Chariot pour plaques 32 x 600x400 mm



Codes produits :

Référence : 9300549

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1735
Largeur (mm): 980
Profondeur (mm): 680
Nombre de niveaux: 32
Format bacs GN et EN: EN pas GN (60x40cm)
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Non

- **Ce chariot à double plateau a été fabriqué en acier inoxydable et peut contenir 2 x 16 plateaux.**
- **Il est idéal pour les boulangeries, les restaurants, les hôtels et les points de vente en libre-service.**
- **Ce produit est livré emballé à plat et est très rapide et facile à monter.**
- **Il comprend quatre roues, dont deux avec frein, et convient aux plateaux Bakerynorm de 60 x 40 cm.**

Echelle inox professionnelle

Un solide chariot à plateaux est indispensable dans de nombreuses boulangeries, restaurants, hôtels ou self-services. Vous pouvez l'utiliser pour transporter à peu près tout, des ingrédients et des aliments fraîchement cuits aux assiettes et aux verres. Ce chariot possède suffisamment de supports pour que vous puissiez y ranger jusqu'à 32 plateaux ou étagères en toute sécurité. Sa construction robuste lui permet de supporter les travaux les plus lourds. Les pieds comprennent un pare-chocs et il y a également une poignée pour un déplacement facile.

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 possède suffisamment de supports pour accueillir 32 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 cette unité est entièrement fabriquée en acier inoxydable, son 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 voulez repousser le chariot dans votre restaurant sans laisser de traces sur le sol, assurez-vous que tous les sols ont été essuyés au préalable avec un chiffon sec et

doux.

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 : 32kg**
- **Dimensions : L98 x P68 x H173,5cm**
- **Distance entre les étagères : 8,5cm**
- **Diamètre du tube : 25mm**

Les plateaux et les étagères ne sont pas inclus.