FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Chariot double à glissières 14 x GN 1/1

inox · double accès · 168 kg · 4 roues dont 2 freiné

CHARIOT DOUBLE À GLISSIÈRES 14 x GN 1/1 · DOUBLE ACCÈS · 168 KG



Conception simple et efficace pour les flux pros : 14 bacs GN 1/1, accès avant et arrière

Acier inoxydable
- **Chariot inox**
- Cuisine, laboratoire, préparation

14 bacs
- **14 bacs GN 1/1**
- Glissières inox

Double accès
- **Avant et arrière**
- Entrée de 530 mm

Charge
- **12 kg / niveau**
- 168 kg au total

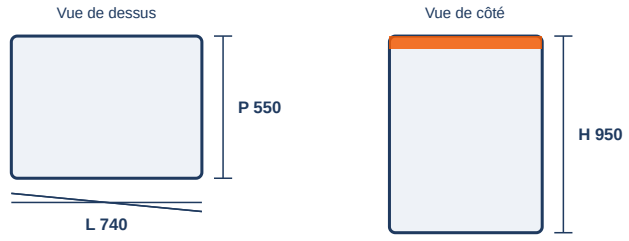
4 roues
- **Dont 2 avec frein**
- Roues pivotantes

Montage
- **Facile**
- Livré à assembler

14 bacs	80 mm	168 kg	4 roues	22,9 kg
GN 1/1	Entraxe des glissières	12 kg par niveau	Dont 2 freinées	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Matière	**Acier inoxydable**
Glissières	**Entraxe 80 mm, ép. 0,8 mm**
Accès	**Avant et arrière, 530 mm**
Plan de travail	**L 740 x P 550 mm**
Roues	**4 pivotantes, dont 2 freinées**
Charge max.	**12 kg / niveau, 168 kg**
Dimensions	**740 x 550 x 950 mm**
Montage	**Facile, à assembler**
Poids	**22,9 kg**
Réf. / EAN	**CCDG1411 · 3611630082532**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Chariot double à glissières 14 x GN 1/1

Le **chariot double à glissières 14 x GN 1/1** est un chariot professionnel en acier inoxydable conçu pour organiser et déplacer jusqu'à **14 bacs gastronormes GN 1/1** en cuisine, en laboratoire et en zone de production. Il regroupe sur un seul châssis le volume de deux chariots, sans empiler les préparations sur le plan de travail, sur des glissières espacées de 80 mm (épaisseur 0,8 mm). Sa structure ouverte se charge par l'avant comme par l'arrière, avec une entrée de 530 mm. Charge maximale de **12 kg par niveau** et **168 kg au total**, quatre roues pivotantes dont deux avec frein, plan de travail de 740 x 550 mm. Dimensions 740 x 550 x 950 mm, 22,9 kg. Pour snacks, restaurants, brasseries, cafétérias, cuisines de production et collectivités.

La mise en service en 4 étapes

1 Monter

Assemblez le chariot : montage annoncé comme facile.

2 Charger

Chargez les niveaux du bas vers le haut et répartissez les charges sur toutes les glissières, sans dépasser 12 kg par niveau.

3 Choisir l'accès

Utilisez l'accès avant ou arrière selon l'implantation de votre cuisine.

4 Immobiliser

Serrez les freins des 2 roues dès que le chariot est à l'arrêt.

Pourquoi intégrer un chariot double à glissières dans votre organisation ?

14 niveaux, double accès

Quatorze bacs GN 1/1 regroupés sur un seul chariot, accessibles de l'avant comme de l'arrière.

Inox et glissières 0,8 mm

Structure ouverte en acier inoxydable, adaptée aux environnements alimentaires et facile à nettoyer.

Stable et mobile

4 roues pivotantes dont 2 freinées : le chariot reste stable pendant le chargement et le service.

Pour quels établissements ?

1 Snacks, restaurants, brasseries

Mise en place et rapprochement des bacs du poste de cuisson ou de dressage.

2 Cafétérias, collectivités

Structurer les volumes et les transferts entre cuisine et espace de distribution.

3 Cuisines de production

Regrouper les préparations par service, recette ou horaire sur un seul chariot.

4 Espaces de vente

Maintenir les bacs à portée de main et fluidifier le poste de travail.

Confort d'utilisation et entretien

Avant l'usage

- **Roues** et freins vérifiés.
- **Assemblage** contrôlé.

Pendant l'usage

- **Bas vers haut** pour charger.
- **12 kg** par niveau maximum.
- **Freins** serrés à l'arrêt.

Après l'usage

- **Bacs** retirés avant nettoyage.
- **Inox** nettoyé après chaque service.
- **Roues** propres, freins vérifiés.

Installation

Comment charger le chariot ?

Installez-le sur une zone stable et accessible, chargez du bas vers le haut, répartissez les charges sur toutes les glissières et respectez 12 kg par niveau, 168 kg au total.

Comment l'entretenir ?

Nettoyez les surfaces après chaque service avec des produits compatibles inox, retirez les bacs avant, séchez, puis contrôlez régulièrement assemblages, roues et freins.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Chariot double à glissières 14 x GN 1/1

Questions fréquentes sur le CCDG1411

Combien de bacs accepte-t-il ?
Jusqu'à 14 bacs GN 1/1, rangés sur les niveaux de glissières.

Peut-on le charger des deux côtés ?
Oui : l'entrée de 530 mm est accessible à l'avant comme à l'arrière.

Quelle charge supporte-t-il ?
12 kg par niveau et 168 kg au total : il faut respecter ces charges maximales.

Comment l'immobiliser ?
Deux des quatre roues pivotantes sont équipées d'un frein, à serrer dès que le chariot est à l'arrêt.

Quelles sont ses dimensions et son poids ?
740 x 550 x 950 mm, pour 22,9 kg ; plan de travail de 740 x 550 mm.

Est-il livré monté ?
Il est livré à assembler, avec un montage annoncé comme facile.

Quel est l'entraxe des glissières ?
80 mm entre deux niveaux, avec des glissières en inox de 0,8 mm d'épaisseur.

Pourquoi un chariot double plutôt que deux simples ?
Un seul chariot déplace 14 bacs en une fois, avec une seule personne, pour un plan de travail de 740 x 550 mm.

Quels bacs choisir ?
Des bacs GN 1/1 : un bac de 65 mm de profondeur (9,8 L) convient à l'entraxe de 80 mm.

Où l'utiliser ?
Snacks, restaurants, brasseries, cafétérias, cuisines de production, espaces de vente et collectivités.

Produits similaires : bac, chariots et échelles gastronormes



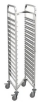
Bac GN 1/1 9,8 L
Profondeur 65 mm
Voir le produit ›



Chariot à glissières 7 x GN 1/1
Une seule colonne
Voir le produit ›



Chariot à glissières 7 x GN 2/1
Pour les grands bacs
Voir le produit ›



Échelle gastronorme 15 x GN 1/1
15 niveaux
Voir le produit ›



Échelle gastronorme 15 x GN 2/1
15 niveaux, grand format
Voir le produit ›



Échelle pâtissière 15 niveaux
Plaques 400 x 600
Voir le produit ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.