



Edelstahl-Service-Wagen für die Gastronomie h956_09

Servicewagen aus Edelstahl mit 3 glatten Etagen, spurlosen Rädern und Zuggriff. Abmessungen: B 60 x T 100 x H 96 cm.

Der Drei-Etagen-Edelstahl-Servicewagen h956_09 ist die perfekte Lösung für den effizienten und sicheren Transport von Utensilien, Lebensmitteln und Geschirr in Großküchen von Restaurants, Hotels und Kantinen. Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304, bietet dieser Wagen eine ausgezeichnete Korrosionsbeständigkeit und eine lange Lebensdauer, die auch bei intensiver Nutzung erhalten bleibt. Seine Struktur besteht aus einem Rundrohr aus Edelstahl, das für Stabilität und Robustheit sorgt und schwere Lasten trägt, ohne die Sicherheit zu beeinträchtigen.

Die drei glatten Etagen mit einer Höhe von 40 mm sind an der Struktur befestigt und mit einer runden Auffangkante versehen, um die Ladung während der Bewegung vor versehentlichem Herunterfallen zu schützen. Der ergonomische Ziehgriff ermöglicht eine einfache und sichere Handhabung des Wagens, auch bei voller Beladung. Die 125 mm spurlosen Lenkrollen, die auf Edelstahlbügeln montiert sind, sorgen für eine reibungslose, kratzfreie Bewegung auf Böden; zwei Rollen sind mit Bremsen ausgestattet, so dass der Wagen bei Bedarf in einer stabilen Position arretiert werden kann.

Dieser Wagen zeichnet sich durch seine einfache Reinigung aus, die für die Aufrechterhaltung der hohen Hygienestandards in einem professionellen Umfeld unerlässlich ist. Dank seiner Vielseitigkeit eignet er sich nicht nur für Küchen, sondern auch für Kantinen und Servicebereiche in Hotels.

Kaufen Sie jetzt Ihren Edelstahl Servicewagen h956_09 mit 3 Etagen, um die Effizienz Ihrer professionellen Küche zu verbessern. Entdecken Sie ein Produkt, das auf Langlebigkeit ausgelegt ist und Ihnen die tägliche Arbeit erleichtert. Fordern Sie ein individuelles Angebot für Mehrfachbestellungen an!

Technische Merkmale:

Beschädigen der Wagen
• Material: Edelstahl AISI 304, langlebig und korrosionsbeständig
• Einlegeböden: 3 glatte Einlegeböden mit einem umlaufenden Rand (h 40 mm)
• Räder: 4 spurlose Lenkrollen Ø125 mm, zwei davon mit Feststellern für zusätzliche Sicherheit
• Struktur: Rundrohr aus Edelstahl für zusätzliche Stabilität
• Rollgriff: Ergonomisch für einfachen Transport
• Abmessungen: B 60 x T 100 x H 96 cm

Hygienestandards
• Edelmetall
• Abriebfeste Oberfläche
• Erhöhte Sicherheit mit Regalböden, die mit einem Sicherheitsrand und Bremsen an den Rädern ausgestattet sind
• Garantierte Hygiene, dank der glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche

perfekt für Kaufberatung: Bei der Auswahl eines Gastronomiewagens ist es wichtig, auf die Qualität des Materials zu achten. Edelstahl AISI 304 ist die beste Wahl für professionelle Umgebungen, da er gegen Feuchtigkeit, Korrosion und Chemikalien beständig ist. Die Vorzüge sind: Sie sich, dass der Wagen eine solide Struktur hat, wie z.B. Rundrohre, um schwere Lasten ohne Verbiegen oder Verformen zu tragen. Abriebfeste Räder sind wichtig, um den Boden zu schützen und die Manövrierfähigkeit zu verbessern. Reinigen Sie Modelle mit Bremsen, wenn Sie den Wagen während des Gebrauchs stabilisieren müssen. Um die Sicherheit zu erhöhen, sollten Sie darauf achten, dass die Regalböden mit einem Auffangrand versehen sind, damit keine Gegenstände während der Bewegung herunterfallen können. Schließlich sollten Sie den verfügbaren Platz in Ihrer Küche abschätzen, um sicherzustellen, dass der Wagen perfekt passt.

Edelstahl Servierwagen, Cateringwagen 3 Etagen, Wagen mit spurlosen Rädern, Professioneller Küchenwagen, Edelstahlwagen mit Bremse, Stabiler Kantinenwagen, robuster Edelstahlwagen, Edelstahl Servierwagen, professioneller Edelstahlwagen, Edelstahl-Cateringwagen, Edelstahlwagen mit Etagen.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

- **Anzahl der Ablagen** 3
- **Länge in mm** 600.0000
- **Tiefe in mm** 1000.0000
- **Höhe in mm** 960.0000

Edelstahl-Service-Wagen für die Gastronomie h956_09

Edelstahl-Service-Wagen für die Gastronomie h956_09

Numero ripiani: 3

