



Carrello scolapiatti con 3 piani grigliati inox h314_163

Carrello per cucine professionali con funzione scolo piatti. Numero piani: 3. Materiale struttura: acciaio inox 18/10 AISI 304.

Il **carrello scolapiatti a 3 piani** è indispensabile per favorire l'asciugatura dopo la fase di lavaggio dei piatti, all'interno delle cucine professionali. Ha una **struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304**, composta da 3 piani con **griglie in acciaio inox** per il posizionamento e lo **scolo di 300 piatti**. È inclusa anche una comoda **vasca** funzionale alla **raccolta delle gocce** in eccesso, realizzata in **acciaio inox** e munito di **tappo**. Su **4 ruote piroettanti**.

Caratteristiche tecniche:

- 3 piani scolapiatti con griglie in acciaio inox
- Portata: 300 piatti
- Dimensioni: L. 1060 x P. 570 x h. 1100 mm
- Peso: 28 kg
- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304, tubo quadro 20x20 mm
- Vasca raccogli gocce in inox con tappo
- 4 ruote piroettanti
- Diametro ruote: 125 mm

**Immagine puramente indicativa.*

INFORMAZIONI

Carrello scolapiatti con 3 piani grigliati inox h314_163



Carrello scolapiatti con
3 piani grigliati
inox h314_163
