

Il Carretto per pizza

Hovedpunkter:

- En solid og komplett mobil stasjon for hjemmelaget pizza, produsert i Italia.
- Il Carretto leveres i Norge med to arbeidsbord. Ett bord for utbaking og ett ekstra bord for prep og servering.
- Hjulene er svingbare med brems, med hvite sporfrie gummi hjul.
- Den øverste hyllene for ovnen har støttekant for anti-fall. Viktig for høykvalitets 34cm pizzaovner som er solide og tunge og derfor ikke må falle av bordet under flytting. Eksempel La Terrazza ovnen fra Pizza Angels som er solide 35kg og passer perfekt til Il Carretto.
- Total maksimal belastning er 90 kg.
- Vognen har tre hyller.
- Fleksibel monteringshøyde på midthyllene gjør den egnet for oppbevaring av en gassbeholder for ikke-elektriske ovner.
- Il Carretto er 60x60 cm og høyden er 107 cm for enkel håndtering av matlagingen. (Også tilgjengelig i 60x72 på forespørsel)
- Leveres som en monteringspakke for å minimere kostnader og transportskader.
- Tilgjengelig i fargene: Rød og matt sort. Også tilgjengelig i matt antrasitt på forespørsel.

Beskrivelse

Materialet som brukes er pulverlakkert FE-360-B-stål, tilgjengelig i to farger: matt svart og rød. Tykkelsen er 30/10 for støttebenene (veldig solide), mens andre komponenter er 15/10. Hjulene er svingbare med brems, med hvite sporfrie gummi hjul Ø 50 mm.

Toppshyllen for ovnen er anti-fall, med en kant rundt; maksimal støtteområde for ovnens føtter er 574x683 mm, og den kan romme alle typer ovner som baker 34/50 cm pizzaer. IL CARRETTO har tre hyller, og den sentrale hyllene kan plasseres etter behov slik at du for eksempel enkelt kan tilpasse for gassflaske for gassdrevne ovner. Total maksimal belastning er 90 kg, ideell for en ovn og/eller en solid spiralmikser. La Terrazza ovnen fra Pizza Angels passer perfekt til Il Carretto.

Vognens robusthet bekreftes av Il Carrettos vekt, omtrent 34 kg, og den leveres i en monteringspakke for å minimere kostnader og transportskader. Målene er 60x60 cm, og høyden er 107 cm for enkel håndtering av matlagingen.

Monteringen er enkel og skjer med skruer på innfreste gjenger, allerede sveiset i hyllene. For økt stabilitet er det 4 M6-skruer i hvert hjørne på øvre og nedre plan, mens det i den sentrale delen er 2 skruer i hjørnene for å støtte for eksempel en mikser på 30/35 kg. Den utsvingbare stålhyllene har en tykkelse på 8/10, laget av matstål AISI 304 2B, med to solide hengsler med sikkerhetslås (hvis en av dem skulle låse seg opp ved et uhell, vil ikke hyllene falle før den andre hengselen låses opp). Hyllene har tre forsterkningsområder som er festet med seks punktsveis hver, for å gjøre den solid og la hengslene bære vekten. Den pulverlakkerte, sidebordshyllene leveres bare i matt antrasitt farge, den har de samme egenskapene som stålhyllene, men materialet er FE-630-B. Den svingbare ingredienshyllene er laget av matstål 15/10 AISI 304, med en festehengsel med sikkerhetslås og matbeholdere med lokk, slik at de kan oppbevares i kjøleskapet etter bruk.

IL CARRETTO har et håndtak i stål for enkel flytting.

Produktet er 100% kvalitet laget i Italia og leveres i Norge av Lima Pizza Corsa Rossa

Leveres i Norge av Lima Pizza Corsa Rossa, Trysnes

Epost: limapizzacorsarossa@gmail.com

Tlf: 95215378

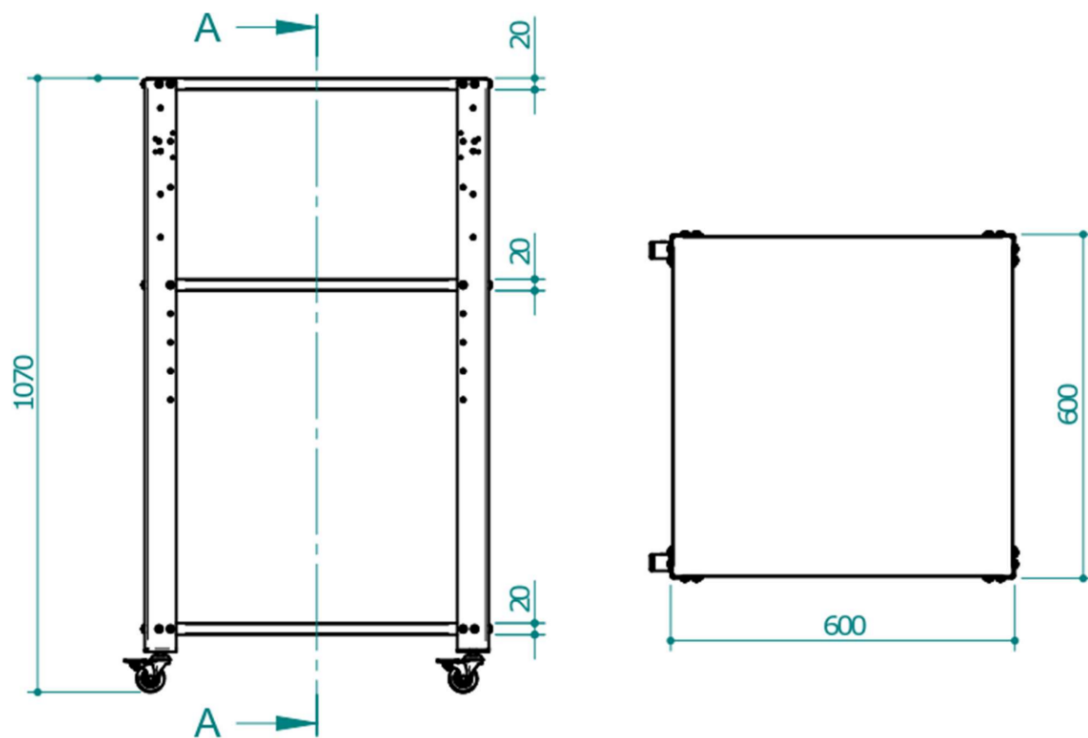
Kr 9600,- + eventuell frakt

IL CARRETTO per pizza (It: «Vognen for pizza»)





Il Carretto med prepbord monterert i front



Bestilling:

Il Carretto bestilles i Norge hos *Lima Pizza Corsa Rossa* Email: limapizzacorsarossa@gmail.com,
Tlf: 952 15 378