

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE 600 X 400 EN INOX

Référence : 08080



RESUME

L'échelle pâtissière 600 x 400 mm est l'équipement idéal pour équiper votre boulangerie ou vos cuisines de restaurant.

En inox Aisi 202, cette échelle pâtissière vous permet de stocker et transporter rapidement et facilement vos pâtisseries ou toute autre préparation tout en vous faisant gagner de la place.

Disponible en 15 ou 20 niveaux, sa charge maximale est de 200 kg. De plus, cette échelle à pâtisserie dispose de 4 roues en polypropylène dont 2 dotées de freins et des glissières anti-chute avec butée des deux côtés.

2 dimensions :

- 15 niveaux : L.62,5 cm x H.189 cm x Prof. 46 cm - Entrée 40 cm
- 20 niveaux : L.62,5 cm x H.186 cm x Prof. 45,5 cm - Entrée 40 cm

Compatible avec la [grille inox](#).

Les points forts :

- Robuste
- Livraison rapide, offerte à partir de 3 échelles



DECLINAISONS

Nombre de niveaux

15
15
20
20

DESCRIPTION

Quels sont les avantages du chariot à pâtisserie 400 x 600 ?

L'échelle à pâtisserie est idéale pour une utilisation dans les domaines de la pâtisserie et de la cuisine professionnelle. En effet, celle-ci dispose de différentes fonctionnalités pour faciliter le travail des pâtissiers et des chefs. Découvrez les principaux avantages de l'échelle à pâtisserie 600 x 400:

- **Mobilité** : Nos échelles à pâtisserie sont équipées de roulettes, ce qui les rend facilement mobiles. Cela permet aux chefs pâtissiers de déplacer facilement les préparations d'un endroit à un autre dans la cuisine, favorisant ainsi une meilleure organisation et une utilisation efficace de l'espace.
- **Stockage** : Lors de la préparation de grandes quantités de pâtisseries, l'échelle à pâtisserie est équipée de grilles ou de plateaux, ce qui peut servir de zone de stockage temporaire pour les plaques de cuisson, les moules, et d'autres éléments essentiels.
- **Préparation et Assemblage** : Les chariots à pâtisserie offrent une surface pratique pour la préparation, l'assemblage, et la décoration des pâtisseries avant leur mise en vente ou leur service.
- **Facilité de Nettoyage** : Conçu avec des matériaux faciles à nettoyer, votre échelle est simple et rapide à entretenir et garantit la conformité aux normes d'hygiène.

Le chariot à pâtisserie est un outil polyvalent qui contribue à l'efficacité et à l'organisation dans le cadre de la production de pâtisseries en milieu professionnel (boulangerie, pâtisserie,

cuisines professionnelles...)

Retrouvez également l'[échelle inox boulangerie](#) et l'[échelle bac boulangerie](#).

Pour compléter l'aménagement de votre boulangerie-pâtisserie, optez pour notre gamme de [meuble pour boulangerie](#) et notre gamme de [bac alimentaire boulangerie](#).

Caractéristiques de l'échelle pâtissière en inox :

Dimensions :

- 15 niveaux : L.62,5 cm x H.189 cm x Prof. 46 cm avec espacement de 10,5 cm de hauteur
- 20 niveaux : L.62,5 cm x H.186 cm x Prof. 45,5 cm avec espacement de 7,5 cm de hauteur

Largeur des glissières : 11 mm

Entrée : 400 mm

Matière : Acier inox Aisi 202

Finition : Poli grain 240

Charge maximale : 200 kg

Nombre de niveaux :

- 15
- 20

Poids :

- 15 niveaux : 22,8 kg
- 20 niveaux : 26,2 kg

Livraison : Démonté (Rapide à monter)