

**HOLITY.com**

## Edelstahl-Wagen mit Etagen h956\_07

Edelstahlwagen mit 3 glatten Etagen, Ø125 mm spurlosen Rädern und Ziehgriff. Abmessungen: B 50 x T 100 x H 96 cm.

Der Edelstahl-Lebensmittelwagen h956\_07 mit 3 Etagen ist eine unentbehrliche Lösung für den schnellen und sicheren Transport von Geschirr, Utensilien und Lebensmitteln in Großküchen von Restaurants, Kantinen, Hotels und Catering. Die Struktur besteht aus rostfreiem Stahl AISI 304, einem korrosions- und chemikalienbeständigen Material, das sich ideal für Umgebungen eignet, die hohe Hygienestandards erfordern. Die drei glatten Einlegeböden mit einer Höhe von 40 mm sind mit einem Umfangsbord ausgestattet, um maximale Sicherheit der transportierten Gegenstände zu gewährleisten. Die robuste Edelstahl-Rundrohrkonstruktion macht den Wagen auch bei voller Beladung besonders stabil.

Die spurlosen Lenkrollen mit Edelstahl-Rollenbügeln sorgen für ein sanftes und kratzfreies Gleiten über Böden, ein entscheidender Vorteil für empfindliche Böden und professionelle Küchenoberflächen. Zwei der Rollen sind mit Bremsen ausgestattet, die für mehr Stabilität sorgen, wenn der Wagen stillsteht. Dank des ergonomischen Ziehgriffs lässt sich der Wagen auch über längere Strecken leicht bewegen und macht die tägliche Küchenarbeit sicherer und effizienter. Der leicht zu reinigende und zu wartende Wagen ist ein wesentliches Element zur Verbesserung der Organisation und des Komforts des Transports in speziellen Gastronomiebereichen.

Optimieren Sie die Effizienz Ihrer Küche mit dem Edelstahlwagen h956\_07 mit 3 Etagen, der für den sicheren und professionellen Transport entwickelt wurde. Bestellen Sie noch heute und entdecken Sie den Unterschied in Komfort und Sicherheit! Fordern Sie ein Angebot für mehrere Mengen an.

Technische Merkmale:

- Material: Edelstahl AISI 304, hohe Korrosionsbeständigkeit und hygienisch
- Etagen: 3 glatte Etagen mit 40 mm Auffangrand für zusätzliche Sicherheit
- Räder: 4 schwenkbare, spurlose Räder Ø125 mm mit Edelstahlrollen, zwei davon mit Bremsen
- Struktur: Stabile Rundrohrstruktur, ideal für schwere Lasten
- Wagengriff: Ergonomisch, um die Manövrierefähigkeit zu erleichtern

Küchen  
Materialien

Wagenleisten

Wirtschaftsfähigkeit?

Edelstahl

Ablagen • Robustheit und Langlebigkeit, ideal für Küchen mit hoher Nutzungsintensität

304 • Maximale Sicherheit, mit eindämmender Kante, um versehentliche Stürze zu verhindern

der • Gleitende Bewegung dank spurloser Räder, perfekt für empfindliche Böden

Bremsen • Leicht zu desinfizieren, ideal für die Einhaltung der HACCP-Hygienevorschriften

Desinfizierbar

gängen

Küchen

Faq

Edelstahlstruktur

Stabilisatoren

Endfüsse

Garderobe

Sicherheit

parallele

Cleanline.

professionelle

Umgebungen.

Mini-Kaufberatung: Wenn Sie einen professionellen Servicewagen benötigen, entscheiden Sie sich für Modelle aus Edelstahl AISI 304, wie diesen hier. Dank der Widerstandsfähigkeit des Materials eignet es sich perfekt für feuchte Umgebungen und dort, wo eine häufige Desinfektion erforderlich ist. Die großen Abmessungen der Regale bieten genügend Platz, um Gegenstände unterschiedlicher Größe zu transportieren. Die spurlosen Räder sind ideal für Menschen mit empfindlichen Böden, die Kratzer vermeiden wollen, während die Bremsen für Stabilität und Sicherheit sorgen. Berücksichtigen Sie vor dem Kauf die Größe des verfügbaren Raums und die benötigte Tragfähigkeit.

Edelstahlwagen für die Gastronomie, Edelstahlwagen mit 3 Ablagen, Küchenwagen mit spurlosen Rollen, professioneller Gastronomiewagen, Edelstahlwagen AISI 304, professioneller Küchenwagen mit Bremse, Servicewagen aus Edelstahl, professioneller Edelstahlwagen, Edelstahlwagen für die Gastronomie, Edelstahlwagen mit Ablagen.

\*Bild rein indikativ.

## INFORMATIONEN

- **Anzahl der Ablagen 3**
- **Länge in mm 500.0000**
- **Tiefe in mm 1000.0000**
- **Höhe in mm 960.0000**



Edelstahl-Wagen mit Etagen h956\_07

Edelstahl-Wagen mit Etagen  
h956\_07

---

Numero ripiani: 3



HOLITY.com