

EDELSTAHLWAGEN MIT 40 PLÄTZEN FÜR GN 1/1 TABLETTS



SOLUZIONI FOODSERVICE

EIGENSCHAFTEN:

- komplett aus Edelstahl Aisi 304 - 18/10 gefertigt
- Gastronorm 1/1-Tablettformat
- quadratische röhrenförmige Struktur cm. 2,5x2,5 WIG-geschweißt
- 12/10 dicke „C“-förmige Führungen mit hinterem Tablettanschlag, der an die Struktur geschweißt ist
- Abstand zwischen den Führungen cm. 6.5
- An die Struktur geschweißter Edelstahl-Gewindeblock zur Befestigung der Räder
- Raddurchmesser cm. 12,5 mit säurebeständigen, faserverstärkten ABS-Trägern, verschraubt mit Edelstahlbolzen
- Nutzlast kg. 180
- Gesamtmaße cm. 78x58,5 H161

Geeignet für den gleichzeitigen Transport von Tellern, Tablettts oder Wannen (Gastronorm 1/1) bis maximal 40 Stück.

Ideal für Großküchen, Kantinen, Supermärkte, Metzgereien und andere öffentliche und gastronomische Einrichtungen. Dank der sorgfältigen Verarbeitung und des Edelstahls, aus dem er gefertigt ist, ist der Wagen äußerst pflegeleicht und pflegeleicht.

Stabile, selbsttragende und hygienische Konstruktion aus WIG-geschweißtem Vierkantrrohr, einem Spontanschmelzschweißverfahren, das hohe Qualität und hervorragende ästhetische Ergebnisse garantiert.

Die „C“-förmigen Stützführungen sind diagonal verschweißt, um die Tragfähigkeit zu erhöhen und Stabilität und maximale Haltbarkeit zu gewährleisten, mit einem Spalt von cm. 6.3 mit Absturzsicherung.

Wagen ausgestattet mit 4 Hochleistungs-Lenkrädern aus korrosionsbeständigem Material, ausgezeichneter Laufruhe und Geräuschlosigkeit, hergestellt mit einem Kern aus Polypropylen und einer abriebfesten grauen Lauffläche aus synthetischem Gummi, Stützstruktur aus Polyamid und drehbar auf doppelter Reihe von Edelstahlkugeln, Durchgangsloch Nabe, 2 mit Bremse, leicht austauschbar, Befestigung mit INOX-Schraube an INOX-Gewindeträger, der am Rahmen angeschweißt ist.

Um die Ansammlung von Schmutzmaterial zu vermeiden und eine einfachere Reinigung zu gewährleisten, sind keine Stoßfänger vorgesehen.