Chariot pour plaques 16 x 600x400 mm



Codes produits :

Référence : 9300548

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1735
Largeur (mm): 540
Profondeur (mm): 680
Format bacs GN et EN: EN pas GN (60x40cm)
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Oui

- **Ce troll à plateaux est fabriqué en acier inoxydable et est très facile à assembler.**
- **Il dispose de 16 étagères et est idéal pour les boulangeries, les restaurants, les hôtels et les self-services.**
- **Le chariot Bakerynorm a quatre roues, dont deux avec frein, et convient aux plateaux Bakerynorm de 60 x 40 cm.**

Echelle inox professionnelle

Étant donné qu'il y a souvent beaucoup de choses à transporter dans le secteur de l'hôtellerie, un solide chariot à plateaux est indispensable dans les boulangeries, les restaurants, les hôtels ou les self-services. Couverts, plats, plateaux, assiettes et ingrédients peuvent tous être transportés avec ce chariot professionnel. Le chariot comporte 16 étagères dans lesquelles on peut glisser des plateaux, des bacs ou des assiettes. La construction robuste de ce chariot lui permet de supporter des travaux lourds. Les pieds sont munis d'un pare-chocs et une poignée permet de déplacer facilement le chariot.

Beaucoup d'espace

L'utilisation d'un chariot à plateaux vous permet de transporter plusieurs objets en une seule fois, ce qui vous évite, à vous et à votre personnel, de devoir soulever et marcher. Ce chariot dispose de suffisamment de supports pour accueillir 16 étagères de plateaux ou de racks de taille Bakerynorm (60 x 40 cm). Les étagères ont des bords pliés et les coutures des coins ont été soudées et polies pour éviter l'accumulation de saletés. Vous pouvez travailler en toute sécurité avec ce chariot, grâce à sa finition soignée sans aucun bord tranchant. Les pieds du chariot sont très robustes. Le chariot à plateaux est livré emballé à plat et peut être assemblé en 10 minutes. Les plateaux ou supports eux-mêmes ne sont pas inclus, mais peuvent être commandés sur notre boutique en ligne.

Facile à nettoyer

Comme le chariot à plateaux est entièrement fabriqué en acier inoxydable, le nettoyage est très simple. Remplissez un seau d'eau, ajoutez un peu de détergent doux et essuyez le chariot avec un chiffon humide. Si vous souhaitez repousser le chariot dans votre restaurant sans laisser de traces, essuyez tous les sols avec un chiffon sec et doux. Le déplacement ne pose aucun problème non plus, grâce aux roues pivotantes pratiques, dont deux sont équipées d'un frein.

Caractéristiques

- **Pieds carrés pour plus de solidité**
- **Livré emballé à plat et facile à assembler**
- **Support arrière pour empêcher le plateau de glisser complètement**
- **Les coins ont été soudés et polis sans soudure**
- **Livré avec quatre roues, dont deux freins, et une poignée pour faciliter le déplacement.**

Caractéristiques du produit

- **Poids net : 20 kg**
- **Dimensions : L54 x P68 x H173,5cm**
- **Distance entre les étagères : 8,5cm**
- **Diamètre du tube : 25mm**

Les plateaux et les étagères ne sont pas inclus.