

Numéro d'article: KSW4761160-10-G



Chariot en plastique pour bacs et plateaux Gastronorm - 470 x 610 x H 1600 mm - avec 10 niveaux et barre de retenue - gris



Spécifications du produit

Dimensions externes (L x L x H)	470 x 610 x 1600 mm
Matériaux	PVC
Numéro d'article	KSW4761160-10-G
Poids (kg)	17,5 kg
Résistance à la température	-40 °C à +40 °C / brièvement jusqu'à +80 °C
Couleur	Gris
Numéro d'Article Européen	7424901527511

Propriétés

Chariot Gastronorm pour bacs, plats ou plateaux.
Dimensions 470 x 610 x H 1600 mm - couleur grise avec accents gris foncé (version GREY)

Pour bacs et plats Gastronorm (GN) d'une longueur ou d'une largeur de 325 mm (GN 1/1 - GN 2/3 - GN 1/2 et GN 1/3)

Équipé de 10 niveaux - 325 x 530 mm (l x p)

Partie arrière équipée d'une barre de retenue servant de butée

Espacement entre les niveaux : 120 mm

Le chariot Gastronorm est équipé de 4 roulettes pivotantes en plastique avec bande de roulement en caoutchouc, dont 2 avec frein - pour un chargement en toute sécurité

Fabrique en plastique de haute qualité et donc largement résistant aux produits chimiques - par exemple aux sels et au chlore

Plastique particulièrement robuste, résistant à la corrosion et offrant une longue durée de vie

Hygiénique, facile à nettoyer et adapté au contact alimentaire

Particulièrement facile à déplacer grâce à sa construction légère

Le chariot Gastronorm est livré entièrement monté - sans bacs ni plats

Options : couleur verte avec accents gris foncé (version DESIGN) - roulettes pare-chocs - sans barre de retenue (accessible des 2 côtés)

Description

Chariot **en plastique** pratique pour bacs et plateaux au **format Gastronorm (GN)**. Équipé de **10 niveaux** et d'une **barre de retenue** à l'arrière. Convient aux bacs Gastronorm peu profonds comme profonds d'une longueur ou d'une largeur de 325 mm (GN 1/1 – GN 2/3 – GN 1/2 et GN 1/3).

Exécution

Entièrement fabriqué en plastique robuste et résistant à la corrosion, et équipé de 4 roulettes pivotantes en plastique, dont 2 avec frein. Le chariot peut ainsi être immobilisé en toute sécurité sans se déplacer pendant le chargement. Grâce à l'utilisation d'un plastique de haute qualité, le chariot Gastronorm est particulièrement **facile à nettoyer** et n'offre pas de conditions favorables au développement des bactéries et des moisissures. Une **hygiène** optimale est ainsi favorisée.

Comme le plastique utilisé convient à des températures allant jusqu'à **-40 °C**, le chariot peut être utilisé sans problème dans les **chambres froides et congélateurs**. Le plastique est également résistant aux produits chimiques et notamment **au chlore** et **aux sels**. Les environnements humides ne posent aucun problème au chariot et la **formation de rouille** est totalement **exclue**.

Sur mesure

Si les dimensions du chariot ou des niveaux doivent être adaptées, vous pouvez contacter nos conseillers produits. Ils se feront un plaisir de vous aider.



Articles alternatifs



KGV11941172/192-G