FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Chariot inox 5 PLATEAUX

acier inoxydable · charge utile 50 kg par plateau · 4 roues dont 2 freinées

CHARIOT INOX 5 PLATEAUX · 50 KG PAR PLATEAU · 4 ROUES DONT 2 FREINÉES



Un chariot de service professionnel à cinq niveaux en acier inoxydable, pour transporter vaisselle, bacs, préparations et consommables

Acier inoxydable
- **Chariot inox**
- Cuisine, salle, laverie

Charge utile
- **50 kg par plateau**
- À répartir sur les 5 plateaux

5 plateaux
- **823 x 503 mm**
- Utile 755 x 440 mm

Espacement
- **270 mm**
- Entre les plateaux

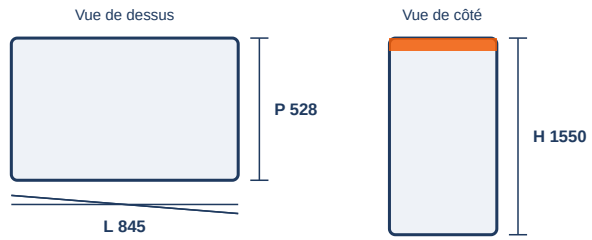
4 roues
- **Dont 2 avec frein**
- Stabilité au chargement

Montage
- **Facile**
- Notice et vue éclatée

50 kg	5 plateaux	270 mm	4 roues	21,8 kg
Par plateau	823 x 503 mm	Entre les plateaux	Dont 2 freinées	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Matière	**Acier inoxydable**
Plateaux	**L 823 x P 503 mm**
Surface utile	**L 755 x P 440 mm**
Espacement	**270 mm entre les plateaux**
Roues	**4 roues, dont 2 avec frein**
Charge utile	**50 kg par plateau**
Dimensions	**845 x 528 x 1 550 mm**
Montage	**Facile**
Poids	**21,8 kg**
Réf. / EAN	**CCI5 · EAN 3611630082594 · 1 an**

Usages et CONSEILS

Chariot inox 5 plateaux

Le **chariot inox 5 plateaux** est un chariot professionnel à cinq niveaux en acier inoxydable : il transporte vaisselle, bacs, préparations et consommables en cuisine, en salle, en laverie ou en collectivité. Les cinq plateaux répartissent la charge, séparent la vaisselle propre de la sale ou organisent plusieurs étapes de service. **Charge utile 50 kg par plateau**, plateaux de 823 x 503 mm, espacement de 270 mm, 4 roues dont 2 avec frein. Dimensions 845 x 528 x 1 550 mm, 21,8 kg. Pour restaurants, hôtels, traiteurs, cantines, établissements scolaires, structures de santé, mairies, associations et comités des fêtes.

La mise en service en 4 étapes

1 Monter
Assemblez le chariot : montage annoncé comme facile, avec notice et vue éclatée.

2 Charger
Placez les charges lourdes en bas et répartissez la charge de façon équilibrée.

3 Immobiliser
Serrez les freins des 2 roues au chargement et au déchargement.

4 Entretenir
Nettoyez et séchez les plateaux après usage, vérifiez roues et freins.

Pourquoi choisir ce chariot ?

Cinq niveaux
Répartir la charge, séparer la vaisselle propre de la sale ou organiser les étapes du service.

Espacement de 270 mm
Accès facile à chaque niveau.

2 roues freinées
Le chariot reste stable pendant le chargement et la desserte.

Pour quels établissements ?

1 Restaurants, brasseries, hôtels
Vaisselle, bacs et préparations entre cuisine et salle.

2 Traiteurs, cantines, cuisines centrales
Transport de bacs et consommables.

3 Écoles, mairies, structures de santé
Collectivités et établissements scolaires.

4 Associations, comités des fêtes, buvettes
Matériel et vaisselle lors des manifestations.

Confort d'utilisation et entretien

Avant l'usage
- **Charge** équilibrée.
- **Charges lourdes** en bas.

Pendant l'usage
- **Freins** serrés au chargement.
- **Charge maximale** respectée.

Après l'usage
- **Plateaux** nettoyés et séchés.
- **Roues et freins** vérifiés.

Installation

Comment charger le chariot ?
Répartissez la charge de façon équilibrée, placez les éléments les plus lourds en bas, gardez les passages dégagés et serrez les freins lors du chargement et du déchargement.

Comment l'entretenir ?
Nettoyez et séchez les plateaux après usage, puis vérifiez régulièrement les roues et les freins.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Chariot inox 5 plateaux

Questions fréquentes

Quelle charge supporte-t-il ?
La charge utile est de 50 kg par plateau ; il faut respecter cette charge maximale.

Quelles sont les dimensions des plateaux ?
Chaque plateau mesure L 823 x P 503 mm, pour une surface utile de L 755 x P 440 mm.

Quel espace entre les plateaux ?
270 mm, ce qui facilite l'accès à chaque niveau.

Combien de roues et de freins ?
4 roues, dont 2 avec frein, pour stabiliser le chariot pendant le chargement.

Quelles dimensions et quel poids ?
845 x 528 x 1 550 mm, pour 21,8 kg.

Où l'utiliser ?
Restaurants, brasseries, hôtels, traiteurs, cantines, cuisines centrales, laboratoires, établissements scolaires, structures de santé, mairies, associations et comités des fêtes.

Accessoires et autres chariots inox



Chariot inox 2 plateaux
Pour objets volumineux
Voir le produit ›



Chariot inox 3 plateaux
Un niveau de moins
Voir le produit ›



Chariot inox porte-poubelle
Débarrassage
Voir le produit ›



Bac GN 1/1 9,8 L
Bacs gastronormes
Voir le produit ›



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



Chariot à glissières 7 x GN 1/1
Pour bacs GN 1/1
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.