



Chariot de service avec 3 plateaux h730_02

Chariot de service en acier inoxydable avec 3 plateaux et une capacité de charge de 120 kg. Solution hygiénique et résistante pour le transport de vaisselle dans les cantines et la restauration.

Le **chariot de service professionnel h730_02** représente une solution indispensable pour l'efficacité des flux de travail au sein des cantines, des réfectoires et des grandes cuisines. Conçu pour le transport intensif d'assiettes et de plats entre les salles ou vers la zone de lavage, cet outil optimise les temps de débarrassage et de service, tout en garantissant les normes de sécurité alimentaire les plus élevées grâce à sa structure entièrement métallique.

La configuration à **trois plateaux** permet de gérer des volumes de charge importants, tandis que l'utilisation de l'**acier inoxydable** assure une résistance supérieure à la corrosion et une facilité de désinfection fondamentale dans les environnements HoReCa. La manœuvrabilité est garantie par un système de roues surdimensionnées qui facilitent le passage de petits dénivelés ou de joints de sol.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : acier inoxydable à haute résistance
- **Configuration** : 3 plateaux de chargement
- **Capacité de charge totale** : 120 kg
- **Espace utile entre les plateaux** : 275 mm
- **Dimensions des plateaux** : 800 x 500 mm
- **Système de mobilité** : 4 roues Ø125 mm (2 équipées de freins de stationnement)
- **Supports de roues** : acier galvanisé
- **Dimensions hors-tout** : 900 x 600 x 950 mm

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Nombre d'étages** 3
- **Longueur mm** 900.0000
- **Profondeur en mm** 600.0000
- **Hauteur en mm** 950.0000

Chariot de service avec 3 plateaux h730_02

Nombre d'étages: 3

