PROZON

FICHE TECHNIQUE

CHARIOT DE SERVICE INOX 3 PLATEAUX
Référence : 08234



RESUME

Le chariot de Service Inox 3 Plateaux est un élément indispensable pour un établissement de restauration. Celui-ci peut être utilisé dans divers domaines : cuisine professionnelle, cuisine collective, les hôtels, les cafeterias, etc.

Il est équipé de 4 roues pivotantes dont 2 avec frein facilitant le déplacement.

Nous vous proposons 3 tailles de plateaux.

Fabriqué en inox, le chariot desserte cuisine est robuste, résistant à la corrosion, très facile d'entretien et contribue au maintien des normes d'hygiène dans l'environnement de la cuisine.

Les points forts :

- Plateaux insonorisés
- Capacité de charge : 40 kg par plateau
- Durabilité
- Robustesse
- Livré en kit et facile à monter



DECLINAISONS

Dimensions des plateaux
500 x 800 mm
600 x 1000 mm
380 x 686 mm

DESCRIPTION

Pourquoi utiliser un chariot de service inox 3 plateaux dans sa cuisine professionnelle ?

Le chariot de service inox 3 plateaux est parfaitement adapté pour une utilisation dans une cuisine professionnelle ou une cuisine collective. En effet, il contribue à rendre les opérations en cuisine plus efficaces en permettant au personnel de transporter rapidement et en toute sécurité les éléments nécessaires entre les différentes zones de la cuisine, notamment grâce à ses 4 roues en polypropylène dont 2 avec freins.

Retrouvez aussi notre chariot inox avec 2 niveaux ou notre chariot en propylène avec 3 niveaux.

Ce dernier est fabriqué en acier inoxydable qui est un matériau durable, hygiénique et facile à nettoyer, les chariots en inox sont donc adaptés pour manipuler des denrées alimentaires, assurant ainsi la sécurité alimentaire.

Très robuste, le chariot de service inox 3 niveaux peut supporter jusqu'à 40 kg par plateaux. Nous vous proposons un chariot de service avec les plateaux de dimensions 500 x 800 mm ou avec les plateaux de dimensions 600 x 1000 mm.

Retrouvez l'ensemble de nos chariots de service pour cuisine ainsi que tous nos mobiliers pour les cuisines professionnelles.

Grâce à cette desserte, vous pouvez déplacer facilement des objets comme un poussoir à saucisse inox manuel 3 litres ou encore un poussoir à saucisse électrique inox 20L entre la zone de préparation et de nettoyage.

Pour équiper vos restaurants, nous vous recommandons notre table de tri restauration plusieurs flux.

Caractéristiques techniques du chariot de service

inox

Matériau : Acier inoxydable

Plateaux L. 686 x P. 380 :

- Poids : 11,8 kg
- Dimensions : L. 710 x P. 405 x H. 825 mm
- Espace entre les niveaux : 240 mm

Plateaux 500 x 800 mm :

- Poids: 15,8 kg
- Dimensions : L. 535 x P. 855 mm x H. 930 mm
- Espace de 257 mm entre l'étagère inférieure et centrale
- Écart de 274 mm entre les tablettes du milieu et du haut

Plateaux 600 x 1000 mm :

- Dimensions : L. 1110 mm x P. 690 mm x H. 950 mm
- Poids : 15 kg
- Charge maximum par plateaux : 40 kg
- Espacement entre plateaux : 270 mm

Charge maximum par plateaux : 40 kg