

Chariot à plateaux - gastronorm - s'adapte à 16 plateaux 1/1 GN - excl les plateaux GN



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300547

Description brève du produit :

Ce chariot à plateaux est fabriqué en acier inoxydable et peut contenir jusqu'à 16 plateaux. Il est idéal pour les boulangeries, les restaurants, les hôtels et les libres-services. Ce produit est livré emballé à plat et est très facile et rapide à assembler. Il comprend quatre roues, dont deux avec frein, et convient aux plateaux GN 1/1.

Description du produit :

Un chariot à plateaux robuste est indispensable dans de nombreuses boulangeries, restaurants, hôtels ou libres-services. Il permet de transporter à peu près tout, des ingrédients aux plats et aux verres, en passant par les aliments fraîchement cuits. Ce chariot est suffisamment solide pour permettre de ranger jusqu'à 16 plateaux en toute sécurité. Sa construction robuste lui permet de supporter les travaux les plus lourds. Les pieds sont munis d'un pare-chocs et d'une poignée pour faciliter le déplacement.

Beaucoup d'espace

L'utilisation d'un chariot à plateaux vous permet de transporter plusieurs objets en une seule fois, ce qui vous évite, ainsi qu'à votre personnel, de soulever et de marcher. Ce chariot dispose d'un support suffisant pour accueillir 16 étagères de plateaux GN 1/1. Les étagères ont des bords repliés et les coins ont été soudés et polis pour empêcher la saleté de s'accumuler. Vous pouvez travailler en toute sécurité avec ce chariot, grâce à sa finition soignée sans arêtes vives. Les pieds du chariot sont très robustes. Le chariot à plateaux est livré à plat et peut être assemblé en 10 minutes. Les plateaux ou les étagères ne sont pas inclus mais peuvent être commandés dans notre boutique en ligne.

Facile à nettoyer

Cet appareil étant entièrement fabriqué 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 nettoyés au préalable avec un chiffon sec et doux.

Caractéristiques

- Pieds carrés pour plus de solidité
- Livré à plat et facile à assembler
- Support arrière pour empêcher le plateau de glisser sur toute sa longueur
- Les coins ont été soudés et polis sans joints
- Livré avec quatre roues, dont deux à frein, 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
- Capacité de charge maximale par étagère : 15 kg

- Diamètre du tube : 25 mm
- Distance entre les étagères : 8 cm

Remarque : les bacs GN ne sont pas inclus.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an