



## Edelstahlwagen für die Gastronomie h956\_06

Edelstahlwagen mit 3 Etagen, spurlosen Rädern, stabiler Struktur und Kantenschutz. Abmessungen: B 50 x T 90 x H 96 cm.

Der Edelstahl-Cateringwagen h956\_06 mit 3 Etagen ist eine professionelle und langlebige Lösung, die den Transport von Lebensmitteln, Geschirr und Utensilien in Umgebungen wie Restaurants, Hotels, Betriebskantinen und Krankenhäusern optimiert. Dank seiner Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304 ist dieser Wagen besonders rost- und korrosionsbeständig, so dass er auch in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit intensiv und häufig genutzt werden kann, ohne dass er Schaden nimmt. Seine drei glatten Etagen mit einer Höhe von 40 mm und einer umlaufenden Haltekante verringern das Risiko, dass Gegenstände während der Bewegung verrutschen und verschüttet werden. Diese Eigenschaft ist ideal für die Sicherheit und Effizienz in der Küche, vor allem in schnellen Arbeitssituationen. Die robuste Edelstahl-Rohrstruktur bietet optimale Stabilität und reduziert Vibrationen und Wackeln während der Bewegung.

Für eine hervorragende Manövrierbarkeit ist der Wagen mit vier Ø125 mm Lenkrollen ausgestattet, die aus spurlosem Material bestehen, keine Spuren auf empfindlichen Böden hinterlassen und eine reibungslose Bewegung auf verschiedenen Oberflächen ermöglichen. Zwei Räder sind mit Sicherheitsbremsen ausgestattet, die unverzichtbar sind, um den Wagen im Stand oder bei Belastung zu stabilisieren. Der Griff ermöglicht ein müheloses Bewegen des Wagens, auch über längere Strecken, und erhöht die Sicherheit für den Benutzer. Leicht zu reinigen und zu desinfizieren, ist der Edelstahlwagen der ideale Verbündete für die Aufrechterhaltung hoher Hygiene- und Sicherheitsstandards in professionellen Umgebungen.

Kaufen Sie den Edelstahlwagen h956\_06 mit 3 Etagen für die Gastronomie noch heute und optimieren Sie die Effizienz Ihrer Küche! Profitieren Sie von professioneller Qualität und verbessern Sie die Organisation Ihrer Arbeitsumgebung. Fordern Sie jetzt ein Angebot für Mehrfachbestellungen an.

### Technische Merkmale:

- Material: Edelstahl AISI 304, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen
- Einlegeböden: 3 glatte Einlegeböden mit umlaufendem Auffangrand (h 40 mm), reduzieren das Risiko des Verschüttens
- Räder: 4 spurlose Lenkrollen Ø125 mm, zwei davon mit Sicherheitsbremse

- Struktur: Edelstahl-Rundrohr für vibrationsfreie Stabilität
- Griff: Ergonomischer Ziehgriff für einfachen Transport
- Abmessungen: B 50 x T 90 x H 96 cm

Umfeldvorteile:

- Handlich und sicher, ideal für Küchen und intensive professionelle Umgebungen
- Materialien widerstandsfähig gegen Abnutzung, Korrosion und Chemikalien für eine lange Lebensdauer
- Nicht abfärbende Räder, perfekt für empfindliche Böden, wie Fliesen oder Parkett
- Einfache Reinigung und Wartung, unerlässlich für die Einhaltung von Hygiene-Standards

ausgestattet.

Stahlwagen

Material

4 Kaufberatung: Wenn Sie auf der Suche nach einem Wagen für den professionellen Einsatz sind, der Langlebigkeit, Wendigkeit ist und Reinigungsfreundlichkeit vereint, ist der Edelstahlwagen mit 3 Etagen eine ausgezeichnete Wahl für Küchen, Restaurants, Kantinen und Catering. Prüfen Sie die Abmessungen, um sicherzustellen, dass er in Ihre Küche passt, und wenn der Boden korrosionsbeständig werden die spurlosen Räder Schäden verhindern. Entscheiden Sie sich für eine Sicherheitsbremse an den Rädern, wenn Sie vorhaben, den Wagen für längere Zeit beladen in einer stabilen Position stehen zu lassen.

somit

perfekt

für

Küchen

Edelstahlwagen mit 3 Ablagen für die Gastronomie, Edelstahlwagen mit Bremsen für die Küche, Lebensmittelwagen mit spurlosen Rollen, Edelstahlwagen für Hotels, Gastronomiewagen aus Edelstahl, professioneller Edelstahl-Küchenwagen.

Umgebungen

geeignet.

\*Bild rein indikativ.

## INFORMATIONEN

- **Anzahl der Ablagen** 3
- **Länge in mm** 500.0000
- **Tiefe in mm** 900.0000
- **Höhe in mm** 960.0000

### Edelstahlwagen für die Gastronomie h956\_06

Numero ripiani: 3

