

SKU: CPP4NERO

Ristosubito

Carrello portapiatti KAR Modello CPP4_NERO stampati in polietilene



Descrizione

Carrello Portapiatti KAR Modello CPP4_NERO in Polietilene

Il **carrello portapiatti KAR CPP4_NERO** è una soluzione professionale progettata per facilitare il trasporto e l'organizzazione dei piatti all'interno di cucine industriali, ristoranti, mense e servizi catering. Realizzato in polietilene stampato, questo modello garantisce robustezza strutturale, leggerezza operativa e resistenza all'usura quotidiana tipica degli ambienti ad alta intensità di lavoro.

Grazie alla sua configurazione funzionale, il carrello consente di movimentare in sicurezza stoviglie di diversi diametri, ottimizzando tempi e spazi durante il servizio o nelle fasi di riordino.

Caratteristiche principali

La struttura in polietilene stampato offre una combinazione ideale tra solidità e praticità. Il materiale, noto per la sua resistenza agli urti e alla deformazione, risulta particolarmente adatto all'uso professionale, dove il carico e lo spostamento frequente richiedono affidabilità costante.

Il design del modello CPP4_NERO è studiato per accogliere piatti di differenti dimensioni,

mantenendoli ordinati e facilmente accessibili. Questo permette una gestione più efficiente del servizio, riducendo il rischio di rotture e semplificando le operazioni logistiche.

Specifiche tecniche

- **Capacità piatti:** compatibile con diametri compresi tra 180 mm e 400 mm, offrendo quindi un'ampia versatilità d'impiego sia per piatti piani che fondi di grandi dimensioni.
- **Materiale:** struttura stampata in polietilene, resistente agli urti, all'umidità e all'uso intensivo in ambienti professionali.
- **Peso:** 28,5 kg, valore che assicura stabilità durante l'utilizzo mantenendo comunque una buona maneggevolezza nelle operazioni di spostamento.

Vantaggi per la ristorazione professionale

Il carrello portapiatti KAR CPP4_NERO rappresenta una soluzione funzionale per migliorare l'organizzazione interna di cucine professionali e laboratori gastronomici. La possibilità di gestire piatti di diametro variabile tra 180 e 400 mm lo rende estremamente versatile, adattandosi a differenti esigenze operative.

Robusto, pratico e progettato per un utilizzo continuativo, è uno strumento indispensabile per ottimizzare il flusso di lavoro e garantire maggiore ordine e sicurezza nella movimentazione delle stoviglie.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	80.5
Lunghezza (cm)	72.5
Profondità (cm)	72.5