

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Chariot en acier inoxydable - 3 étagères**

Maxima



Description	Caractéristiques
<p>Facilitez votre travail et celui de votre personnel en utilisant un chariot de service dans votre restaurant, votre cantine ou tout autre établissement de restauration. Vous éviterez ainsi de marcher et de soulever des charges en laissant le chariot de service faire le travail. Il est idéal pour transporter et servir les repas. Vous pouvez servir les repas en même temps et de manière bien organisée. Le chariot de service est également une aide précieuse pour débarrasser la cuisine de la vaisselle sale. Ce chariot de service professionnel est équipé de trois étagères en acier inoxydable.</p> <p>Roulettes pivotantes pratiques</p> <p>Les pieds de la desserte sont dotés de rebords de protection. En outre, la desserte est fabriquée en acier inoxydable, ce qui lui permet de durer des années et de résister à une utilisation intensive. Pour des mouvements en douceur, la desserte est équipée de quatre roulettes pratiques, dont deux sont équipées d'un frein. Cela vous permet de placer facilement la desserte à n'importe quel endroit sans qu'elle ne se mette à rouler. Les étagères du chariot de service sont renforcées dans les coins et peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chacune. Les pieds sont carrés et très solides. Le chariot de service se monte rapidement et facilement à l'aide des outils fournis. En outre, cet appareil est équipé d'un joint d'étanchéité.</p> <p>Entièrement fabriqué en acier inoxydable</p> <p>Les coins sont soudés et polis. Le chariot de service ne présente</p>	<p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>pas d'arêtes vives et sa finition est soignée, ce qui permet de travailler en toute sécurité. La desserte est entièrement fabriquée en acier inoxydable et se nettoie facilement à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Prenez un seau d'eau chaude et un détergent doux pour nettoyer toutes les surfaces. Pour un résultat sans traces, essayez ensuite le tout avec un chiffon sec et doux.</p> <p>Caractéristiques</p> <ul style="list-style-type: none">• Équipé de trois feuilles de travail en acier inoxydable• Les feuilles de travail ont des bords pliés• Les coins sont soudés et polis• Les pieds sont munis de pare-chocs• Installation très facile (10 minutes)• Les outils sont inclus <p>Caractéristiques du produit</p> <ul style="list-style-type: none">• Poids net : 15kg• Dimensions : L95 x P51 x H94cm L95 x P51 x H94cm• Capacité par étagère : 40kg• Capacité de charge totale : 120kg• Diamètre des pieds : 2cm• Distance entre les étagères : 28,5cm	