



Chariot inox pour restauration h956_06

Chariot professionnel en acier inoxydable AISI 304 à 3 plateaux (50x90x96 cm) avec bords de rétention et roues non marquantes pour la restauration et la santé.

Le chariot professionnel **h956_06** est un équipement conçu pour l'optimisation de la logistique interne dans des contextes de travail intense tels que les cuisines industrielles, les hôtels, les cantines et les établissements hospitaliers. Entièrement réalisé en **acier inox AISI 304**, ce modèle offre une résistance structurelle supérieure et une protection totale contre l'oxydation et la corrosion, même en présence d'une humidité élevée ou de vapeurs typiques des centres de cuisson.

La configuration à trois plateaux lisses est étudiée pour maximiser la capacité de transport de la vaisselle, des plateaux et des bacs GN. Chaque niveau est équipé d'un **bord périmétral de rétention** de 40 mm qui empêche la chute accidentelle d'objets et l'écoulement de liquides pendant le transit. La structure porteuse en tube rond garantit une stabilité maximale, éliminant les vibrations structurelles qui pourraient compromettre l'intégrité de la charge transportée.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : Acier inox AISI 304 avec finition professionnelle.
- **Configuration** : 3 plateaux lisses avec bord anti-goutte de 40 mm.
- **Système de mouvement** : 4 roues pivotantes Ø125 mm en polymère non marquant.
- **Sécurité** : 2 roues équipées de frein à pédale indépendant pour un stationnement sûr.
- **Dimensions hors tout** : L 50 x P 90 x H 96 cm.
- **Manœuvrabilité** : Poignée de poussée ergonomique intégrée à la structure tubulaire.

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Nombre d'étages** 3
- **Longueur mm** 500.0000
- **Profondeur en mm** 900.0000
- **Hauteur en mm** 960.0000

Chariot inox pour restauration h956_06

Chariot inox pour
restauration h956_06

Nombre d'étages: 3

