



Carro de curado de embutidos con bañera h750_03

Carro de curado embutidos de 2 pisos con depósito de recogida de líquidos. Dimensiones: L. 1000 x P. 700 x h. 1820 mm. Material: acero inoxidable AISI 304.

El carro de acero inoxidable AISI 304 está diseñado para la curación y el movimiento de varios tipos de embutidos. Cuenta con 2 niveles y una práctica bandeja extraíble de recolección de líquidos excedentes con una altura de 40 mm. La estructura incluye ruedas giratorias con soporte de acero inoxidable, de las cuales 2 están equipadas con freno, que permiten el transporte seguro y estable de los productos.

El largo del carro es de 1000 mm, su profundidad de 700 mm y su altura de 1820 mm. Este producto está indicado para uso en fábricas de embutidos, carnicerías e industrias alimentarias.

Características técnicas:

- Largo de la estructura: 1000 mm
- Profundidad de la estructura: 700 mm
- Altura de la estructura: 1820 mm
- Material de fabricación: acero inoxidable AISI 304
- 2 niveles

- 1 bandeja de recolección extraíble de 40 mm de altura
- Ruedas con soporte de acero inoxidable, 2 de ellas con freno

*Imagen meramente indicativa.

INFORMACIÓN



Carro de curado de embutidos con bañera h750_03

