



## Palet para almacenamiento de carne y embutidos h750\_07

Palet para curar y almacenar carnes y embutidos, fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Número de niveles: 3. Dimensiones: L. 1450 x P. 650 x h. 1900 milímetros.

El proceso de curación y almacenamiento de embutidos requiere de los equipos correctos para garantizar su óptimo resultado. El estante para el movimiento y curación de carnes y embutidos es el modelo perfecto para colocar dentro de todos aquellos ambientes donde se necesita secar, exhibir o curar productos, incluso a largo plazo.

Este modelo presenta una estructura resistente y fácil de limpiar, fabricada en acero inoxidable AISI 304 y dispuesta en 3 niveles. Gracias a sus 12 barras plegables, de las cuales hay 4 dispuestas por cada nivel, y gracias a sus 96 ganchos, el carro puede albergar una gran cantidad de productos. Las 6 ruedas presentes en la base de la estructura permiten una rápida y práctica maniobrabilidad en cualquier tipo de superficie.

### Características técnicas:

- Dimensiones: 1450 x 650 x 1900 mm (largo x profundidad x altura)
- Material: acero inoxidable AISI 304
- 3 niveles
- 12 barras plegables, 4 por nivel
- 96 ganchos
- Equipado con 6 ruedas
- Alta maniobrabilidad

\*Imágenes meramente indicativas.

## INFORMACIÓN

## Palet para almacenamiento de carne y embutidos h750\_07

