

Chariot niveau constant à plateaux

Fiche technique de l'article 0162777-1 | OTA 53-37 S EN

HUPFER
we make work flow



Caractéristiques techniques

Charge utile :	120
Poids :	30 kg
Largeur :	800 mm
Profondeur :	510 mm
Hauteur :	900 mm

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Hupfer permet un stockage et un transport faciles des plateaux. La construction ouverte et le guidage latéral favorisent une organisation efficace et un maintien stable pendant le transport.

Découvrez le chariot à plateaux ouvert avec guidage latéral de Hupfer – la solution parfaite pour une logistique efficace dans le catering commercial ! Ce produit en acier inoxydable de haute qualité offre de la place pour des plateaux mesurant 530x370 mm et permet un stockage sûr et ordonné. La conception ouverte permet un accès rapide aux plateaux, tandis que le guidage latéral garantit stabilité et sécurité lors du transport. Ainsi, le chariot à plateaux optimise les flux de travail dans votre cuisine et réduit le temps nécessaire pour servir les plats. Optez pour la qualité et la fonctionnalité avec le chariot à plateaux ouvert avec guidage latéral de Hupfer – votre solution pour une restauration fluide et efficace !

- **Construction ouverte** : Permet un accès facile aux plateaux pour une manipulation efficace.
- **Guidage latéral** : Assure un maintien stable des plateaux pendant le transport.
- **Compatibilité avec les plateaux EN (530x370 mm)** : Ajustement optimal pour les bandes de retour de vaisselle HUPFER, garantissant une intégration sans faille.
- **Matériau en acier inoxydable** : Offre une grande durabilité et un nettoyage

Date de consultation : 19.02.2026, 14:46:01 Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Chariot niveau constant à plateaux

Fiche technique de l'article 0162777-1 | OTA 53-37 S EN

HUPFER
we make work flow

facile, idéal pour une utilisation en restauration.

- **Design gain de place** : Facilite le stockage et l'organisation dans la cuisine.

Date de consultation : 19.02.2026, 14:46:01 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*