

**HOLITY.COM**

Servicewagen aus Edelstahl h956_08

Servicewagen aus Edelstahl mit 3 glatten Etagen, spurlosen Rädern und Zuggriff. Abmessungen: B 60 x T 90 x H 96 cm.

Der Drei-Etagen-Edelstahl-Servicewagen h956_08 wurde entwickelt, um den Transport von Tellern, Schalen und Speisen in professionellen Umgebungen wie Restaurants, Hotels und Kantinen zu vereinfachen. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 ist er besonders korrosionsbeständig, verschleißfest und leicht zu desinfizieren, um hohe Hygienestandards zu gewährleisten. Die Rundrohr-Konstruktion sorgt für Robustheit und Stabilität und macht diesen Wagen ideal für den intensiven Gebrauch. Die drei glatten Etagenböden mit einer Höhe von 40 mm sind mit umlaufenden Haltekanten ausgestattet, um das Herunterfallen von Gegenständen während des Transports zu verhindern.

Die 125 mm spurlosen Lenkrollen mit Edelstahlstützen sorgen für eine reibungslose Bewegung auf allen Oberflächen, ohne Spuren zu hinterlassen oder den Boden zu beschädigen. Zwei Räder sind mit Bremsen ausgestattet, so dass der Wagen beim Be- und Entladen sicher blockiert werden kann. Der ergonomische Zuggriff ermöglicht einen einfachen und bequemen Transport, selbst wenn der Wagen voll beladen ist. Mit seinen großzügigen Abmessungen und seiner robusten Konstruktion ist dieser Wagen ein Muss für jeden, der Effizienz und Qualität in der Gastronomieausrüstung sucht.

Kauf Sie jetzt Ihren 3-Etagen-Edelstahl-Servierwagen h956_08 und optimieren Sie Ihr Küchenmanagement. Warten Sie nicht: Professionelle Ausrüstung ist für eine effizientere und organisierte Arbeit unerlässlich. Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot!

Technische Eigenschaften:

- Material: Edelstahl AISI 304, hohe Korrosionsbeständigkeit
- Etagen: 3 glatte Etagen mit 40 mm Auffangkante zur Vermeidung von Stürzen
- Räder: 4 schwenkbare, spurlose Räder Ø125 mm, zwei davon mit Bremsen für zusätzliche Stabilität
- Struktur: Starkes und langlebiges Edelstahl-Rundrohr
- Wagen-Griff: Ergonomisch für einfaches und sicheres Manövrieren
- Abmessungen: B 60 x T 90 x H 96 cm

Wie
Hier
Benutzervorteile:
Einlegeböden
Ist
• Sicherer Transport von Geschirr dank Einlegeböden mit umlaufendem Rand
Büagen
• Spurlose Räder für spurloses Hantieren auf Böden
Stabilen?
• Einfache Reinigung für professionelle Hygienestandards
Dalten?
• Vielseitigkeit und Wendigkeit, perfekt für intensive Arbeitsbereiche
Wagen
Sie
Büffetwagen
am
gleiches
Böden
Tief
Räder
Kochernde
Reinigungsmittel,
Wagenstättet.
den
Edelstahl
stabilend
Position
Rückentenfrei
werden.
halten.

Kaufberatung: Um einen Servicewagen zu wählen, der für Ihr Unternehmen geeignet ist, sollten Sie die Größe und die erforderliche Tragfähigkeit berücksichtigen. Ein Wagen aus Edelstahl AISI 304 ist ideal für Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit und wo eine häufige Reinigung erforderlich ist. Abriebfeste Räder sind besonders empfehlenswert, wenn Ihr Arbeitsumfeld empfindliche Böden aufweist, die zerkratzt werden könnten. Wenn Sie sich für ein Modell mit Sicherheitsbremsen entscheiden, ist die Stabilität gewährleistet, wenn der Wagen steht und beladen ist.

Servicewagen aus Edelstahl, Cateringwagen mit 3 Etagen, Küchenwagen aus Edelstahl, Stahlwagen mit spurlosen Rädern, Cateringwagen mit Bremse, Stabiler Edelstahlwagen, Edelstahl-Servicewagen, Profi-Edelstahlwagen, Edelstahl-Cateringwagen, Edelstahlwagen mit Etagen.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

- **Anzahl der Ablagen 3**
- **Länge in mm 600.0000**
- **Tiefe in mm 900.0000**
- **Höhe in mm 960.0000**



Servicewagen aus Edelstahl h956_08

**Servicewagen aus Edelstahl
h956_08**

Numero ripiani: 3



HOLITY.com