Kabeljau: 108920362663

Edelstahl-Backblechwagen für 30 Backbleche (60 × 40 cm), 67 × 82 × 170 (H) cm



Beschreibung

Warum sollte man ihn kaufen?

In jeder Profiküche machen Zeit und Organisation den Unterschied. Ein **Backblechwagen** aus Edelstahl wie dieser ist eine unverzichtbare Hilfe, um die Effizienz bei der Zubereitung, beim Garen und beim Servieren zu steigern. Er verfügt nicht nur über eine robuste und langlebige Konstruktion, sondern ist auch so konzipiert, dass sich die Backbleche mit minimalem Kraftaufwand transportieren lassen. Dank seines vertikalen Designs ermöglicht er eine optimale Raumnutzung in der Küche und erleichtert gleichzeitig den übersichtlichen Zugriff auf die verschiedenen Zubereitungen.

Hauptmerkmale

- **Konstruktion vollständig aus AISI-Edelstahl**
  Der Wagen besteht aus **Edelstahl**, einem Material, das für Hygiene, Robustheit und Korrosionsbeständigkeit steht. Dadurch eignet er sich perfekt für den Lebensmittelbereich, wo Sauberkeit und Langlebigkeit grundlegende Anforderungen sind. Er verformt sich auch bei intensiver Nutzung nicht und behält seine ästhetischen und funktionalen Eigenschaften auch nach jahrelangem Einsatz bei.
- **Ausgestattet mit Lenkrollen**
  Dank der **professionellen Rollen** lässt sich der Wagen auch bei voller Beladung leicht bewegen. Die Rollen sind so konzipiert, dass sie auf jedem Bodenbelag eine reibungslose Bewegung gewährleisten, und einige sind mit **einer Sicherheitsbremse** ausgestattet, um den Wagen beim Be- und Entladen der Backbleche stabil zu halten.
- **Mehrere Ablagen für hohe Kapazität**
  Dank seiner **vertikalen Bauweise** ist der Wagen darauf ausgelegt, **eine große Anzahl an Backblechen** aufzunehmen und so den vertikalen Raum optimal zu nutzen. Er eignet sich ideal für Bäckereien, Restaurants und Konditoreien und ermöglicht die übersichtliche und leicht zugängliche Handhabung großer Mengen an Backwaren.
- **Kompakte Abmessungen bei großem Fassungsvermögen**
  Mit seinen Abmessungen von **67 x 82 x 170 (H) cm** eignet er sich für jede Art von Profiküche: kompakt genug, um problemlos durch Türen und Flure zu passen, aber mit einem Fassungsvermögen, das auch den Anforderungen der dynamischsten Betriebe gerecht wird.
- **Einfach zu reinigen und zu desinfizieren**
  Das glatte Design und die Edelstahlkonstruktion erleichtern die tägliche Reinigung. Es gibt keine Spalten, in denen sich Schmutz oder Speisereste ansammeln können – ein wichtiger Vorteil für die Einhaltung der HACCP-Vorschriften und die Aufrechterhaltung hoher Hygienestandards.

Technisches Datenblatt

- **Außenmaße:** 67 x 82 x 170 (H) cm
- **Anzahl der Backbleche:** 30 (60 x 40 cm)

Abmessungen

Außenmaße	670x820x1700 mm
Verpackungsmaße	1700x750x250 mm

Technisches Datenblatt

Gewicht inklusive Verpackung	30 kg

Nettogewicht	27 kg