



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment

---

## Carrelli

---

□

Carrello preparazione freschi, struttura in tubo mm.25x25 saldato AISI 304 per contenere GN1/1 e sottomultipli. Sovrastruttura ergonomica inclinata per un facile utilizzo. N.4 ruote diam. 125mm di cui n.2 con freno in PVC grigio antitraccia. N.2 vani, capacità 2+2+6 GN1/1 H 150mm - 446.A

### **Dimensioni:**

Lunghezza: 820,0 mm

Profondità: 650,0 mm

Altezza: 1300,0 mm

Peso: 15,0 kg

Volume: 0,69 mq

Lunghezza confezione: 1050,0 mm

Profondità confezione: 750,0 mm

Altezza confezione: 1500,0 mm

Peso confezione: 25,0 kg

Volume confezione: 1,18 mq

### **Descrizione:**

Carrello preparazione freschi, struttura in tubo mm.25x25 saldato AISI 304 per contenere GN1/1 e sottomultipli. Sovrastruttura ergonomica inclinata per un facile utilizzo. N.4 ruote

diam. 125mm di cui n.2 con freno in PVC grigio antitraccia. N.2 vani, capacità 2+2+6 GN1/1  
H 150mm

### Varianti:

#### Modello

**449.A** - Carrello preparazione freschi, struttura in tubo mm.25x25 saldato AISI 304 per contenere GN1/1 e sottomultipli. Sovrastruttura ergonomica inclinata per un facile utilizzo. N.4 ruote diam. 125mm di cui n.2 con freno in PVC grigio antitraccia. N.3 vani, capacità 3+3+9 GN1/1 H 150mm