



Caractéristiques techniques

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Dimension modulaire : | 115 mm |
| Type d'insertion : | Insertion transversale |
| Charge utile : | 200 kg |
| Largeur : | 1360 mm |
| Profondeur : | 861 mm |
| Hauteur : | 1590 mm |

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

Hupfer propose une solution pour le stockage et le transport efficaces des plateaux. Le chariot de transport permet un agencement organisé et un accès facile aux plateaux.

Chariot de transport de plateaux, 40 plateaux, Euronorm/Gastronorm de Hupfer Le chariot de transport de plateaux en acier inoxydable de haute qualité offre une solution durable et facile à entretenir pour votre restauration. Avec sa construction à paroi unique, le chariot garantit une stabilité robuste et des conditions de transport sûres pour jusqu'à 40 plateaux. Le système de réglage en hauteur pour les emplacements de plateaux de 115 mm permet une adaptation flexible à différentes tailles de plateaux. L'insertion latérale optimise l'utilisation de l'espace et facilite l'accès aux plateaux. Idéal pour les cuisines professionnelles, ce chariot de transport assure un stockage organisé et un transport efficace, vous permettant de vous concentrer sur l'essentiel : la préparation de plats délicieux. Découvrez avec le chariot de transport de plateaux de Hupfer une nouvelle dimension de la logistique dans le secteur de la restauration !

- **Construction en acier inoxydable :** Durabilité et nettoyage facile, idéal pour une utilisation dans la restauration.
- **Construction à paroi simple :** Stabilité robuste, garantit des conditions de transport sécurisées pour les plateaux.
- **Réseau de hauteur pour les inserts de plateau :** 115 mm, permet une adaptation flexible à différentes tailles de plateaux.

Date de consultation : 02.06.2025, 18:23:18 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Chariot de transport pour plateaux, 40 plateaux, Euronorme/Gastronorme

- **Insertion latérale** : Utilisation efficace de l'espace, facilite l'accès aux plateaux.
- **Capacité de 40 plateaux** : Stockage et transport optimaux de grandes quantités, idéal pour les cuisines professionnelles.