

## Collezione Strong Line *Heavy-duty Collection*

**STRONG LINE** è la linea di carrelli progettata e studiata per soddisfare la clientela più esigente rappresentando, con i suoi elevati standard caratteristici, la risposta migliore alle richieste di qualità, robustezza, durata ed affidabilità dei professionisti del settore ristorativo ed alberghiero.

È una linea completa e diversificata di carrelli in acciaio inox indispensabili per la movimentazione del materiale, la distribuzione e lo stoccaggio all'interno delle moderne cucine professionali, ristoranti, panifici e pizzerie.

**I carrelli STRONG LINE sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304**, ad eccezione delle ruote impiegate che hanno supporto cromato, così da garantire la massima conformità alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Le caratteristiche salienti di questa gamma di alta qualità sono la presenza di guide per lo scorrimento delle teglie e bacinelle dotate di fermo posteriore, progettate per evitare ogni possibile inconveniente nelle fasi d'impiego e la saldatura delle stesse alla struttura portante, fattore che garantisce un'ottima robustezza del carrello.

I carrelli della serie STRONG LINE sono dotati di due maniglie per il traino e la movimentazione nei vari ambienti, agevolando l'attività dell'operatore durante il loro utilizzo.

La combinazione tra la ricerca di soluzioni sempre migliori e l'elevata qualità delle esecuzioni garantisce un ottimo standard qualitativo che si trasforma nella lunga durata d'esercizio dei carrelli di questa linea.

**I carrelli della serie STRONG LINE sono conformi alle normative europee C E :**

- Direttiva 2001/95/CEE "Sicurezza generale dei prodotti"
- Regolamento CE 1935/2004 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari"

I carrelli sono disponibili in quattro versioni: saldati - saldati con pannellatura su due lati + top - smontati - smontati con pannellatura su due lati + top.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura portante in tubo quadro acciaio inox AISI 304, sezione 25X25X1,2
- Serie GASTRONORM: guide antiribaltamento a forma di C con fermo posteriore, realizzate in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10
- Serie PASTICCERIA: guide a forma di L con fermo posteriore, realizzate in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10
- Pannelli laterali in acciaio inox satinato AISI 304 spessore 10/10
- Maniglia di traino in tubo tondo acciaio inox AISI 304 Ø 14 spessore 15/10
- Ruote in gomma sintetica anti-traccia con supporto cromato Ø 125X30, di cui 2 con freno (optional inox)
- Paracolpi in gomma grigia
- Ripiano - top di lavoro in acciaio inox satinato AISI 304 spessore 10/10

I carrelli STRONG LINE sono forniti in scatola di cartone.

**STRONG LINE** is the heavy-duty range of trolleys created and designed to satisfy the most demanding customers representing, with their high standard characteristics, the best answer for each customer who is looking for quality, durability and reliability for professionals of catering and hotel fields. It is a complete line with different types of trolleys made of stainless steel that are necessary for the transport, distribution and storage of goods and food into modern professional kitchens, restaurants, bakeries and pizzerias.

**STRONG LINE** trolleys are entirely made of AISI 304 stainless steel, except for the wheels which have a chromed support, to ensure the maximum compliance with current regulations on hygiene and food safety.

The main characteristics of these trolleys are the guides, which are welded to the structure, giving the optimal robustness and made with a back stopper for safer use.

**STRONG LINE** trolleys are equipped with two handles that simplify their use for the operators.

The combination of the constant search for better solutions and the high quality production assures an excellent quality standard which turns into the best possible durability and reliability.

**STRONG LINE** trolleys comply with the European Directives C E :

- Directive n. 2001/95/EEC "General products security"
- CE Regulation n. 1935/2004 "Materials and articles intended to come into contact with foodstuff"

Trolleys are available in four versions: welded - welded with lateral panels + top - disassembled - disassembled with lateral panels + top.

### TECHNICAL DATA

- Tubular frame structure made in stainless steel AISI 304, section 25X25X1,2
- GASTRONORM line - C-shaped rails with rear stop, made of AISI 304 stainless steel, thickness 12/10
- BAKERY Line - L-shaped rails with back stop, made of AISI 304 stainless steel, thickness 15/10
- lateral satin finished stainless steel panels AISI 304, thickness 10/10
- pushing handles made of AISI 304 stainless steel tube Ø 14X1,5
- Swivelling castors made of synthetic rubber with chrome support, Ø 125X30 two with brakes (stainless steel on request)
- Gray rubber bumpers
- Working top made of satin finished stainless steel AISI 304, thickness 10/10

**STRONG LINE** trolleys are supplied in cardboard boxes.