



Chariot en acier inoxydable avec étagères h956_07

Chariot en acier inoxydable AISI 304 à 3 étagères bordées, 100x50x96 cm. Roues non marquantes Ø125 mm pour un transport hygiénique et sûr dans la restauration.

Le **chariot professionnel h956_07** est conçu pour répondre aux besoins de manutention intensive dans les cuisines industrielles, cantines, hôtels et contextes de restauration. Réalisé intégralement en **acier inoxydable AISI 304**, il garantit une résistance exceptionnelle à l'oxydation et à la corrosion, le rendant adapté au contact alimentaire et aux cycles de nettoyage fréquents avec des agents chimiques. La structure en **tube rond** assure une stabilité structurelle même à pleine charge, facilitant le transport d'assiettes, plateaux et équipements lourds.

Les trois étagères se caractérisent par une surface lisse et un **bord périphérique de 40 mm**, une solution technique fondamentale pour empêcher la chute accidentelle d'objets lors des manœuvres. La maniabilité est confiée à une **poignée ergonomique** et à quatre roues pivotantes de grandes dimensions, conçues pour réduire l'effort de l'opérateur sur tout type de surface professionnelle.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : Acier inoxydable AISI 304 à haut degré hygiénique
- **Configuration** : 3 étagères lisses avec bord de confinement de 40 mm
- **Dimensions totales** : L 100 x P 50 x H 96 cm
- **Système de déplacement** : 4 roues pivotantes non marquantes Ø125 mm
- **Sécurité** : 2 roues équipées de frein à pédale indépendant
- **Structure** : Cadre porteur en tube rond d'acier inoxydable
- **Ergonomie** : Poignée de traction intégrée à la structure

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Nombre d'étages** 3
- **Longueur mm** 500.0000
- **Profondeur en mm** 1000.0000
- **Hauteur en mm** 960.0000

Chariot en acier inoxydable avec étagères h956_07

Chariot en acier
inoxydable avec étagères
h956_07

Nombre d'étages: 3

