PROZON

FICHE TECHNIQUE

CHARIOT À GLISSIÈRE
Référence : 08232



RESUME

Le chariot à glissière est très utile dans les cuisines de restaurant ou dans les cuisines collectives, car il permet de stocker et de transporter les bacs gastronormes GN 2/1 (non fournis).

Fabriqué en acier inoxydable, il est robuste, résistant à la corrosion, facile d'entretien et durable.

Le chariot GN 2/1 est de dimensions L. 590 x P. 680 x H. 860 mm.

Livré démonté.

Les points forts :

- Facile à monter
- Robuste
- Résistance à la corrosion
- Poids supporté : 130 kg
- 4 roues dont deux freinées



DECLINAISONS

Modèle
GN 2/1

DESCRIPTION

Pourquoi utiliser un chariot à glissière dans une cuisine professionnelle ?

L’utilisation d’un chariot à glissière est essentiel dans une cuisine professionnelle afin de stocker et de transporter facilement ses bacs GN 2/1. Découvrez également notre chariot GN en inox de 15 ou 20 niveaux pour transporter vos bacs GN.

Il possède 7 niveaux, et est très pratique puisqu’il peut se placer en dessous des tables et ne prend pas de place dans votre cuisine.

Avec ses 4 roulettes pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 avec freins, ce dernier est très maniable et très facile à transporter.

Le chariot à échelle est fabriquée en inox AISI 201 : ce matériau est très utilisé dans les cuisines professionnelles, car il répond aux normes d’hygiène strictes qui sont imposées. En effet, celui-ci est inerte et empêche dans les bactéries de proliférer. De plus, il est durable, résistant à la corrosion, se nettoie très facilement et demande peu d’entretien.

Découvrez toutes nos échelles de cuisine en acier inoxydable.

Caractéristiques techniques du chariot à échelle

Matériau : Acier Aisi 202 – Finition poli grain 240

Dimensions : L. 590 x P. 680 x H. 860 mm

Écart entre les glissières : 750 mm

Poids supporté : 130 kg