



Carrello scolapiatti a 4 piani per hotel e ristoranti h22_260

Scolapiatti per ambienti professionali in acciaio inox AISI 304. Numero piani: 4. Dimensioni: L. 102 x P. 62 x h. 159 cm.

Per velocizzare le operazioni di sgocciolamento e asciugatura di piatti e stoviglie all'interno di cucine professionali è utile munirsi di **carrelli scolapiatti**. Questo modello ha una **struttura a 4 piani**. La **struttura di base è in acciaio inox AISI 304**. Ogni piano è dotato di **griglie portapiatti**, realizzate in **lamiera di acciaio inox con invaso stampato antitaglio**. È inclusa una **vasca raccogli gocce**, in **ABS termoformato**, che protegge il suolo da eventuali gocce e acqua in eccesso. Il carrello può essere **facilmente manovrato** grazie alla presenza di **ruote piroettanti** dal **diametro 12,5 cm**. Sul carrello è **possibile posizionare e trasportare un massimo di 288 piatti**.

Caratteristiche tecniche:

- 4 piani scolapiatti
- Griglie in lamiera d'acciaio inox con invaso stampato antitaglio
- Materiale struttura: tubo quadro di acciaio inox AISI 304, 2x2 cm
- Dimensioni max: L. 102 x P. 62 x h. 159 cm
- Portata piatti: 288
- Per piatti dal diametro 16÷26 cm
- Ruote piroettanti
- Diametro ruote: 12,5 cm
- Vasca raccogli gocce in ABS termoformato

**Immagine puramente indicativa.*

INFORMAZIONI

Carrello scolapiatti a 4 piani per hotel e ristoranti h22_260



Carrello scolapiatti a
4 piani per
hotel e ristoranti
h22_260