Morue: 108920332658

Chariot porte-plaques en acier inoxydable 16 plaques GN 2/1 59 × 67 × 170 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Dans toute cuisine professionnelle, le temps et l'organisation font toute la différence. Un **chariot à plaques** en acier inoxydable comme celui-ci constitue un outil indispensable pour améliorer l'efficacité lors des phases de préparation, de cuisson et de service. Outre sa structure robuste et durable, il est conçu pour faciliter la manipulation des plaques avec un minimum d'effort. Grâce à sa conception verticale, il permet d'optimiser l'espace dans la cuisine, tout en facilitant l'accès ordonné aux différentes préparations.

Caractéristiques principales

- **Structure entièrement en acier inoxydable AISI**
  Le chariot est fabriqué en **acier inoxydable**, un matériau synonyme d'hygiène, de robustesse et de résistance à la corrosion. Cela le rend parfait pour le secteur alimentaire, où la propreté et la durabilité sont des exigences fondamentales. Il ne se déforme pas à l'usage intensif et conserve ses qualités esthétiques et fonctionnelles même après des années d'utilisation.
- **Équipé de roulettes pivotantes**
  La présence de **roulettes professionnelles** permet de déplacer facilement le chariot, même à pleine charge. Les roulettes sont conçues pour garantir un déplacement fluide sur tout type de sol et certaines sont équipées d' **un frein de sécurité**, afin de maintenir le chariot stable pendant le chargement ou le déchargement des plaques de cuisson.
- **Plusieurs étagères pour une grande capacité**
  Grâce à sa **structure verticale**, le chariot est conçu pour accueillir **un grand nombre de plaques de cuisson**, en optimisant l'espace vertical. Idéal pour les boulangeries, les restaurants et les pâtisseries, il permet de gérer de grandes quantités de préparations de manière ordonnée et accessible.
- **Des dimensions compactes mais spacieuses**
  Ses dimensions de **59 x 67 x 170 h cm** le rendent adapté à tout type de cuisine professionnelle : suffisamment compact pour passer facilement par les portes et dans les couloirs, mais avec une capacité qui répond même aux besoins des établissements les plus dynamiques.
- **Facile à nettoyer et à désinfecter**
  Son design lisse et sa structure en acier inoxydable facilitent les opérations de nettoyage quotidiennes. Il n'y a pas de fentes dans lesquelles la saleté ou les résidus alimentaires pourraient s'accumuler, un avantage important pour respecter les normes HACCP et maintenir des standards d'hygiène élevés.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 59 x 67 x 170 h cm
- **Nombre de plateaux :** 16 (GN 2/1)

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1700x700x200 mm
Dimensions extérieures	590x670x1700 mm

Fiche technique

Capacité des plaques de cuisson	16
Poids avec emballage	25 kg

Poids net	22 kg