

SKU: D5

CoolHead

Cassettiera neutra in acciaio inox Modello D5 Ideali per contenitori per impasto pizza



Descrizione

Cassettiera neutra inox modello D5 per impasto pizza

La cassettera neutra in acciaio inox modello D5 è progettata per organizzare in modo pratico e igienico i contenitori per impasto pizza all'interno di pizzerie e laboratori professionali. La struttura compatta consente di sfruttare al meglio lo spazio vicino ai banchi pizza o alle aree di lievitazione, mantenendo le cassette sempre in ordine e facilmente accessibili. Le finiture professionali rendono questo mobile una soluzione funzionale per chi cerca un supporto dedicato alla gestione degli impasti.

Struttura in acciaio inox con guide telescopiche

La cassettera è realizzata in acciaio inox, materiale che garantisce resistenza, igiene e semplicità di pulizia nelle cucine professionali. Le guide telescopiche permettono un'estrazione fluida e completa dei cassetti, facilitando il carico e lo scarico dei contenitori per impasto e migliorando l'ergonomia di lavoro. La configurazione neutra, senza refrigerazione, è ideale come complemento ai banchi pizza refrigerati o alle zone di preparazione non climatizzate.

Ruote con freno e flessibilità di posizionamento

La cassettera può essere dotata di ruote con freno come optional, soluzione che la rende facilmente spostabile in base alle esigenze operative del laboratorio. La possibilità di bloccare le ruote in posizione garantisce stabilità durante l'uso, evitando movimenti indesiderati durante l'apertura e la chiusura dei cassetti. Questa configurazione mobile è particolarmente utile nei locali in cui l'organizzazione degli spazi varia in funzione dei diversi turni di lavoro.

Dimensioni e inserimento in laboratorio

Le dimensioni della cassettera neutra D5 sono pari a 52,5 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 85 cm di altezza, valori che permettono un facile inserimento a fianco dei banchi pizza o in corridoi di servizio. L'ingombro contenuto, unito alla struttura verticale, consente di ottimizzare lo spazio a disposizione senza rinunciare alla capacità di stoccaggio. Questa soluzione è adatta anche a laboratori con metratura ridotta, dove ogni centimetro risulta determinante per l'organizzazione del lavoro.

Caratteristiche tecniche cassettera inox D5

- Cassettera neutra in acciaio inox per contenitori impasto pizza.
- Dotata di guide telescopiche per l'estrazione dei cassetti.
- Ruote con freno disponibili come optional.
- Lunghezza: 52,5 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Lunghezza (cm)	52.5
Profondità (cm)	80
Model Number for EPREL	D5