

## Chariot à plateaux - boulangerie - s'adapte à 16 plateaux (60 x 40c m) - excl plateaux



### Attributs du produit :

### Codes produits :

Référence 9300548

### Description brève du produit :

Ce chariot 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 libres-services. Le chariot Bakerynorm est équipé de quatre roues, dont deux avec frein, et convient aux plateaux Bakerynorm de 60 x 40 cm.

### Description du produit :

Comme il y a souvent beaucoup de choses à transporter dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, un chariot à plateaux robuste est indispensable dans les boulangeries, les restaurants, les hôtels ou les self-services. Ce chariot professionnel permet de transporter les couverts, la vaisselle, les plateaux, les plats et les ingrédients. Le chariot dispose de 16 étagères dans lesquelles peuvent être glissés des plateaux, des bacs ou des plateaux. La construction robuste de ce chariot lui permet de supporter des travaux lourds. Les pieds sont munis d'un pare-chocs et d'une poignée pour faciliter le déplacement du 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, ainsi qu'à votre personnel, de devoir soulever des objets et de marcher. Ce chariot dispose d'un support suffisant pour accueillir 16 étagères de plateaux ou de rayonnages de format Bakerynorm (60 x 40 cm). Les étagères ont des bords repliés et les coutures des coins ont été soudées et polies 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 sur notre site web.

Facile à nettoyer

L'étagère étant entièrement fabriquée 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 remettre le chariot dans votre restaurant sans laisser de traces, essuyez tous les sols avec un chiffon sec et doux. Les déplacements ne posent aucun problème grâce aux roues pivotantes, dont deux sont équipées d'un frein.

### Caractéristiques

- Pieds carrés pour plus de solidité
- Livré à plat et facile à assembler
- Support arrière pour empêcher le plateau de glisser complètement
- 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 extérieures : L47,2 x P66 x H170,6cm
- Dimensions de l'insert du plateau : L41,8 x P61,5cm
- Dimensions du guide : 2x L4,5 x P61,5cm

- Distance entre les guides : 32,8cm
- Distance entre les étagères : 8,5cm
- Capacité de charge maximale par étagère : 15 kg
- Diamètre du tube : 2,5cm

**Remarque : les plateaux et les étagères ne sont pas inclus.**

## **caractéristiques du produit :**

**GARANTIE:** Pièces de rechange incluses 1 an