



Chariot de service en acier inox pour restauration h956_09

Chariot de service en acier inox AISI 304 avec 3 plateaux, bord de rétention et roues non marquantes. Dimensions 100x60x96 cm. Pour HoReCa et cantines.

Le **chariot de service h956_09** est un équipement professionnel conçu pour optimiser le flux de travail au sein des cuisines industrielles, hôtels et cantines. Entièrement réalisé en **acier inox AISI 304**, cet outil garantit une résistance supérieure à la corrosion et une neutralité biologique indispensable dans le secteur alimentaire. La structure porteuse en **tube rond d'acier** confère une stabilité structurelle qui prévient les flexions même en conditions de charge maximale.

Les trois plateaux lisses intègrent un **bord périmétral de rétention de 40 mm**, conçu pour empêcher le glissement accidentel de vaisselle, conteneurs GN ou outils pendant le transit sur des surfaces irrégulières. Le déplacement est facilité par une poignée ergonomique et par un système de **quatre roues pivotantes de 125 mm** ; le revêtement non marquant préserve l'intégrité des sols, tandis que les deux freins de stationnement assurent le blocage immédiat du chariot lors des opérations de chargement et déchargement.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : Acier inox AISI 304 haute épaisseur
- **Configuration** : 3 plateaux lisses avec bord de rétention (H 40 mm)
- **Système de roulement** : 4 roues pivotantes Ø125 mm non marquantes, dont 2 équipées de frein à pédale
- **Châssis** : Structure en tube rond d'acier inox électrosoudé
- **Maniabilité** : Poignée de traction ergonomique intégrée
- **Dimensions hors tout** : L 100 x P 60 x H 96 cm

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Nombre d'étages** 3
- **Longueur mm** 600.0000
- **Profondeur en mm** 1000.0000
- **Hauteur en mm** 960.0000

Chariot de service en acier inox pour restauration h956_09

Chariot de service
en acier inox
pour restauration h956_09

Nombre d'étages: 3

