



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.

Kaufen 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
kann
man
ein
Einlege-
böden
nutzen?
Was
sind
die
Vorteile?
Welche
Nachteile
haben
sie?
Wie
kann
man
sie
am
besten
nutzen?
Welche
Böden
sind
geeignet?
Welche
Räder
sind
am
besten?
Wie
kann
man
sie
am
besten
nutzen?
Welche
Reinigungsmittel,
Wasser
sind
geeignet?
Wie
kann
man
sie
am
besten
nutzen?
Welche
Reinigungsmittel,
Wasser
sind
geeignet?
Wie
kann
man
sie
am
besten
nutzen?
Welche
Reinigungsmittel,
Wasser
sind
geeignet?

- Benutzervorteile:
- Einlegeböden
- Sicherer Transport von Geschirr dank Einlegeböden mit umlaufendem Rand
- Spurlose Räder für spurloses Hantieren auf Böden
- Einfache Reinigung für professionelle Hygienestandards
- Vielseitigkeit und Wendigkeit, perfekt für intensive Arbeitsbereiche

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

Numero ripiani: 3

