare gli spostamenti

●

● Ruote: 4 piroettanti, di cui 2 con freno

●

● Gambe: Con paracolpi, struttura a tubo quadro

●

● Peso netto: 20 kg

●

● Dimensioni esterne: L 44 x P 61 x H 173,5 cm

●

● Mini guida all'acquisto: Un carrello portateglie in acciaio inox è fondamentale in ogni cucina professionale per ottimizzare il

spazio. Dimensioni vassoio principale: 32 x 56 cm

trasporto e lo stoccaggio delle teglie GN 1/1. Verifica sempre la capacità massima (in questo caso 16 livelli) e la distanza tra i

ripiani, che nel modello H83320 è di 8 cm, ideale per una gestione compatta ma efficiente.

●

● Distanza tra i ripiani: 8 cm

Assicurati che la struttura sia solida, con giunture saldate e lucidate per evitare l'accumulo di sporco. La presenza di ruote con

freno e maniglia integrata è essenziale per una movimentazione fluida e sicura. Infine, considera il tempo di montaggio: modelli

come questo, pronti in 10 minuti, riducono al minimo l'attesa operativa.

●

● Tipo alimentazione: Nessuna

●

Carrello portateglie GN inox, carrello per 16 teglie professionale, carrello portavassoi per ristorante, carrello cucina industriale

inox, carrello con ruote per teglie GN, carrello gastronomia self service.

Benefici per l'utente:

● Immagini puramente indicative.

- Trasporta: fino a 16 teglie in un unico viaggio.
- Movimentazione: sicura e stabile grazie a ruote frenate e maniglia.
- Risparmia tempo e fatica nelle operazioni quotidiane.
- Facile: da pulire, ideale per ambienti professionali.
- Montaggio rapido e intuitivo.
- Profondità in millimetri 610.0000
- Altezza in millimetri 1735.0000
- dim. teglie GN 1/1
- portata 16 teglie

FAQ:

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Carrello portateglie adatto a 16 teglie h83320

Portata: 16 teglie

Dim. teglie: GN 1/1

Altezza in millimetri: 1735 mm

Profondità in millimetri: 610 mm

Lunghezza in millimetri: 440 mm