Cod: 108920332658

Carrello portateglie in acciaio inox 16 teglie GN 2/1 59×67×170h cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

In ogni cucina professionale, il tempo e l'organizzazione fanno la differenza. Un **carrello portateglie** in acciaio inox come questo rappresenta un supporto essenziale per migliorare l'efficienza nelle fasi di preparazione, cottura e servizio. Oltre a offrire una struttura robusta e durevole, è pensato per agevolare la movimentazione delle teglie con il minimo sforzo. Grazie al suo design verticale, permette di ottimizzare lo spazio in cucina, facilitando al contempo l'accesso ordinato alle varie preparazioni.

Caratteristiche principali

- **Struttura interamente in acciaio inox AISI**
  Il carrello è realizzato in **acciaio inox**, un materiale sinonimo di igiene, robustezza e resistenza alla corrosione. Questo lo rende perfetto per l'ambiente alimentare, dove pulizia e durabilità sono requisiti fondamentali. Non si deforma con l'uso intenso e mantiene le sue qualità estetiche e funzionali anche dopo anni di lavoro.
- **Dotato di ruote piroettanti**
  La presenza di **ruote professionali** consente di spostare il carrello facilmente, anche a pieno carico. Le ruote sono progettate per garantire fluidità di movimento su ogni tipo di pavimento e alcune sono dotate di **freno di sicurezza**, per mantenerlo stabile durante il carico o lo scarico delle teglie.
- **Ripiani multipli per una capacità elevata**
  Con la sua **struttura verticale**, il carrello è pensato per accogliere **un numero elevato di teglie**, ottimizzando lo spazio verticale. Ideale per panifici, ristoranti e pasticcerie, consente di gestire grandi quantità di preparazioni in modo ordinato e accessibile.
- **Dimensioni compatte ma capienti**
  Le sue dimensioni di **59x67x170h cm** lo rendono adatto a ogni tipo di cucina professionale: sufficientemente compatto per passare facilmente attraverso porte e corridoi, ma con una capacità che soddisfa anche le esigenze delle attività più dinamiche.
- **Facile da pulire e igienizzare**
  Il design liscio e la struttura in acciaio inox facilitano le operazioni di pulizia quotidiana. Non ci sono fessure in cui possano annidarsi sporco o residui di cibo, un vantaggio importante per rispettare le norme HACCP e mantenere elevati standard igienici.

Scheda Tecnica

- **Dimensioni esterne:** 59x67x170h cm
- **Numero teglie:** 16 (GN 2/1)

Dimensioni

Dimensioni esterne	590x670x1700 mm
Dimensioni imballo	1700x700x200 mm

Scheda tecnica

Capacità teglie	16
Peso con imballo	25 kg
Peso netto	22 kg