



test h0007_20

test modifca .com .com esrfaseraser cavalli

Carrello di servizio inox 2 ripiani con ruote frenanti

Descrizione breve

Il Carrello di servizio inox 2 ripiani è pensato per il **trasporto** e l'**appoggio** di materiali e preparazioni in ambienti professionali come cucine, laboratori e aree di servizio. Con dimensioni 90 x 50 x 95 cm, offre un ingombro equilibrato per muoversi tra passaggi e postazioni senza rinunciare alla capacità di carico. La struttura in **acciaio inox AISI 304** è adatta a contesti dove igiene e resistenza sono requisiti quotidiani, anche in presenza di umidità e lavaggi frequenti. I due ripiani consentono una gestione ordinata del lavoro, mentre il paracolpi e le ruote con freno aumentano sicurezza e controllo durante gli spostamenti.

- [Descrizione lunga](#)
- [Caratteristiche tecniche](#)
- [Benefici per l'utente](#)
- [Domande frequenti](#)
- [Mini guida all'acquisto](#)

Descrizione lunga

Il Carrello di servizio inox 2 ripiani è una soluzione pratica per chi deve movimentare strumenti, vassoi e contenitori tra diverse aree operative, riducendo tempi morti e passaggi ripetuti. La combinazione tra telaio robusto e ripiani in **acciaio inox AISI 304** lo rende adatto a cucine professionali, laboratori alimentari e spazi di preparazione dove l'ordine e la pulizia sono parte del processo. Il formato 90 x 50 x 95 cm è studiato per offrire una superficie utile generosa senza diventare ingombrante in corsie o tra banchi di lavoro. Il design essenziale facilita l'integrazione in contesti Ho.Re.Ca. e in ambienti tecnici in cui le attrezzature devono essere funzionali prima ancora che "belle".

Nell'uso quotidiano, la presenza di ruote con freno aiuta a gestire soste e carichi in sicurezza, evitando movimenti involontari durante carico e scarico. Il paracolpi di serie protegge sia la struttura sia pareti, arredi o macchinari quando si lavora in spazi stretti o con ritmi elevati, come durante il servizio o le fasi di riordino. In caso di esigenze specifiche, sono disponibili optional come il **terzo ripiano** per aumentare la capacità di organizzazione e la **maniglia maggiorata** per una presa più comoda, utile con guanti o in presenza di carichi frequenti. Le varianti dimensionali 70x40 e 100x60 permettono di selezionare il formato più coerente con layout e flussi del tuo ambiente operativo.

Caratteristiche tecniche

Questo carrello è realizzato in **acciaio inox AISI 304**, materiale scelto per la sua resistenza alla corrosione e per la facilità di

pulizia, caratteristiche particolarmente rilevanti in cucine e laboratori. La configurazione a **2 ripiani** consente di separare in modo ordinato ciò che è pronto da ciò che è da movimentare o smaltire, riducendo il rischio di contaminazioni crociate organizzative (ad esempio tra utensili puliti e materiale da rientro). Le dimensioni 90 x 50 x 95 cm permettono un buon equilibrio tra stabilità e manovrabilità, con un'altezza comoda per operazioni di appoggio e trasferimento senza posture scomode. La dotazione di serie include **paracolpi** e **4 ruote**, di cui **2 con freno**, per controllare con precisione accelerazioni e soste.

In contesti professionali è importante considerare che la “portata” dipende non solo dalla struttura, ma anche da come viene distribuito il carico e da come viene utilizzato il carrello (pavimenti sconnessi, soglie, rampe). Per questo, quando si valuta la **portata per ripiano** è utile ragionare anche su tipologia di carico (denso e compatto vs voluminoso), frequenza degli spostamenti e presenza di ostacoli. Le ruote frenanti sono utili quando si appoggiano carichi instabili o si lavora in spazi condivisi, perché permettono di bloccare il carrello in posizione con un gesto rapido. Le varianti 70x40 e 100x60 aiutano a ottimizzare percorsi e capienza: la prima è indicata per passaggi stretti, la seconda per chi deve movimentare vassoi più grandi o volumi maggiori.

Benefici per l'utente

Un carrello in **inox AISI 304** semplifica la gestione operativa perché riduce il tempo dedicato a pulizia e manutenzione e mantiene un aspetto ordinato anche con utilizzi intensivi. Il formato a **due ripiani** migliora l'organizzazione del lavoro: si può separare ciò che serve “subito” da ciò che è in transito, evitando sovrapposizioni e confusione durante le fasi di servizio o preparazione. Le ruote con freno aumentano il controllo, soprattutto quando il carrello viene usato come piano d'appoggio temporaneo vicino a banchi, forni o lavelli. Il paracolpi protegge l'ambiente, dettaglio spesso sottovalutato ma prezioso in aree con attrezzature costose o superfici delicate.

In cucina, il beneficio principale è la continuità del flusso: meno viaggi a vuoto e più efficienza tra dispensa, preparazione e pass. In laboratorio, la superficie inox è utile per mantenere standard igienici elevati e per gestire prodotti, strumentazione o contenitori senza materiali che trattengano sporco o odori. Le varianti dimensionali rendono la soluzione adattabile: si può scegliere un modello più compatto per aree congestionate o un formato più ampio per carichi più importanti. La disponibilità di optional come terzo ripiano e maniglia maggiorata consente di personalizzare il carrello in base alla reale operatività, evitando compromessi tra capienza e praticità d'uso.

Domande frequenti

Il carrello è adatto al contatto con alimenti?

Il carrello è realizzato in **acciaio inox AISI 304**, un materiale comunemente utilizzato in ambito professionale per la sua resistenza e per la facilità di pulizia. In cucina viene spesso impiegato per movimentare contenitori, vassoi e preparazioni protette, mantenendo elevati standard di igiene operativa. Se prevedi contatto diretto con alimenti, è utile allineare l'utilizzo alle procedure HACCP interne e adottare contenitori idonei, così da gestire correttamente protezione e separazione. Una pulizia regolare con detergenti compatibili con inox e risciacquo accurato completa la gestione corretta del carrello in area food.

Le ruote lasciano segni sul pavimento?

La possibilità che le ruote lascino segni dipende soprattutto dal tipo di pavimentazione, dal carico e dalle manovre. Su superfici lisce e ben mantenute, con carichi distribuiti e movimenti fluidi, il rischio tende a ridursi. Su pavimenti più delicati è consigliabile evitare sterzate brusche a carrello fermo e mantenere le ruote pulite, perché residui e sporco aumentano attrito e possono causare marcature. Se la pavimentazione è particolarmente sensibile, vale la pena valutare la tipologia di ruota più adatta in fase di scelta.

Qual è la portata massima per ripiano?

La portata massima per ripiano non è indicata nei dati forniti per questo test, quindi non è corretto dedurre un valore. La portata effettiva dipende anche da distribuzione del carico e condizioni d'uso, soprattutto su soglie o pavimenti irregolari. Per un acquisto consapevole in ambito professionale, è consigliabile richiedere la portata dichiarata e adottare comunque un utilizzo con carico uniforme, evitando pesi concentrati su un solo punto. Se prevedi movimentazioni di casse o contenitori molto pesanti, la verifica del dato di portata è la prima informazione da confermare.

Si può lavare in lavastoviglie o con idropulitrice?

L'**inox AISI 304** è adatto a lavaggi frequenti, ma è importante proteggere componenti come ruote e freni da getti diretti e prolungati. Nella maggior parte dei contesti professionali, la pulizia con detergenti specifici per inox, risciacquo e asciugatura è la soluzione più controllabile e costante. L'idropulitrice può essere compatibile con alcuni utilizzi, ma va impiegata con attenzione sui meccanismi mobili per evitare accumuli d'acqua o sporco. La lavastoviglie, invece, è spesso limitata da dimensioni e logistica: può avere senso solo se il produttore lo prevede e se l'impianto lo consente.

È già montato o va assemblato?

Non è indicato se il carrello viene consegnato già montato o da assemblare. In genere, alcuni modelli arrivano pronti all'uso, mentre altri vengono forniti in kit per ottimizzare trasporto e imballo. Se devi metterlo in servizio rapidamente, è utile verificare prima dell'ordine la modalità di consegna e l'eventuale presenza di istruzioni. In caso di assemblaggio, il corretto serraggio e l'allineamento delle ruote sono importanti per stabilità e scorrevolezza, specialmente con carichi frequenti.

È utilizzabile in laboratorio/ambiente medicale?

Sì, in molti laboratori il carrello in **acciaio inox AISI 304** è una scelta coerente per la sua pulibilità e per la resistenza in ambienti tecnici. In ambito medicale, l'utilizzabilità dipende dai protocolli interni, dai percorsi organizzativi e da eventuali requisiti di sanificazione e tracciabilità. Le ruote con freno aiutano a mantenere il carrello stabile durante le operazioni di appoggio e trasferimento in aree condivise. Se il contesto è regolamentato, conviene verificare eventuali certificazioni richieste dalla struttura e scegliere accessori e configurazioni in linea con le procedure.

Mini guida all'acquisto

Per scegliere un carrello di servizio professionale, il primo criterio è il materiale: l'**acciaio inox AISI 304** è indicato quando sono richiesti igiene, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia in cucina o laboratorio. Subito dopo, valuta le dimensioni in relazione ai passaggi reali: un 90 x 50 x 95 cm offre una buona capacità senza diventare eccessivo, ma in corridoi stretti può essere più adatta la variante 70x40. Considera anche la logistica del tuo lavoro: se il carrello entra in ascensori, passa tra porte o deve affiancare macchinari, qualche centimetro può fare la differenza. Infine, tieni conto del rumore e della scorrevolezza: pavimenti diversi richiedono attenzioni diverse, e le ruote influenzano molto l'esperienza d'uso quotidiana.

Il secondo criterio è la configurazione: **2 ripiani** sono spesso sufficienti per servizio e riordino, mentre un **terzo ripiano** può essere utile quando serve separare materiali per fasi o reparti diversi. Le **ruote con freno** sono consigliate se il carrello viene usato come appoggio temporaneo o se lavora in aree con persone e attrezzature, perché consentono di stabilizzarlo rapidamente. Verifica sempre la portata dichiarata se prevedi carichi pesanti o movimentazioni frequenti, soprattutto su soglie o rampe. Se vuoi migliorare ergonomia e controllo, la **maniglia maggiorata** può essere un optional utile, in particolare in presenza di guanti o turni intensivi.

Per informazioni, disponibilità o preventivi personalizzati, contatta il nostro team tecnico.

INFORMATIONS

