



Chariot 200 assiettes avec séparations anti-chute.

ROBUSTESSE

Les chariots y compris les grilles de séparation sont réalisés en acier inoxydable, ce qui leur assure robustesse et bonne résistance à la corrosion donc une très grande longévité.

Leur construction est réalisée sur banc de soudure automatique. Ce procédé de fabrication apporte une parfaite régularité des soudures.

Les chariots sont équipés de 4 roues pivotantes inoxydables à chape polyamide avec axe et billes inox. Le roulement à billes garantit la qualité du roulement et la bonne tenue dans le temps. Deux roues comportent des freins pour l'immobilisation des chariots. Le bandage des roues et les butoirs de protection sont non marquants.

ERGONOMIE

Les chariots sont équipés soit de séparations anti-chute soit de séparations simples avec grille avant.



La grille avant est aisément amovible et se crochète à l'arrière du chariot pour faciliter la manipulation des assiettes



Chariot 270 assiettes avec séparations et grille avant amovible.

Le fond penté ainsi que la hauteur des grilles de séparation permettent de déplacer la vaisselle en toute sécurité.

Les chariots conviennent pour les assiettes jusqu'à \varnothing 290 mm et pour les plateaux cafétéria 460 x 360 mm (600 x 400 mm sur le chariot 400 assiettes).

Ils conviennent également pour stocker la vaisselle de petites dimensions comme les ramequins, bols, ravers, soucoupes.

En outre, les chariots 200 assiettes sont conçus pour un rangement sous table.

Quatre modèles de chariots existent aussi en version démontable. Ces chariots sont livrés à plat pour minimiser les coûts de transport et de stockage.



Chariot 400 assiettes avec séparations et grille avant amovible.

OPTIONS

- Housse de protection en polyamide.
- Distributeur de couverts amovible, capacité 5 bacs GN 1/3.
- Grilles de séparation supplémentaires.



distributeur à couverts réf. 800 571 (bacs en supplément)