



## Chariot inox professionnel h956\_05

Chariot professionnel en acier inoxydable AISI 304 à trois plateaux bordés, 80x50x96 cm. Structure hygiénique sur roulettes avec frein pour le secteur HoReCa.

Le chariot professionnel **h956\_05** représente une solution logistique avancée pour la manutention de charges dans des environnements exigeant des normes d'hygiène rigoureuses, tels que les cuisines industrielles, les cantines, les hôpitaux et les laboratoires. Entièrement réalisé en **acier inox AISI 304**, il garantit une résistance totale à la corrosion et une désinfection aisée, répondant aux besoins opérationnels du secteur HoReCa et de la santé.

La structure est caractérisée par un châssis en tube rond qui équilibre légèreté et solidité structurelle. Les trois plateaux sont dotés d'un **rebord périmétral de confinement** de 40 mm, conçu pour prévenir la chute accidentelle d'objets pendant le transport, assurant une stabilité maximale même sur des sols irréguliers. La poignée ergonomique et les roulettes à haute performance permettent une maniabilité fluide, même à pleine charge.

## Caractéristiques techniques

- **Matériau** : Acier inox AISI 304 à usage alimentaire et sanitaire
- **Configuration** : 3 plateaux lisses avec rebord périmétral de 40 mm
- **Dimensions** : L 50 x P 80 x H 96 cm
- **Structure** : Tube rond en acier inox haute résistance
- **Système de déplacement** : 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm non marquantes
- **Sécurité** : 2 roulettes équipées de frein à pédale et supports en acier inox
- **Ergonomie** : Poignée de traction intégrée au châssis

*Image purement indicative*

## INFORMATIONS

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

### Chariot inox professionnel h956\_05

Nombre d'étages: 3

