

# Chariot Plateforme en Inox

## Professionnel - Charge 100 kg /

### 118\*60\*110h



#### Caractéristiques Techniques

<b>Brands</b>	Soteq
<b>Dimensions</b>	120 x 80 x 105, 80 x 60 x 105, Sur-mesure
<b>Structure</b>	Tube inox robuste 40 x 40 mm
<b>Charge utile</b>	100 kg
<b>Roues</b>	4 roues pivotantes dont 2 avec frein
<b>Matériau</b>	Inox AISI 304 - 18/10

#### Description

Le **chariot plateforme inox** est un équipement indispensable pour les **cuisines professionnelles, restaurants, boulangeries et laboratoires alimentaires**. Conçu en **acier inoxydable AISI 304 - 18/10**, il offre une excellente résistance à la corrosion et répond parfaitement aux normes d'hygiène exigées dans le secteur alimentaire.

Grâce à ses **plans renforcés pouvant supporter une charge utile de 100 kg**, ce chariot permet de transporter facilement les marchandises, les équipements ou les bacs alimentaires en toute sécurité. Son **ossature robuste en tube inox 40 x 40 mm** assure une grande stabilité et une durabilité optimale même en utilisation intensive.

Équipé de **4 roues pivotantes dont 2 avec frein**, le chariot offre une **manœuvrabilité fluide et un déplacement sécurisé** dans les cuisines, chambres froides ou zones de préparation. Avec ses **dimensions compactes de 80 x 60 x 105 cm ou 120 x 80 x 105 cm**, il s'intègre facilement dans tous les espaces de travail professionnels.