Rieber
M E T A cooking



Fiche technique

Chariot à plat. TWF - 2x8 EN longit.

La solution de transport idéale et confortable pour plateaux.

Information

Le chariot à plateaux, le produit de transport ou de distribution optimal pour la restauration en stations, et équipé pour diverses autres applications. Les repas peuvent être préparés et servis rapidement et facilement au bon moment. Le fond du chariot est parfaitement protégé par la protection contre les chocs en matériau solide PE 500. Une isolation complète est assurée par la double paroi de la zone de distribution ainsi que par les portes, le toit et le plancher.

Le chariot à plateaux haut de gamme en acier inoxydable pour le transport de repas sur des plateaux Euronorm (530 x 370 mm) et des plateaux Gastronorm (530 x 325 mm). Les nervures de support de plateau embouties sont équipées d'une protection contre les basculements. Le chariot à plateaux est extensible individuellement avec divers accessoires, notamment une galerie entièrement soudée, un système de timon de couplage, des porte-cartes ou une protection contre les chocs sur le toit du chariot.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Rieber
M E T A cooking

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Chariot à plat. TWF - 2x8 EN longit.







CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	1087 x 765 x 1425 mm
Poids	115 kg
nervures d'appui	2 x 8
distance d'appui	115 mm
Insertion tablette	longitudinalement
Prot.anti-chocs	Bande de protection en forme de U
Équipement de roue	2 roues fixes; 2 roues pivotantes avec frein
Diamètre des roues	200 mm
Code	**88 44 02 04**

AVANTAGES

Verrouillage sécurisé à deux points assisté par ressort en acier inoxydable.

Isolation à double paroi, fond conçu comme une cuve à trois côtés.

Manipulation optimale avec des roulettes de 200 mm de diamètre et une poignée de poussée continue en acier inoxydable, y compris une protection de la poignée de porte.

Protection optimale assurée par le pare-chocs monté sur vis (en bas).

Les repas pré-tablettés peuvent être servis facilement et rapidement.

Nettoyer avec un produit adapté pour l'acier inoxydable, par exemple avec une solution détergente douce et chaude. Ensuite, sécher la surface avec un chiffon doux.

88 44 02 04 / 21 10 2025. Sous réserve de modifications techniques, d'erreurs ou de coquilles. Illustrations non contractuelles.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems