



Carrello stoccaggio salumi a 2 piani h750_02

Carrello ideale per stagionare salumi vari, realizzato in acciaio inox AISI 304. Numero piani: 2. Dimensioni: L. 1000 x P. 1000 x h. 2000 mm.

La stagionatura dei salumi è un processo molto delicato, che richiede l'utilizzo di attrezzature professionali adatte ed adeguate all'inserimento in celle frigorifero o in ambienti con caratteristiche fisiche specifiche, necessarie alla riuscita dell'intero processo. Il **carrello per stoccaggio salumi** presenta una **struttura a 2 piani**, che permette di appendere i salumi a due altezze differenti. Le **4 ruote** di base consentono il **rapido spostamento della struttura**. Il suo materiale di realizzazione è l'**acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite**, resistente a macchie, graffi e corrosione. È, inoltre, indicato al contatto con gli alimenti e garantisce **massima igiene e pulizia**.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 1000 x P. 1000 x h. 2000 mm
- Acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite
- 2 piani
- 4 ruote
- Struttura resistente a corrosione e usura

**Immagine puramente indicativa.*

INFORMAZIONI

Carrello stoccaggio salumi a 2 piani h750_02



Carrello stoccaggio salumi
a 2 piani
h750_02
