



## Carro de almacenamiento de embutidos de 2 pisos h750\_02

Carro ideal para curar embutidos diversos, realizado en acero inoxidable AISI 304. Número de pisos: 2. Dimensiones: L. 1000 x P. 1000 x h. 2000 mm.

La curación de embutidos es un proceso muy delicado que requiere el uso de equipos profesionales adecuados para su colocación en cámaras frigoríficas o en ambientes con características físicas específicas, necesarias para el éxito de todo el proceso. El carro para almacenamiento de embutidos presenta una estructura de 2 niveles, que permite colgar los embutidos a dos alturas diferentes.

Las 4 ruedas en la base permiten el rápido desplazamiento de la estructura. Está fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado scotch brite, resistente a manchas, rayones y corrosión. Además, es apto para el contacto con alimentos y garantiza máxima higiene y limpieza.

### Características técnicas:

- Dimensiones: 1000 x 1000 x 2000 mm (largo x profundidad x altura)
- Acero inoxidable AISI 304 satinado scotch brite
- 2 niveles
- 4 ruedas
- Estructura resistente a la corrosión y al desgaste

\*Imagen meramente indicativa.

## INFORMACIÓN

