ECHELLE BOULANGERIE 600X800 MM EN INOX
Référence : 08093



RESUME

L'échelle boulangerie 600x800 mm est l'équipement idéal pour équiper votre boulangerie.

En inox aisi 202, ce chariot boulanger vous permet de stocker et transporter rapidement et facilement vos baguettes de pain, viennoiseries ou autres préparations tout en contribuant à vous faire gagner de la place.

Disponible en 20 niveaux, sa charge maximale est de 200 kg. De plus, cette échelle de boulanger dispose de 4 roues en polypropylène dont 2 dotées de freins et des glissières anti-chute avec butée des deux côtés.

Dimensions : L.72 cm x H.185 cm x Prof. 89 cm avec espacement de 7,5 cm de hauteur - Entrée 60 cm

Compatibilité avec la grille inox.

Les points forts :

- Robustesse
- Livraison rapide
- Livraison offerte à partir de 3 unités



DESCRIPTION

Pourquoi opter pour l'echelle

boulangerie 600x800 mm ?

Un chariot boulangerie offre plusieurs avantages pour les boulangers et les pâtissiers dans le cadre de leurs opérations quotidiennes.

- Stockage et organisation : Cette échelle de boulangerie sert à stocker efficacement les baguettes de pain, viennoiserie, ingrédients, les ustensiles... Cela facilite le processus de préparation et permet de maintenir un espace de travail propre et ordonné.
- Mobilité : Ce chariot est équipé de roulettes, ce qui les rend facilement déplaçables. Cela permet aux boulangers de transporter facilement des ingrédients d'une zone de préparation à une autre, ce qui peut être particulièrement utile dans les cuisines de grande taille.
- Optimisation de l'espace : Conçues de manière ergonomique pour maximiser l'utilisation de l'espace disponible.
- Facilité de nettoyage : Fabriqué en inox, cela rend le produit facile à nettoyer et à entretenir.

Les chariots de boulangerie contribuent à rendre les opérations de boulangerie plus efficaces, organisées et ergonomiques.

Nous disposons également d'une échelle pâtissière 600 x 400 disponible en 15 et 20 niveaux et d'une échelle bac boulangerie en inox.

Comment utiliser votre chariot boulangerie ?

Cette echelle boulangerie en inox de dimensions 600 x 800 mm s'utilise principalement pour le transport et le stockage de plaques ou de grilles dans un environnement de boulangerie.

Avant de l'utiliser, il faut s'assurer qu'il est propre et en bon état. Ensuite, placez les plaques ou grilles sur les niveaux prévus, en veillant à ce qu'elles soient bien alignées pour éviter qu'elles ne tombent ou ne glissent.

Lorsque le chariot est chargé, il suffit de le pousser doucement en le tenant par les poignées.

Assurez-vous que le sol est dégagé et que les roues roulent bien pour faciliter le déplacement.

Le chariot peut être placé à proximité des fours pour un accès rapide aux produits cuits ou en phase de préparation.

Enfin, après utilisation, nous vous recommandons de nettoyer l'inox pour maintenir l'hygiène et prévenir la corrosion.

Caractéristiques du chariot boulangerie 600x800 en inox :

Dimensions : L.72 cm x H.185 cm x Prof. 89 cm avec espacement de 7,5 cm de hauteur

Largeur des glissières : 11 mm

Entrée : 600 mm

Matière : Acier inox Aisi 202

Finition : Poli grain 240

Charge maximale : 200 kg

Nombre de niveaux : 20

Poids : 26 kg

Livraison : Démonté (Rapide à monter)

Retrouvez également notre gamme de meuble pour boulangerie, idéale pour aménager de manière optimale votre boulangerie-pâtisserie.

Associez votre échelle inox avec une plaque professionnelle 40

x 60 cm, parfaitement compatible avec les besoins d’un fournil moderne.