PROZON

FICHE TECHNIQUE

CHARIOT DE SERVICE INOX 2 PLATEAUX
Référence : 08361



RESUME

Nous vous proposons un chariot de service à 2 niveaux qui est un élément indispensable pour les professionnels dans la restauration. Il possède 4 roues en polypropylène, dont 2 qui permettent de freiner, dans le but d'assurer une meilleure stabilité des plats posés sur les plateaux. Ainsi, les 2 plateaux supportant une charge maximale de 60 kg par plateau sont insonorisés.

3 tailles sont proposées pour les plateaux de ce produit. Selon vos besoins, il existe aux dimensions :

- 400 x 700 mm
- 525 x 845 mm
- 600 x 1000 mm

Les points forts :

- Plateaux insonorisés
- Stabilité du chariot
- Montage rapide et simple
- Charge maximale : 128 kg
- Livré à plat en kit : facile à assembler



DECLINAISONS

Dimensions des plateaux
525 x 845 mm
600 x 1000 mm
400 x 700 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le chariot de service à roulettes ?

Le chariot de service à roulettes sert à transporter de nombreux plats dans l'univers de la restauration jusqu'à une charge maximale de 50 kg par plateau. Très utilisé dans la restauration, ce chariot plateau repas se déplace facilement grâce à ses 4 roues fabriquées à partir de polypropylène et se stabilise grâce à ses 2 roues freinées qui retiennent la charge.

Un chariot de service professionnel de qualité sur le long terme

Fabriqué à partir d'acier inoxydable, ce chariot de service professionnel ne nécessite pas énormément d'entretien. Avec ses finitions en poli grain, il résiste contre tous types de rouilles. Un simple nettoyage à l'eau avec un chiffon conservera la brillance du chariot. Avec sa fabrication robuste, le chariot de service inox a été pensé pour une utilisation intensive, c'est-à-dire quotidienne.

Un chariot plateau repas indispensable pour les professionnels de la restauration

Ce chariot plateau repas vous propose jusqu'à 2 plateaux supportant chacun une charge de 50 kg au maximum. Avec ses 4 roues motrices, vous gagnerez un gain de temps conséquent sur les déplacements de produits et de plats. Parmi les 4 roues, 2 d'entre elles servent à ralentir le chariot et garantir sa stabilisation.

Retrouvez également notre chariot de service avec 3 plateaux en inox. Nous proposons aussi un chariot en polypropylène avec 3 niveaux.

Pour transporter vos bacs GN, découvrez nos échelles gastronormes GN 1/1 et GN 2/1.

Transportez facilement votre embosseuse horizontale 5 litres pour boucherie à travers la cuisine jusqu'à l'espace de plonge.

Caractéristiques du chariot de service à 2 niveaux

Fonctionnement : 4 roues motrices dont 2 freinées

Plateaux 400 x 700 mm :

- Poids : 9,3 kg
- Dimensions : L.710 x P. 405 mm x H. 830 mm
- Espace entre les niveaux : 465 mm

Plateaux 525 x 845 mm :

- Poids : 12 kg
- Dimensions : L.. 845 x P. 525 mm x H. 940 mm
- Espace entre les niveaux : 560 mm

Plateaux 600 x 1000 mm :

- Poids : 14 kg
- Dimensions : L. 1000 x P. 600 x H. 940 mm
- Espace entre les niveaux : 520 mm

Retrouvez également notre chariot de service en bois 2 étagères pour une finition premium.