

CARRELLO PORTAPASTONI DOUGH TROLLEY

Qualità e quotidiana attenzione alle normative igienico sanitarie e alle nuove disposizioni HACCP hanno portato alla progettazione di un Carrello Porta Pastoni costruito interamente in acciaio inox. Pratico, maneggevole e di ingombro ridotto, il Porta Pastoni ha ripiani estraibili da entrambi i lati, inoltre le due tendine laterali assicurano una perfetta lievitazione ed un impiego limitato di oli vegetali.

The Gerosa Dough Trolley, entirely made of stainless steel, is typical of Gerosa's search for quality as well as its constant attention to the best standards of hygiene, especially the new HACCP standards.

Practical, easy to handle for its reduced dimensions, its shelves can be extracted from both sides. Its two side screens can ensure perfect leavening conditions and a limited use of vegetable oils.



Caratteristiche tecniche:

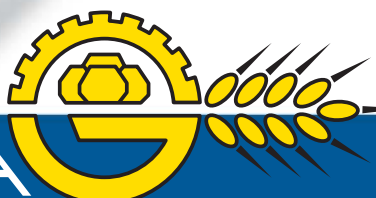
- Capacità 32/40 pastoni
- N° 8 ripiani 750 x 750 mm
- Tendine laterali
- Struttura e ripiani in acciaio inox

Technical features:

- Capacity : 32/40 loads of dough
- 8 shelves 750x750 mm.
- Side screens
- Stainless steel structure and shelves

Costruzione
macchine per panifici

GEROSA



Gerosa Achille srl
23868 Valmadrera (Lc) Italy
Via Vassena, 29
tel ++39 0341 581611
fax ++39 0341 202196
www.gerosasrl.com
e-mail:gerosa@gerosasrl.com