



**Zum Produkt**



Datenblatt

## Stapelwagen 1-teilig

**Die ideale Lösung für eine platzsparende Aufbewahrung von Behältern und Deckeln.**

Die optimale Möglichkeit einer ordentlichen und platzsparenden Aufbewahrung von Behältern sowie Deckeln in allen gängigen Größen durch flexibel verstellbare Mittelwände zum Einstecken.

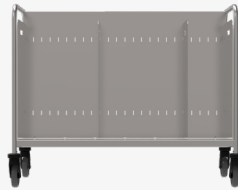
In Kombination mit unseren verschiedenen Behälter- und Deckelvarianten ermöglicht der Stapelwagen ein einfaches und schnelles Handling. Optimal für die Lagerung und Speisenvorbereitung in GN-Behältern und bei dem anschließenden Verschluss mit GN-Deckeln.

Bestückungsbeispiel mit wasserdichten Steckdeckeln in unterschiedlicher Größe und Kombination:

|                                     |                                                           |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Komplett Bestückung mit GN 1/1:     | 72 Stück                                                  |
| Komplett Bestückung mit GN 2/3:     | 108 Stück                                                 |
| Komplett Bestückung mit GN 1/2:     | 144 Stück                                                 |
| Kombi mit GN 1/1 & 1/2:             | GN 1/1 - 36 Stück & GN 1/2 - 72 Stück                     |
| Kombi mit GN 1/1 & GN 2/3 & GN 1/2: | GN 1/1 - 36 Stück & GN 2/3 - 36 Stück & GN 1/2 - 36 Stück |

## TECHNISCHE MERKMALE

Stapelwagen 1-teilig



## TECHNISCHE MERKMALE

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Material      | Edelstahl 1.4301 (CNS)     |
| Abmessungen   | 1200 x 500 x 970 mm        |
| Gewicht       | 30 kg                      |
| Max. Zuladung | 150 kg                     |
| Stoßschutz    | 4 Abweiserrollen           |
| Rollen        | 2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen |
| Rollen-Ø      | 125 mm                     |

**Bestellnummer** **88 02 50 77**

## VORTEILE

Platzsparende Aufbewahrung von Behältern und Deckeln.

Einfaches Handling bei der Speisenvorbereitung.

Durch flexibel integrierbare Mittelwände für jede gängige Größe nutzbar.

Reinigung mit geeignetem Mittel für Edelstahl, zum Beispiel mit einer heißen, milden Spülmittellösung.