



Caractéristiques techniques

Dimension modulaire :	115 mm
Type d'insertion :	Insertion longitudinale
Charge utile :	100 kg
Largeur :	1050 mm
Profondeur :	651 mm
Hauteur :	1590 mm

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

Hupfer propose un chariot de transport pour le stockage efficace et le transport facile des plateaux. La construction permet un agencement ordonné et un accès rapide aux plateaux pendant le processus de chargement et de déchargement.

Découvrez le chariot de transport de plateaux de Hupfer - la solution parfaite pour une logistique efficace dans la gastronomie. Ce chariot robuste en acier inoxydable de haute qualité garantit une grande durabilité et est idéal pour un usage intensif. Avec un design monobloc, le chariot assure une hygiène optimale et un nettoyage facile, ce qui favorise la sécurité alimentaire. Le chariot de transport de plateaux peut accueillir jusqu'à 20 plateaux et permet, grâce à un espacement de 115 mm, une adaptation flexible à différentes tailles de plateaux. Le chargement et le déchargement sont facilités par l'insertion longitudinale, ce qui permet de gagner un temps précieux. Compatible avec les normes Euronorm et Gastronorm, ce chariot de transport s'intègre parfaitement dans tout environnement gastronomique. Augmentez votre efficacité et organisez votre logistique avec le chariot de transport de plateaux de Hupfer !

- **Construction en acier inoxydable :** Grande robustesse et durabilité, idéale pour une utilisation intensive dans la restauration.
- **Design monobloc :** Hygiène optimale et nettoyage facile, favorise la sécurité alimentaire.
- **Grille de hauteur pour les tiroirs à plateaux :** 115 mm, permet un

Date de consultation : 10.05.2025, 11:19:46 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

ajustement flexible aux différentes tailles de plateaux.

- **Insertion longitudinale** : Manipulation efficace et gain de temps lors du chargement et du déchargement des plateaux.
- **Capacité de 20 plateaux** : Haute efficacité de transport, idéale pour de grandes quantités de nourriture.
- **Compatible Euronorm/Gastronorm** : Possibilités d'utilisation universelles dans diverses applications gastronomiques.