

PATTUMIERE



MN/PD 50	Pattumiera 50 Lt - mm. Ø 400x615h
MN/PD 70	Pattumiera 70 Lt - mm. Ø 400x720h
MN/PD 90	Pattumiera 90 Lt - mm. Ø 400x855h
PS 70	Porta sacco 70 Lt - mm. Ø 475x850h
CQ 50 POL	Bidone con coperchio e pianetta - mm. Ø 530x900h



Le pattumiere sono a tenuta liquidi, molto robuste, con ruote, coperchio e maniglie laterali di presa. La versione MN è con coperchio ad apertura manuale, la versione PD è con apertura dello stesso a pedale.
Il porta sacco ha il coperchio con apertura a pedale, è su ruote ed è completo di anello in gomma elastico.
Il bidone è in polietilene bianco con maniglie, così come il coperchio, ed è appoggiato su una pianetta inox su ruote.



TRAMOGGIE



T 40 I	Tramoggia - mm. 385x565x700h
T 41 I	Tramoggia con divisorio centrale - mm. 385x565x700h



Le tramogge, su ruote ed a spigoli tondi, sono completamente lisce al loro interno e, sono a tenuta liquidi e fornite complete di coperchio superiore. È prevista anche una versione con divisorio centrale interno.
Sono realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite. È possibile applicare sotto alla fascia del tavolo apposite guide inox all'interno delle quali inserire la tramoggia.



PER SALA E PIANALI



B 14 -- C	Carrello sala - mm. 890x590xH - piani 800x500
B 14 --	Carrello sala - mm. 1090x590xH - piani 1000x500
B 14 --	Carrello sala - mm. 1090x690xH - piani 1000x600
CPS --	Pianale con manico - mm. P.xLx900h
CPS 5050	Pianale cestelli lavastoviglie - mm. 510x510x900h
-- P6040	Pianetta porta cassette - mm. 615x415x140h



I carrelli per sala hanno i piani con invaso stampato ed insonorizzato, la struttura è in tubo inox di 25 e le ruote in gomma sono dotate di anello paracolpi. Disponibile la versione a due, tre o quattro piani.
I pianali sono in lamiera inox rinforzata con manico in tubo inox di 25, ruote in gomma e sono dotati di angoli sporgenti per il contenimento del materiale trasportato, così come le pianette porta cassette.
Tutti i carrelli ed i pianali sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.



PORTATEGLIE E PORTAVASSOIO



GN --	1/1 gastronorm aperto - mm. 380x560xH
GN -- 2	2/1 gastronorm aperto - mm. 585x680xH
G -- V	Per vassoi 410x610 aperto - mm. 470x660xH
A -- V	Per vassoi 410x610 chiuso - mm. 470x660xH
84 C 20 TP	Per teglie pasticceria - mm. 450x450x1960h
84 R -0 TP	Rastrelliera pasticceria - mm. 450x450xH



Una serie assortita a completa di carrelli per il trasporto di teglie e vassoi di ogni dimensione ed adatti ad ogni esigenza: gastronomia, carne, panificazione, pasticceria.
Sono tutti realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite con ruote in gomma. Il carrello e le rastrelliere con bracci porta teglie pasticceria sono forniti smontati, gli altri sono interamente saldati.
Possiamo fornire anche teglie inox gastronorm e vassoi inox per carne di mm. 410x610.



PER LABORATORIO



L--0 T	3 piani lisci – mm. Lx600x1650h
G--0 T	3 piani grigliati – mm. Lx600x1650h
V--0 T	3 vassoi estraibili – mm. Lx600x1650h
P--0 T	3 piani sgocciolamento – mm. Lx600x1650h



Si tratta di una linea di prodotti realizzati con colonne cilindriche inox diametro 60 con ruote in gomma di 125 con supporto inox. Sono disponibili 2 dimensioni per ciascuna delle 4 versioni di allestimento dei piani.
Possono essere lisci, grigliati, a vassoio estraibile a tenuta liquidi, oppure grigliati con sponde verticali in filo inox adatti per fare sgocciolare le suppellettili di lavoro su di un vassoio di raccolta estraibile sottostante.
La portata è di 400 kg. e la realizzazione è in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.



PER CARNI



C 120 T	Porta carne – mm. 1200x600x1550h
CS 13	Vasca 130h – mm. 520x700x900h
CS 20	Vasca 200h – mm. 520x700x900h
CS 30	Vasca 300h – mm. 520x700x900h



Il carrello porta carne è realizzato in tubolare inox AISI 304 con ruote in gomma di 125 con supporto inox. Dispone di 5 barre porta ganci e di vaschetta inferiore di raccolta estraibile con piletta di scarico.
La serie CS è costituita da una base in tubolare dove alloggia una vasca estraibile, a tenuta liquidi e con due maniglioni laterali di presa.



PER SALUMI



64 CS 210	Porta insaccati 2 livelli – mm. 1060x950x1800h
64 CS 310	Porta insaccati 3 livelli – mm. 1060x950x1950h
64 PS 112	Spalliera singola – mm. 1160x800x2350h
64 PS 212	Spalliera doppia – mm. 1160x800x2350h
64 BP 128	Bancale salatura – mm. 1160x800x2350h



Sono tutti realizzati in acciaio inox AISI 304 con struttura di particolare robustezza per renderne adatto l'utilizzo sia nei grossi stabilimenti di produzione di salumi, insaccati e prosciutti quanto nei piccoli laboratori a produzione artigianale.
I carrelli porta insaccati sono con ruote in gomma di 125 con supporto inox e devono essere completati con gli appositi correntini inox a stella. Il bancale di salatura può essere completato da piani inox e lastra in polietilene.



TAVOLI POLY



49Y 07007 NR	Senza cassetto – mm. 700x700x900h
49Y 07007 NR	Senza cassetto – mm. 1100x700x900h
49Y 15007 NR	Senza cassetto – mm. 1500x700x900h
49Y 07007 NR1	Con cassetto – mm. 700x700x900h
49Y 11007 NR1	Con cassetto – mm. 1100x700x900h
49Y 15007 NR1	Con cassetto – mm. 1500x700x900h



I tavoli "POLY" sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 48,3 dotate di ruote di 100 due delle quali con freno con supporto in metallo cromato. Forniti smontati, l'assemblaggio è ottenuto tramite 8 bulloni TE da 10 MA e sono provvisti di piano sottostante con rinforzo centrale. Il cassetto, opzionale, può essere applicato al centro, a destra o sinistra del tavolo.
Il piano superiore è irrobustito da poliuretano ad alta densità con contro placatura in lamiera preverniciata e può essere completato da un'alzatura posteriore applicabile ad incastro.

