







Chariot pour le séchage de charcuterie h750_09

Chariot en acier inoxydable pour charcuterie. Dimensions : L. 1500 x P. 750 x h. 1680 mm.

Chariot utilisé pour la maturation et le séchage de différents types de charcuterie: salami, bacon, capocolli, guanciali, saucissons. Structure entièrement en acier inoxydable, apte au contact avec les denrées alimentaires. Ce produit se distingue par sa solidité et sa résistance et constitue la meilleure solution pour les environnements professionnels tels que les boucheries, les abattoirs, les industries de transformation de la viande, les charcuteries, les industries alimentaires.

Caractéristiques techniques :

Acier inoxydable
Longueur : 1500 mm
Largeur : 750 mm
Profondeur : 1680 mm
Construction robuste
Facilité de manœuvre

INFORMATIONS

^{*}Image purement indicative.



Chariot pour le séchage de charcuterie h750_09



HOLITYCOM