



## Chariot de service pour restaurant h422\_76

Chariot de service professionnel en polypropylène et aluminium (111x50x103 cm), capacité 150 kg, structure antirouille et anti-rayures pour le secteur HoReCa.

Le chariot de service **h422\_76** représente une solution logistique avancée pour la manutention de charges dans des environnements professionnels tels que les hôtels, restaurants, cantines et collectivités. Grâce à la structure hybride qui combine **aluminium et polypropylène copolymère**, le dispositif garantit une haute résistance mécanique allée à une remarquable légèreté de manœuvre. La surface lisse et les lignes arrondies ont été conçues pour simplifier les cycles de désinfection, prévenant l'accumulation de résidus et de bactéries.

## Caractéristiques techniques

- **Matériaux** : Polypropylène copolymère et aluminium haute résistance.
- **Structure** : Composants anti-rayures et antirouille, résistants aux chocs accidentels.
- **Configuration** : 3 étagères avec rebord antidérapant pour la sécurisation de la charge.
- **Capacité** : 50 kg par étagère (capacité de charge totale 150 kg).
- **Dimensions** : L 111 x P 50 x H 103 cm.
- **Distance entre étagères** : 32 cm d'espace utile pour le logement de bacs et de vaisselle.
- **Ergonomie** : Doubles poignées intégrées antidérapantes.
- **Durabilité** : Fabriqué avec des matériaux techniques séparables et entièrement recyclables.
- **Coloris** : Disponible en plusieurs variantes chromatiques pour une intégration esthétique ou fonctionnelle.

*Image purement indicative*

## INFORMATIONS

- **Type** pas de dôme
- **Hauteur en mm** 1030.0000
- **Largeur en mm** 1110.0000
- **Profondeur en mm** 500.0000

## Chariot de service pour restaurant h422\_76



HOLITY.COM



HOLITY.COM

## Chariot de service pour restaurant h422\_76

Type: pas de dôme



HOLITY.COM