Chariot pour bacs GN 16x GN 1/1



Codes produits :

Référence : 9300547

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1735
Largeur (mm): 440
Profondeur (mm): 610
Format bacs GN et EN: GN 1/1 (53x32.5cm)
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Oui

- **Ce chariot à plateaux a été fabriqué en acier inoxydable et peut accueillir jusqu'à 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 GN 1/1.**

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 16 plateaux 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 dispose de suffisamment de supports pour accueillir 16 étagères de plateaux de taille GN 1/1. Les étagères ont des bords pliés et les joints des coins ont été soudés et polis 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 souhaitez 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 : 20 kg**
- **Dimensions : L44 x P61 x H173,5cm**
- **Dimensions du plateau : L32-33 x P56cm**
- **Diamètre du tube : 25mm**
- **Distance entre les plateaux : 8cm**

Les plateaux GN ne sont pas inclus.