Curado de embutidos 3

Aplicación típica:
ideal para colgar embutidos y quesos.
Medidas estándar disponibles:
840 x 770 x 1850 mm
Variantes:
niveles de almacenamiento (2,3 o 4) y tipo de colgador para embutidos: de madera (dedicado a las PPL) o de aleación de aluminio anodizado.
Ruedas:
pivotantes, en PA6/PUR ø 125 mm (2 con freno) y soporte en acero inox.
Opcional:
bandeja de goteo en acero inox.

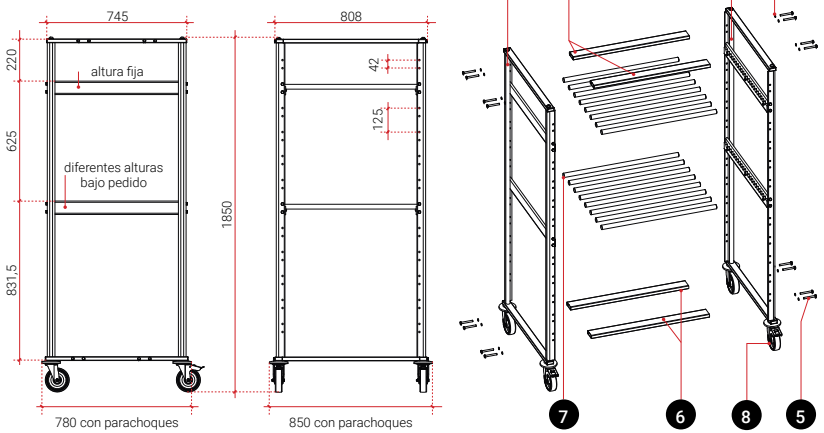
+60° Rango de temperatura de uso:
-20° de -20 °C a +60 °C

capacidad 300 kg

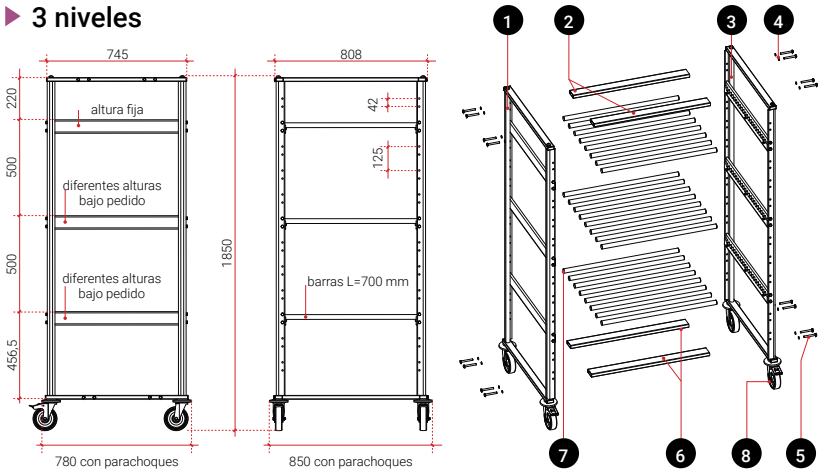
bajo pedido: realizable también con medidas personalizadas



2 niveles



3 niveles



Leyenda 2 y 3 Niveles

1. Lado izquierdo (premontado)
2. Separadores altos (L. 698 mm)
3. Lado derecho (premontado)
4. Arandelas
5. Tornillos TE 8x70
6. Separadores bajos (L. 712 mm)
7. Barras de aluminio o madera de haya
8. Ruedas ø 125 mm (2 con freno)

Embalaje optimizado para reducir al máximo los gastos de transporte. Hasta 15 carretillas por palé

