

Chariot de service pour 12 bacs ISO 110

Fiche technique de l'article 7504886 | RWG/E 1/12 ISO 110-L-U



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

Caractéristiques techniques

Dimension modulaire: 110 mm

Type d'insertion : Insertion longitudinale

792 mm

Poids:23 kgLargeur:525 mmProfondeur:1683 mm

Hupfer permet le stockage et le transport efficaces des bacs ISO. La structure favorise un agencement organisé et simplifie le chargement et le déchargement.

Hauteur:

Découvrez le chariot à étagères pour 12 paniers ISO 110 de Hupfer – la solution parfaite pour la logistique efficace des biens stériles dans le domaine médical. Ce chariot pratique en acier inoxydable de haute qualité offre une grille de hauteur réfléchie de 110 mm et permet un glissement longitudinal facile des paniers. Les rails en U robustes garantissent un stockage sûr et peu encombrant. Bénéficiez d'une organisation optimale et d'un accès rapide à vos paniers ISO. Le chariot simplifie le tri et le transport, tout en garantissant l'hygiène et la sécurité. Optez pour la qualité et l'efficacité avec le chariot à étagères pour 12 paniers ISO 110 de Hupfer – pour une logistique fluide dans votre établissement!

- **Grille de hauteur 110 mm :** Flexibilité dans l'adaptation aux différents besoins de stockage, permettant une utilisation optimale de l'espace.
- **Insertion longitudinale :** Utilisation efficace de l'espace, facilite le chargement et le déchargement des bacs ISO.
- Rails en U: Stabilité et sécurité lors du transport, empêche le glissement des bacs.
- **Construction en acier inoxydable :** Durabilité et nettoyage facile, idéal pour les exigences d'hygiène dans la gastronomie et la médecine.

Date de consultation : 10.05.2025, Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de 01:08:04 modifications techniques. © Hupfer



Chariot de service pour 12 bacs ISO 110

Fiche technique de l'article 7504886 | RWG/E 1/12 ISO 110-L-U

• Capacité pour 12 bacs ISO : Haute efficacité dans le stockage et le transport, optimise les flux de travail en cuisine et à l'hôpital.

01:08:04

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