# Carro Bandejero

## Codigo: 6ED141

### Características del artefacto

- Estructura de acero inoxidable.
- 10 guías por lado
- Incluyen 4 ruedas 2 con freno para facilitar su desplazamiento.

**Transporte eficiente:**
Permiten mover múltiples bandejas al mismo tiempo (desde hornos, cámaras, mesas de trabajo, etc.).

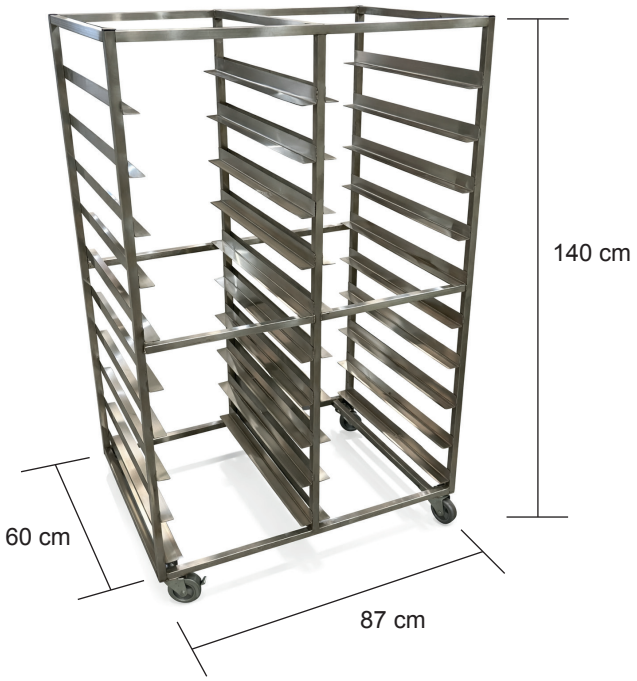
**Organización del espacio:**
Mantienen las bandejas ordenadas, evitando desorden y mejorando la productividad.

**Enfriamiento o reposo:**
Ideales para dejar productos recién horneados (pan, pastelería) mientras se enfrían de forma uniforme.

**Preparación en volumen:**
Muy utilizados en producción masiva para tener varias preparaciones listas en bandejas.

**Higiene y seguridad:**
Evitan que las bandejas se apoyen en superficies no adecuadas, manteniendo estándares sanitario

Los carros bandejeros son un aliado clave en cocinas profesionales, diseñados para maximizar la eficiencia, el orden y la movilidad. Su estructura robusta en acero inoxidable garantiza durabilidad y fácil limpieza, mientras que su diseño funcional permite optimizar tiempos de trabajo y manejo de grandes volúmenes de producción. Ideales para panaderías, pastelerías y restaurantes que buscan agilidad y organización en cada proceso.




### Datos Técnicos

| **Dimensiones** | |
|---|---|
| Frente | 87 cm |
| Profundidad | 60 cm |
| Altura | 140 cm |