



Palet para maduración embutidos h509_61

Palet para maduración de quesos y embutidos. Dimensiones: .115,3 x P.95,3 x al.203,3 cm. Equipado con 4 plantas.

Palet para el curado de embutidos y quesos, ESTe bastidor es ideal para carnicerías y fábricas de embutidos. Está compuesto por una estructura desmontable de acero galvanizado, diseñada para facilitar su transporte y montaje. Dispone de 4 niveles ajustables en altura, cada uno con 6 tubos que se pueden colocar de diferentes maneras según las necesidades del usuario. Para su limpieza se recomienda utilizar detergentes neutros y esponjas suaves.

Características Técnicas:

- Dimensiones: L. 115,3 x P. 95,3 x H. 203,3 cm
- Material: Acero galvanizado
- Desmontable
- Niveles: 4 niveles ajustables en altura
- Tubos: 6 tubos por nivel (24 tubos en total) con colocación variable
- Capacidad de carga: 300 kg distribuidos uniformemente entre todos los niveles
- Peso: 55 kg

INFORMACIÓN



HOLITY.COM



HOLITY.COM