



Chariot de service h799_02

Chariot de service professionnel en acier inoxydable à 3 plateaux, 80x50x96 cm. Fabriqué en Italie certifié MOCA pour une hygiène maximale dans le secteur HoReCa.

Le chariot de service **h799_02** représente une solution professionnelle conçue pour l'efficacité du transport de repas et de vaisselle dans des contextes à forte rotation tels que les hôtels, les cantines et les cafétérias. Réalisé entièrement en **acier inoxydable**, cet outil garantit une résistance structurelle supérieure et une longévité opérationnelle indispensable dans les cuisines professionnelles. La configuration à trois niveaux permet d'optimiser les flux de travail, tout en assurant une manipulation fluide grâce aux poignées latérales intégrées et aux roues pivotantes de haute qualité.

Caractéristiques techniques

- **Dimensions extérieures** : L. 80 x P. 50 x h. 96 cm
- **Configuration** : 3 plateaux avec une distance utile de 28 cm
- **Matériau** : Acier inoxydable haute résistance
- **Manipulation** : Roues et doubles poignées latérales ergonomiques
- **Normes de qualité** : Système de gestion certifié ISO 9001
- **Conformité alimentaire** : Déclaration MOCA pour le contact avec les aliments
- **Production** : Fabriqué en Italie

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Nombre d'étages** 3
- **Longueur mm** 800.0000
- **Profondeur en mm** 500.0000
- **Hauteur en mm** 960.0000



Chariot de service h799_02

Nombre d'étages: 3