

CHARIOTS À GLISSIÈRES «OPTIMO» : «GASTRO» & «PÂTISSIER»



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Conception en acier inoxydable.
- Chassis profil carré 25 x 25 mm. Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité et des espacements conformes à la norme EN631.2.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ...
- 4 roues diamètre 125mm matériau composite 2 avec freins. Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Charge maximale par niveau : 20 kg
- Charge maximale totale : 200 kg

- **Recommandation** : pour éviter toute manipulation risquée, ne pas utiliser nos bacs gastro 2/1 (inox ou polycarbonate) de profondeur supérieure à 100mm sur nos chariots à glissières GN2/1 mais plutôt sur nos cuiviers.
- **Fin de vie** : séparation facile des matériaux et composants. Recyclable à 100%.



Pour toute utilisation de nos chariots, en chambre d'hypercongélation, nous pouvons les équiper de roues spéciales pour tenue à -40°C. Nous consulter.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Hauteur hors tout (1790 mm pour modèles espacement 75 mm)		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
10 niveaux - Espacement 134 mm	Code	775410	774410	-	-
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775415	774415	772415	772615
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775520	774520	772120	772220
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775420	774420	772420	772620
ACCESSOIRES					
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024
Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762
Housse isotherme	Code	775803	-	-	-



LA MOBILITÉ DU GOÛT