

Chariot Plateforme en Inox

Professionnel - Charge 100 kg model

Q / 120*80*110H



Caractéristiques Techniques

Brands	Soteq
Dimensions	120 x 80 x 105, 80 x 60 x 105, Sur-mesure
Structure	Tube inox robuste 40 x 40 mm
Charge utile	100 kg
Roues	4 roues pivotantes dont 2 avec frein
Matériau	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.