

FICHE PRODUIT

PATIERE



CHARIOT

Référence : C0280001

Ht 825 mm

- Réalisation inox AISI 304
- Patiere cuve demi cylindrique
 - 1200 x 650 x haut 825
- Équipé de roulettes Ø 100 pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants



FICHE PRODUIT

ÉCHELLE DEMONTABLE



CHARIOT

Référence : ECHE

Échelle gastronomique 1/1

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 325
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Livrée en kit

Échelle gastronomique 2/1

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 530
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Livrée en kit

Échelle pâtisseries 600 x 400 mm

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 400
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Livrée en kit

FICHE PRODUIT

ÉCHELLE GASTRONORME 1/1 SOUDÉE / AVEC PLAN DE TRAVAIL



CHARIOT

Référence : C001

ROUES Ø125

Ht 900 / 1800 mm

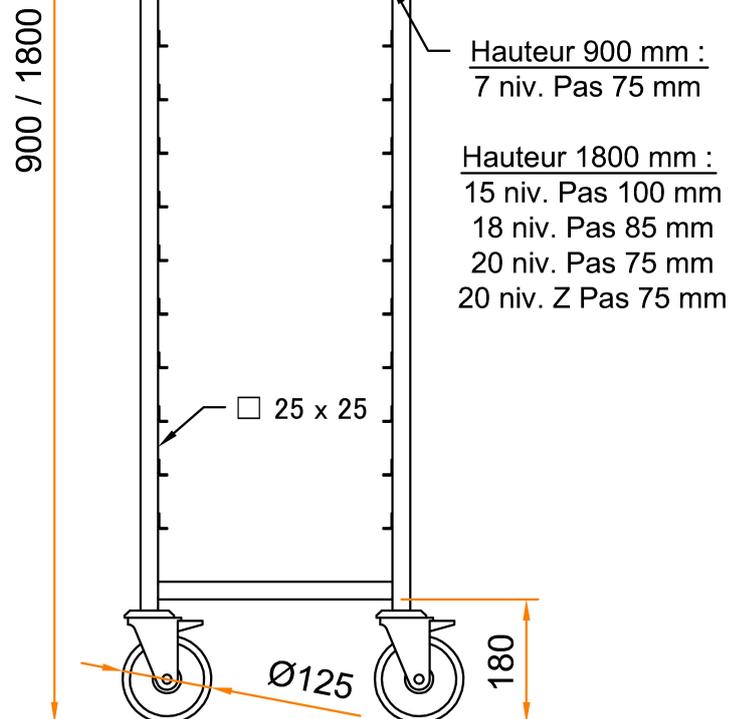
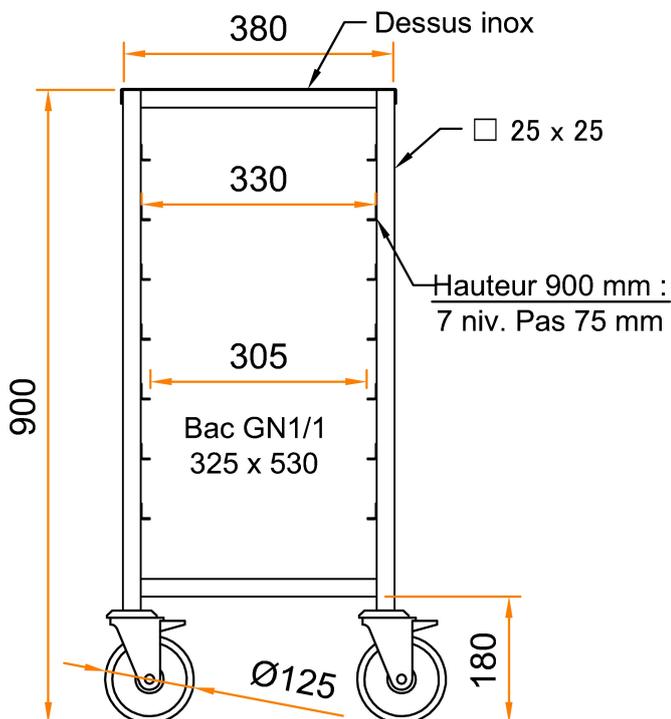
Échelle gastronorme 1/1 avec plan de travail

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 325
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Plan de travail inox



Échelle gastronorme 1/1 soudée

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 325
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants



FICHE PRODUIT

ÉCHELLE GASTRONORME 2/1 SOUDÉE / AVEC PLAN DE TRAVAIL



CHARIOT

Référence : C002

ROUES Ø125

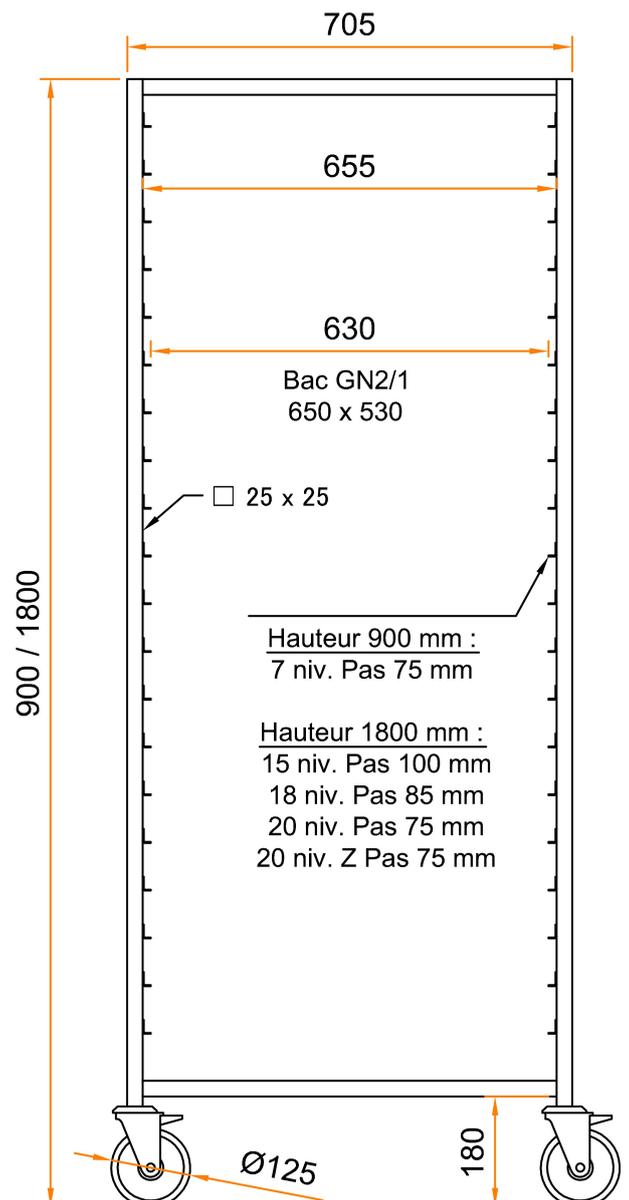
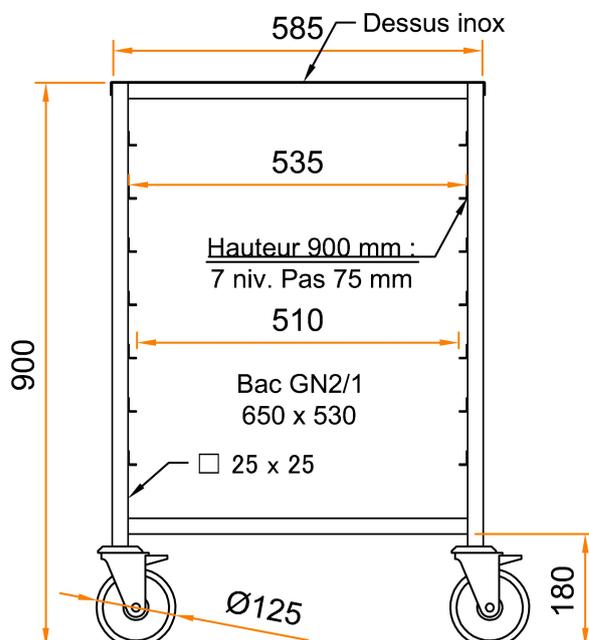
Ht 900 / 1800 mm

Échelle gastronorme 2/1 avec plan de travail

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 530
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Plan de travail inox

Échelle gastronorme 2/1 soudée

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 650
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants



FICHE PRODUIT

ÉCHELLE PÂTISSERIE 600x400 SOUDÉE / AVEC PLAN DE TRAVAIL



CHARIOT

Référence : C003

ROUES Ø125

Ht 900 / 1800 mm

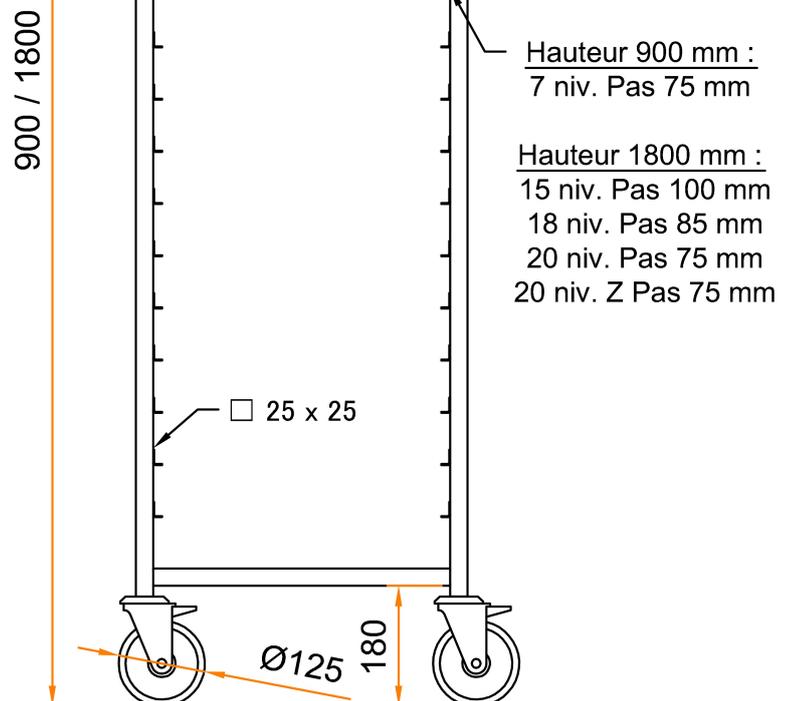
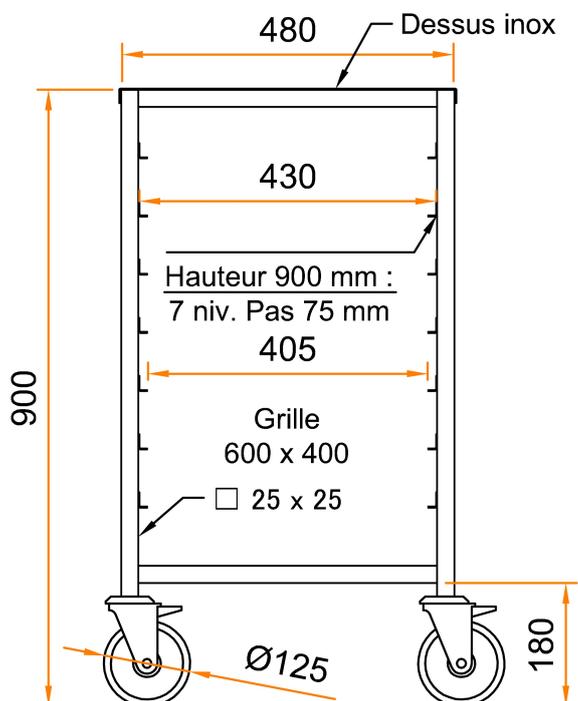
Échelle pâtisserie 400x600 avec plan de travail

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 400
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Plan de travail inox



Échelle pâtisserie 400x600 soudée

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée entrée 400
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants



FICHE PRODUIT

CHARIOT PORTE ASSIETTES

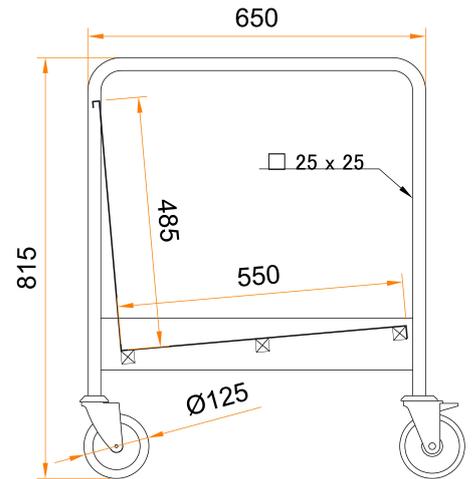
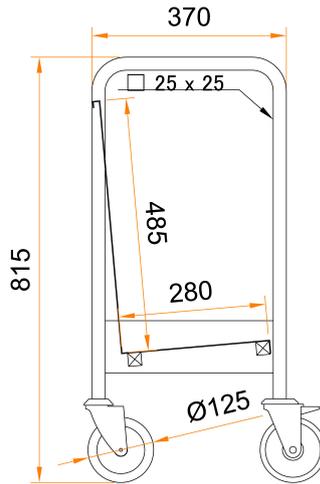


CHARIOT

Référence : C004

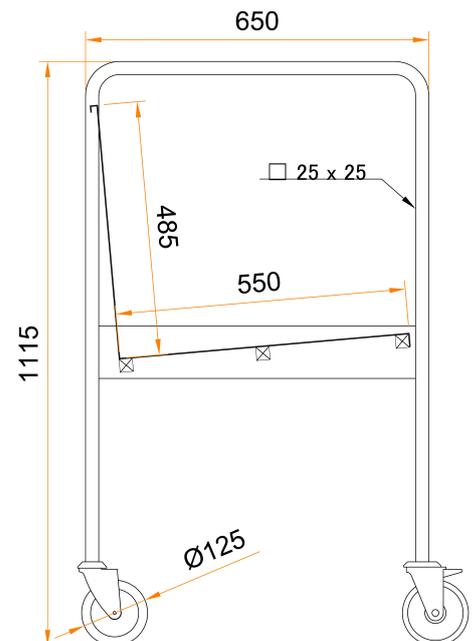
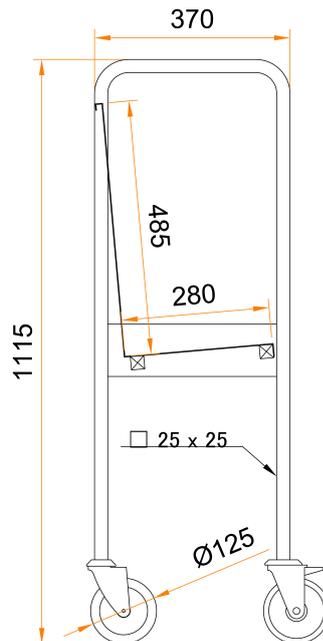
ROUES Ø125

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Grilles de séparation anti-chute amovible
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Livré avec housse de protection



Référence : C0040001
910 x 370 x 815
Modèle standard
200 assiettes

Référence : C0040002
1050 x 650 x 815
Modèle standard
400 assiettes



Référence : C0040003
910 x 370 x 1115
Modèle réhaussé
200 assiettes

Référence : C0040004
1050 x 650 x 1115
Modèle réhaussé
400 assiettes

FICHE PRODUIT

CHARIOT DE DEBARRASSAGE



CHARIOT

Référence : C006

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 mm soudée
- Glissières en fils inox
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Livré avec panneaux latéraux en résine
- Dim plateaux : Larg Mini : 320 mm / Larg Maxi : 370 mm



FICHE PRODUIT

CHARIOT DE STOCKAGE POUR BACS GASTRO



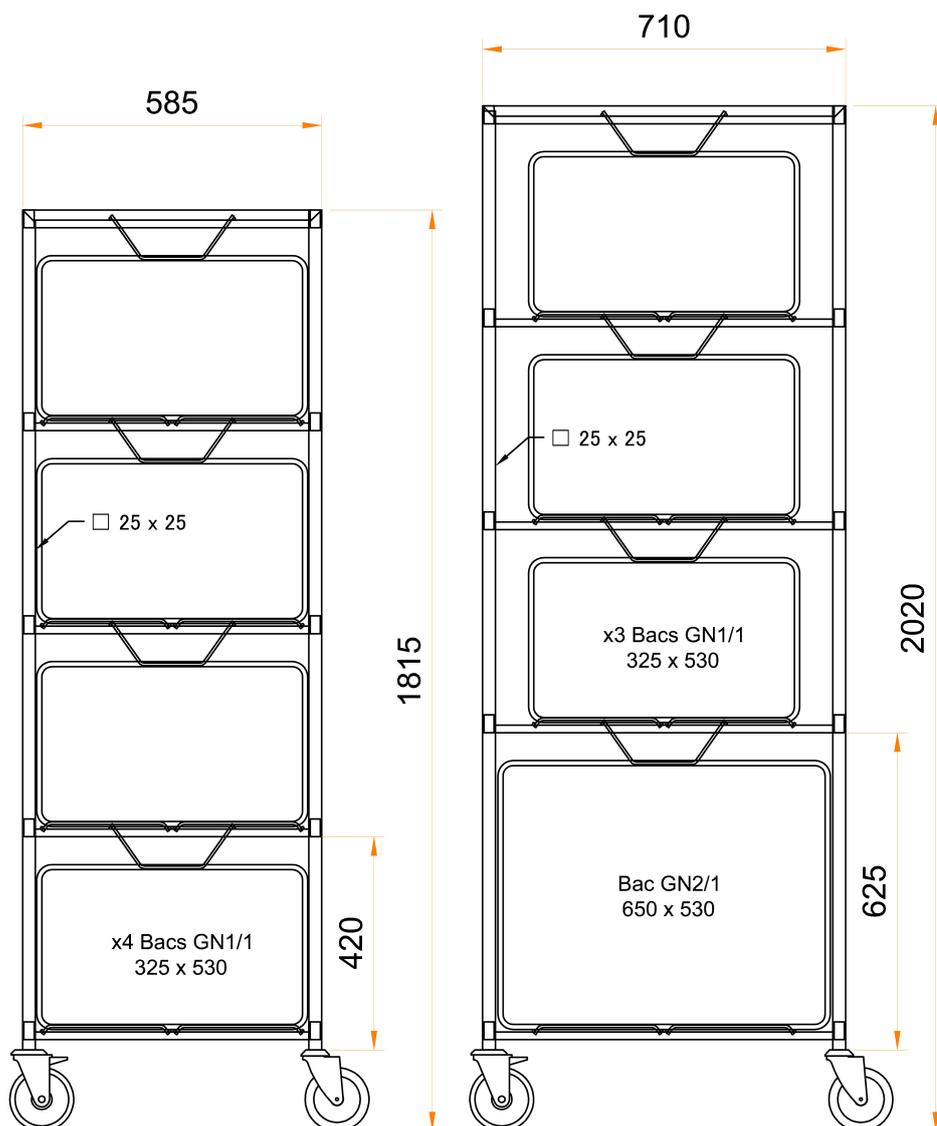
CHARIOT

Référence : C007

PIEDS CARRES 25 x 25

Ht 1815 / 2020 mm

- Réalisation inox AISI 304
- Pour égouttage et stockage des bacs
- Grilles et couvercles GN
- Structure en tube 25 x 25 mm, soudée
- Grilles en fils inox
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes
dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants



Référence : C0070001
4 niv GN1/1
1000 x 585 x 1815



Référence : C0070002
3 niv GN1/1 + 1 niv GN2/1
1550 x 710 x 2020

FICHE PRODUIT

CHARIOT DE SERVICE



CHARIOT

Référence : C008

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox $\varnothing 2$
- Plteau inox embouti
- Équipé de roulettes $\varnothing 100$ pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Haut hors tout 935
- Livré en kit
- Option roues $\varnothing 125$ inoxydables = + 40€



FICHE PRODUIT

CHARIOT MANUTENTION



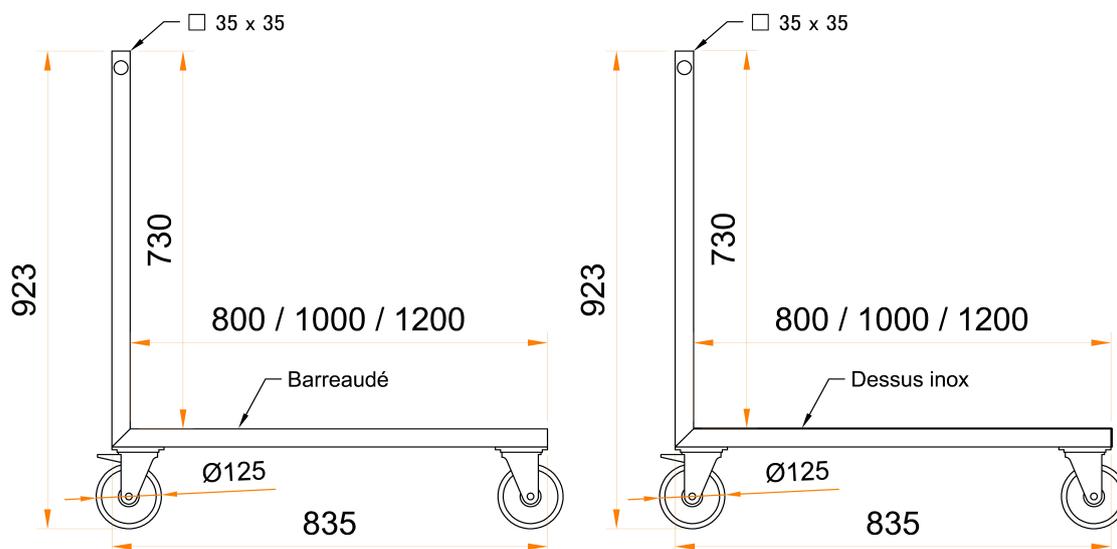
CHARIOT

Référence : C009

ROUES Ø125

- Réalisation inox AISI 304
- Dimensions :
C0090001 & C0090002 : 800 x 600
C0090003 & C0090004 : 1000 x 600
C0090005 & C0090006 : 1200 x 600
- Structure inox soudée en tube 35 x 35 avec poignée de manutention
- Plateau inox renforcé
- Équipé de roulettes Ø 125, 2 pivotantes freinées et 2 fixes, chapes zinguées
- Galets PA6 blanc

OPTION ROUES CHAPES INOX Ø125



FICHE PRODUIT

SOCLE ROULEUR INOX



CHARIOT

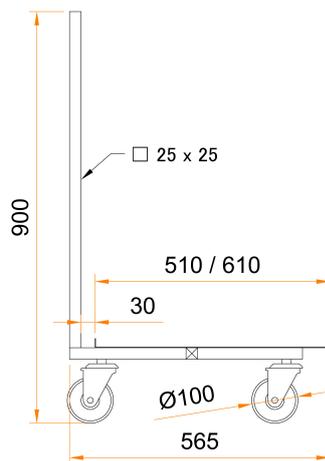
Référence : C010

ROUES Ø100

Référence : C0100001 & C0100003

Avec poignée - 4 roues

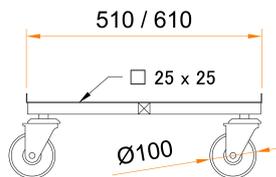
- Réalisation inox AISI 304
- Dimension : 510 x 510 utile
610 x 410 utile
- Structure inox soudée en tube 25x25 avec poignée de manutention
- Plateau inox renforcé
- Équipé de roulettes Ø 100 nylon inoxydable pivotantes
- Butoirs annulaires non marquants



Référence : C0100002 & C0100004

Sans poignée - 4 roues

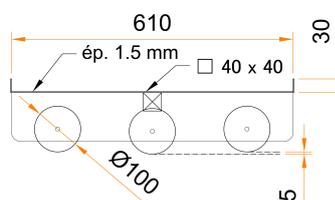
- Réalisation inox AISI 304
- Dimension : 510 x 510 utile
610 x 410 utile
- Structure inox soudée en tube 25x25
- Plateau inox renforcé
- Équipé de roulettes Ø 100 nylon inoxydable pivotantes
- Butoirs annulaires non marquants
- Empilables



Référence : C0100006

Sans poignée - 6 roues

- Réalisation inox AISI 304
- Dimension : 610 x 410 utile
- Plateau inox renforcé ép. 15/10 mm
- Équipé de 6 roulettes polyamides blanches Ø 100
- Maniabilité aisée
- Stabilité en mouvement
- Résistant aux fortes charges
- Empilables



FICHE PRODUIT

CHARIOT PANIERS LAVE-VAISSELLE



CHARIOT

Référence : C014

ROUES Ø125

CHARIOT PANIER LAVE-VAISSELLE OU INCLINÉ

- Réalisation inox AISI 304
- Dimensions 500 x 500 x 1780 mm
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière soudée TIG
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants

CHARIOT STOCKAGE PANIER LAVE-VAISSELLE

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- 3 niveaux inclinés
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants
- Capacité 24 paniers



Réf. : C0140002



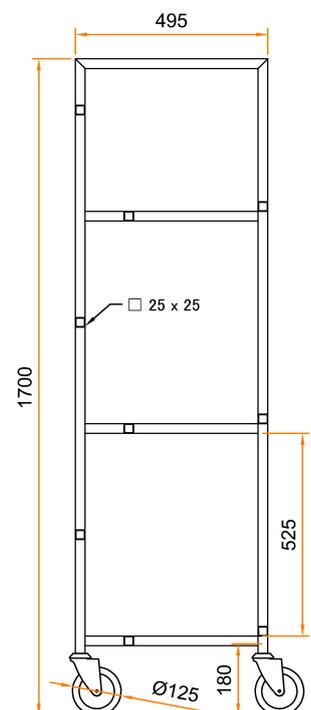
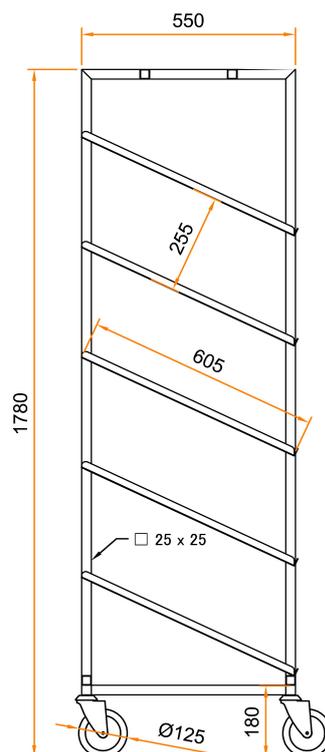
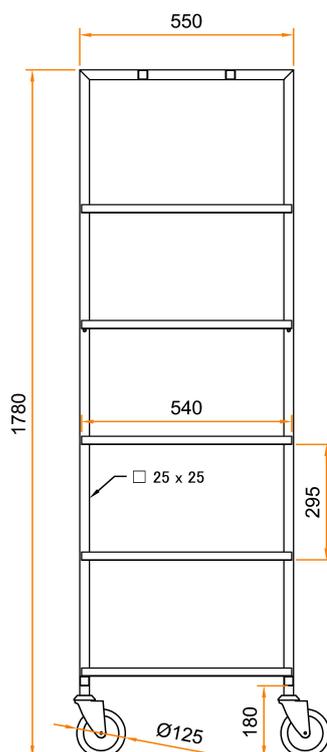
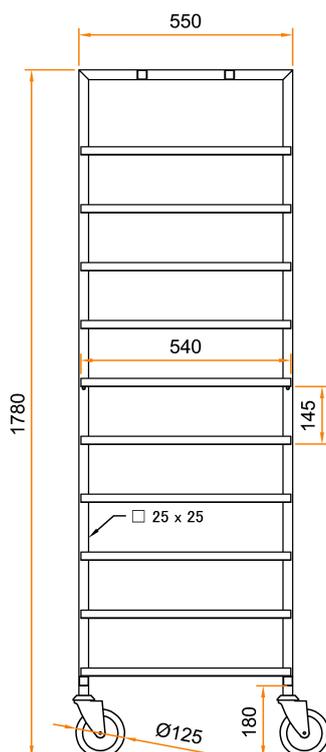
Réf. : C0140001



Réf. : C0140004



Réf. : C0140003



FICHE PRODUIT

ÉCHELLE BAC À PATONS



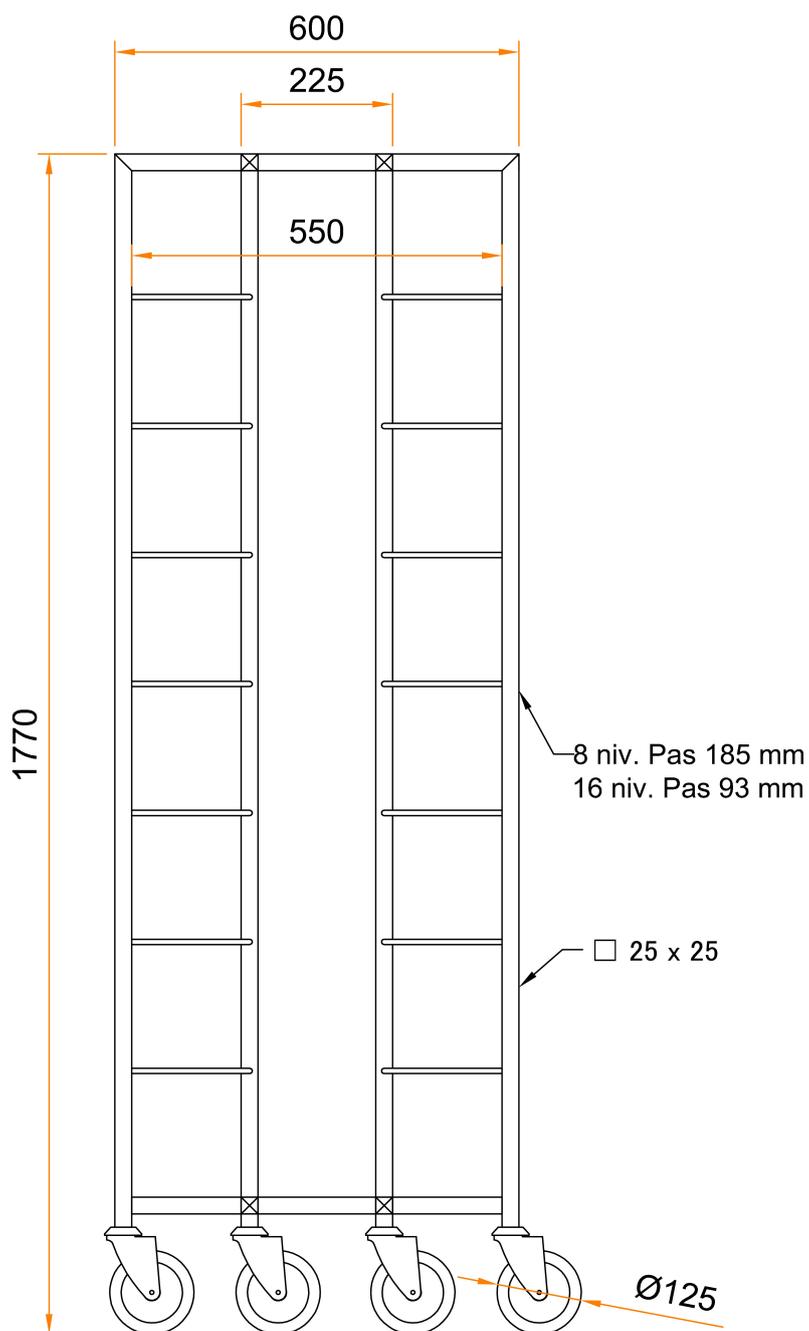
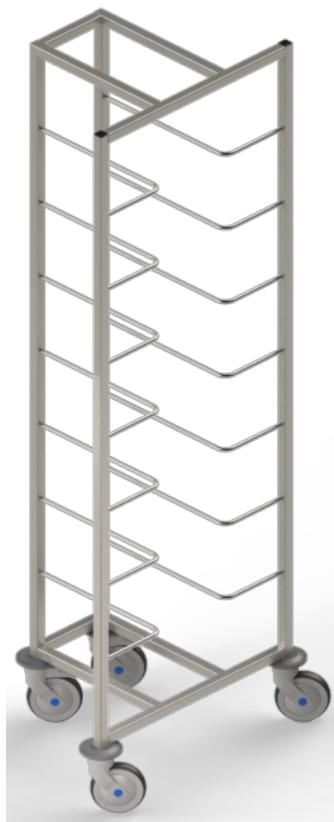
CHARIOT

Référence : C016

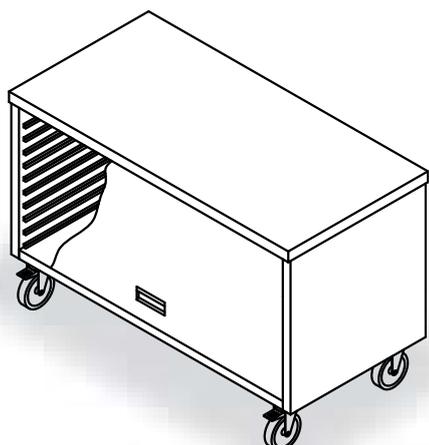
PIEDS CARRES 25 x 25

Ht 1770 mm

- Réalisation inox AISI 304
- Dimensions :
C0160001 - 8 niveaux : 600 x 402 x 1770
C0160002 - 16 niveaux : 600 x 800 x 1770
- Structure tube 25 x 25 soudée
- 182 mm de passage entre les niveaux
- Ensemble entièrement soudé
- Équipée de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs non marquants



CHARIOT PARISIEN



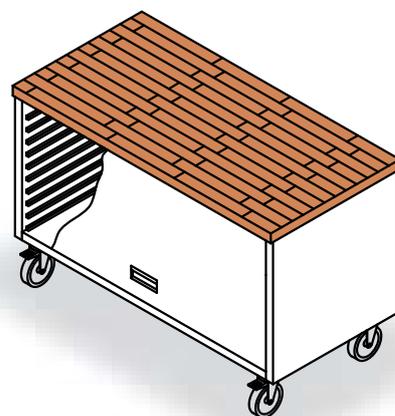
Chariot parisien bas dessus inox

- Réalisation inox **AISI 304**
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière en U soudée TIG
- 4 faces habillées inox dont une porte escamotable sous le plateau
- Dessus inox, équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins

Dimensions L x P x H	Dimensions pour grille	Nombre de niveaux	Réf.	Euros
1100 x 900 x 900	Réglable	10	C0170001	1 460 €

Chariot parisien bas dessus hêtre

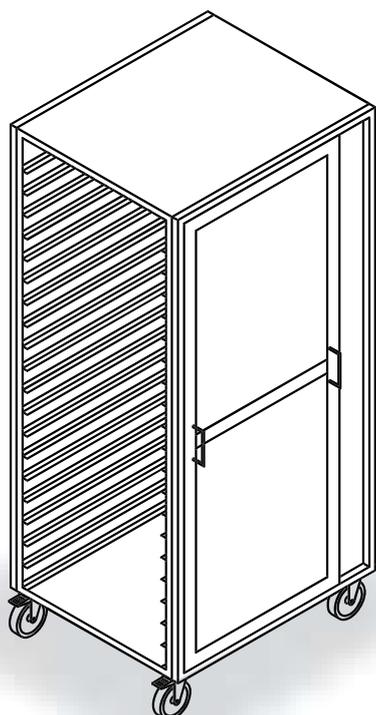
- Réalisation inox **AISI 304**
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière en U soudée TIG
- 4 faces habillées inox dont une porte escamotable sous le plateau
- Dessus hêtre, équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins



Dimensions L x P x H	Dimensions pour grille	Nombre de niveaux	Réf.	Euros
1100 x 900 x 900	Réglable	10	C0170002	1 568 €

Chariot parisien haut

- Réalisation inox **AISI 304**
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière en L soudée TIG
- 4 faces habillées mélaminées dont une porte amovible
- Crochetable sur les côtés
- Espace entre les niveaux de 80 mm
- Dessus et dessous inox
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins



Dimensions L x P x H	Dimensions pour grille	Nombre de niveaux	Réf.	Euros
470 x 650 x 1850	400 x 600	20	C0170003	1 082 €
470 x 850 x 1850	400 x 800	20	C0170004	1 103 €
670 x 850 x 1850	600 x 800	20	C0170005	1 125 €
820 x 850 x 1850	750 x 800	20	C0170006	1 190 €
1120 x 840 x 1850	1050 x 800	20	C0170007	1 352 €

Conception et réalisation de matériel et mobilier **INOX**

TABLE ÉLÉVATRICE INOX

La table élévatrice C019 permet de maintenir une charge à un niveau variable et réglable par simple poussée avec le pied. L'action de la pédale de pompage alimente le circuit en puissance hydraulique.

La pression est maintenue jusqu'à ce que la poignée de décharge soit actionnée. La poignée de décharge dissipe la pression permettant le retour de l'huile vers le réservoir.



Table élévatrice inox

- Pompe et vérin traités capacité 100 et 200 kg
- Levée hydraulique du plateau par pédale au pied
- Descente commandée par poignée de décharge
- Montée sur roulettes dont 2 pivotantes, 1 freinée.

	Capacité : 100 Kg	Capacité : 200 Kg
CHARIOT	860 X 450 X 820 mm	1010 X 500 X 900 mm
PLATEAU	700 X 450 mm	815 X 500 mm
HAUTEUR DE RÉGLAGE	de 210 à 750 mm	de 290 à 880 mm
POIDS	35 Kg	70 Kg

**Pour plus d'options :
voir au dos**

Options



Cuve inox avec vidange

- Dimensions : 870 x 650 x 150 mm.
- Capacité : 80 L.
- Vidange par vanne $\frac{1}{4}$ de tour.



Support roule bac

- Dimensions : 600 x 400 mm.
- Butée de positionnement.



Support bac GN gastronorme 2/1

- Profondeur : 200 mm
- Capacité : Capacité 2 Bacs GN1/1 ou 1 Bac GN 2/1.



La garantie d'un produit
fabriqué en France



De la conception à l'industrialisation,
nous garantissons une empreinte
écologique des plus réduite

**Inox
304**

La garantie des matières
premières de meilleure qualité

REALINOX

5, rue Victorin Delauzun
42100 Saint-Etienne
Tél : +33 (0)477 951 719
Fax : +33 (0)477 339 506
www.realinox-pro.com



Retrouvez-nous sur
www.realinox-pro.com



FICHE PRODUIT

ESCABEAUX ROULANTS

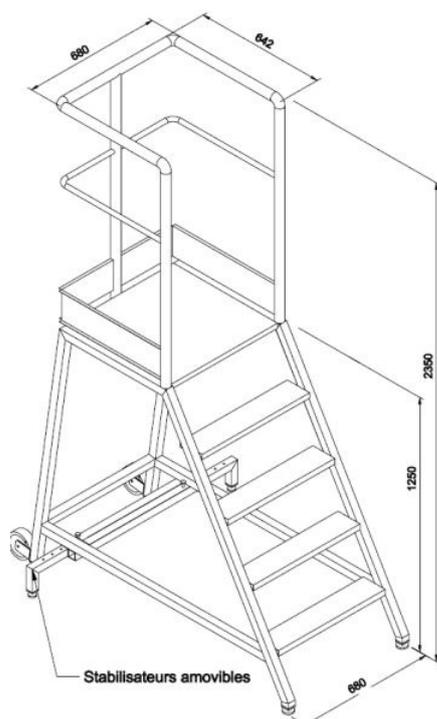


HYGIENE

Référence : C0240001/2/3/4

ESCABEAUX ROULANTS

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 40 x 40 mm, garde-cops ø42 mm avec plinthes sur 3 côtés
 - Chainette de sécurité coté accès
- Plateforme 600 x 600 et marche 600 x 125 en caillebotis inox anti-dérapant
- Equipé de 4 verins réglables et 2 roues ø 125 mm à l'arrière pour un déplacement aisé



Dimension L x l x H	Hauteur plateforme	Nombre de marches	Réf.
1170 x 683 x 1850	750	2	C0240001
1350 x 683 x 2100	1000	3	C0240002
1530 x 683 x 2350	1250	4	C0240003
1710 x 683 x 2600	1500	5	C0240004

FICHE PRODUIT

CHARIOT A NIVEAU CONSTANT



CHARIOT

Référence : C015

PORTE ASSIETTE NEUTRE

- Réalisation inox AISI 304
- Construction robuste
- Poignée de manutention PVC
- Tension des ressorts réglable en fonction du poids de la vaisselle
- 3 guides par pile d'assiettes, ajustable en fonction du \varnothing
- Équipé de roulettes \varnothing 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs non marquants
- Charge : 140KG

460 X 935 X 900



Réf. : C0150001

PORTE ASSIETTE CHAUFFANT STATIQUE

- Réalisation inox AISI 304
- Construction robuste
- Poignée de manutention PVC
- Tension des ressorts réglable en fonction du poids de la vaisselle
- 3 guides par pile d'assiettes ajustables en fonction du \varnothing
- Équipé de résistances chauffantes régulées par thermostat 4 positions
- Alimentation électrique par câble spirale extensible
- Chariot isolé doublé
- Équipé de roulette \varnothing 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs non marquants
- Livré avec couvercle PVC transparent
- Charge : 140KG

460 X 935 X 900



Réf. : C0150002

PORTE ASSIETTE CHAUFFANT VENTILE

- Réalisation inox AISI 304
- Construction robuste
- Poignée de manutention PVC
- Tension des ressorts réglable en fonction du poids de la vaisselle
- 3 guides par pile d'assiettes ajustables en fonction du \varnothing
- Équipé de résistances chauffantes régulées par thermostat 4 positions
- Alimentation électrique par câble spirale extensible
- Chariot isolé doublé
- Équipé d'un ventilateur pour une diffusion optimale de l'air
- Équipé de roulettes \varnothing 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs non marquants
- Livré avec couvercle PVC transparent
- Charge : 140KG

510 X 960 X 900



Réf. : C0150003

FICHE PRODUIT

CUVE MOBILE INOX



CHARIOT

Référence : C0120001/2/3

- Cuve de trempage
- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox soudée en tube 35 x 35
- Équipée de roulettes ø100 pivotantes
- Vanne de vidange quart de tour



Dimensions	Capacité	Réf.
600 x 500 x 600	95 L	C0120001
800 x 600 x 750	200 L	C0120002
700 x 700 x 900 Bac 600 x 600 x 300	100 L	C0120003

FICHE PRODUIT

CUVIER GN ENCASTRABLE



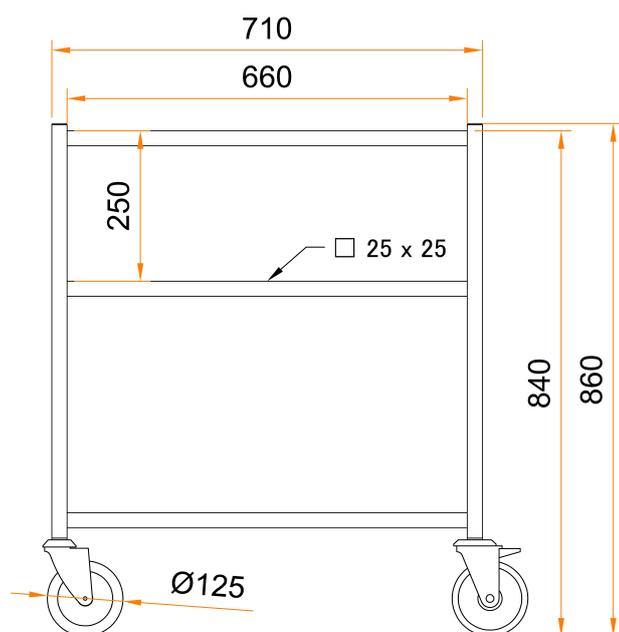
CHARIOT

Référence : C0130001

PIEDS CARRES 25 x 25

Ht 860 mm

- Réalisation inox AISI 304
- Dimension : 710 x 555 x 860
- Structure inox soudée en tube 25 x 25
- Capacité : 2 bacs GN 1/1 ou 1 bac GN 2/1
profondeur 200 mm
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable
pivotantes dont 2 à freins



FICHE PRODUIT

PORTE PLATEAUX / CASIERS



CHARIOT

Référence : C0150004 / C0150005

Porte Plateaux

- Réalisation inox AISI 304
- Construction robuste
- Poignée de manutention PVC
- Tension des ressorts réglable en fonction du poids des plateaux
- Dim GN 1/1 460 x 360
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs non marquants
- Charge : 110KG

594 x 583 x 950



Réf. : C0150004

Porte Casiers

- Réalisation inox AISI 304
- Construction robuste
- Poignée de manutention PVC
- Tension des ressorts réglable en fonction du poids des casiers 50 x 50
- Equipé de roulette Ø125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs non marquants
- Charge : 110KG

550 x 583 x 950



Réf. : C0150005

FICHE PRODUIT

CHARIOT A NIVEAU CONSTANT



CHARIOT

Référence : C015

PORTE PLATEAUX

- Réalisation inox AISI 304
- Construction robuste
- Poignée de manutention PVC
- Tension des ressorts réglable en fonction du poids des plateaux
- Dim GN 1/1 460 x 360
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs non marquants
- Charge : 110KG

594 X 583 X 950



Réf. : C0150102

PORTE CASIERS

- Réalisation inox AISI 304
- Construction robuste
- Poignée de manutention PVC
- Tension des ressorts réglable en fonction du poids des casiers 50 x 50
- Équipé de roulette ø125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs non marquants
- Charge : 110KG

550 X 583 X 950



Réf. : C0150101

FICHE PRODUIT

CHARIOT PARISIEN



CHARIOT

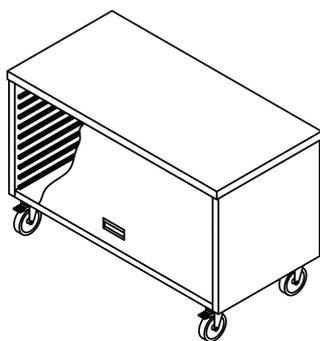
Référence : C0170001 / C0170002

L1100XI900XH900

Bas

Chariot parisien bas dessus inox

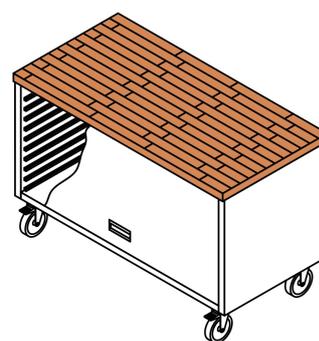
- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière en U soudée TIG 10 niveaux
- 4 faces habillées inox dont une porte escamotable sous le plateau
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins



Réf. : C0170001

Chariot parisien bas dessus hêtre

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière en U soudée TIG 10 niveaux
- 4 faces habillées inox dont une porte escamotable sous le plateau
- Équipé de roulettes ø125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins



Réf. : C0170002

FICHE PRODUIT

CHARIOT PARISIEN



CHARIOT

Référence : C0170003/4/5/6/7/8

HAUT

Chariot parisien haut

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière en L soudée TIG 20 niveaux
- 4 faces habillées mélaminées dont une porte amovible
- Crochetable sur les côtés
- Espace entre les niveaux de 80 mm
- Dessus et dessous inox chariot petit déjeuner
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins

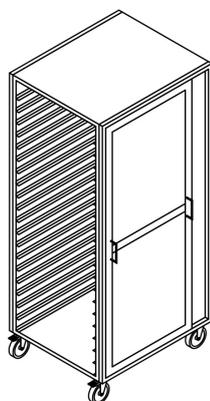
Dimensions (L x P x H) : 470 x 650 x 1850 | Dimensions pour grille : 400 x 600 | Réf. : **C0170003**

Dimensions (L x P x H) : 470 x 850 x 1850 | Dimensions pour grille : 400 x 800 | Réf. : **C0170004**

Dimensions (L x P x H) : 670 x 850 x 1850 | Dimensions pour grille : 600 x 800 | Réf. : **C0170005**

Dimensions (L x P x H) : 820 x 850 x 1850 | Dimensions pour grille : 750 x 800 | Réf. : **C0170006**

Dimensions (L x P x H) : 1120 x 840 x 1850 | Dimensions pour grille : 1050 x 800 | Réf. : **C0170007**



FICHE PRODUIT

CHARIOT PARISIEN



CHARIOT

Référence : C0170003/4/5/6/7/8

HAUT

Chariot parisien haut

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox 25 x 25 soudée
- Glissière en L soudée TIG 20 niveaux
- 4 faces habillées mélaminées dont une porte amovible
- Crochetable sur les côtés
- Espace entre les niveaux de 80 mm
- Dessus et dessous inox chariot petit déjeuner
- Équipé de roulettes Ø 125 nylon inoxydable pivotantes dont 2 à freins

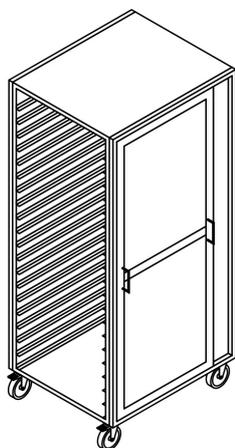
Dimensions (L x P x H) : 470 x 650 x 1850 | Dimensions pour grille : 400 x 600 | Réf. : **C0170003**

Dimensions (L x P x H) : 470 x 850 x 1850 | Dimensions pour grille : 400 x 800 | Réf. : **C0170004**

Dimensions (L x P x H) : 670 x 850 x 1850 | Dimensions pour grille : 600 x 800 | Réf. : **C0170005**

Dimensions (L x P x H) : 820 x 850 x 1850 | Dimensions pour grille : 750 x 800 | Réf. : **C0170006**

Dimensions (L x P x H) : 1120 x 840 x 1850 | Dimensions pour grille : 1050 x 800 | Réf. : **C0170007**



FICHE PRODUIT

CHARIOT À DESSERVIR



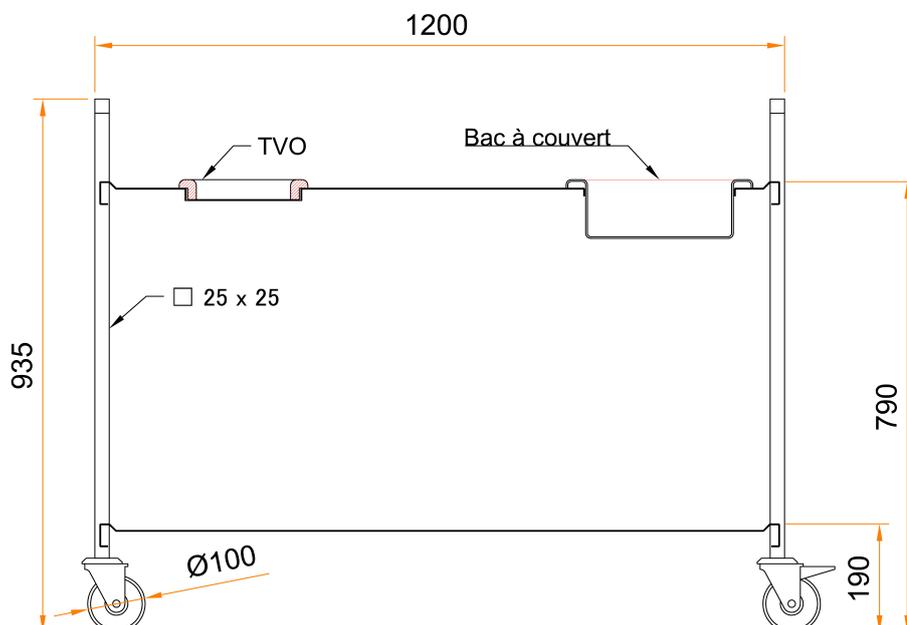
CHARIOT

Référence : C0180001

PIEDS CARRÉS 25 x 25

Ht 935 mm

- Réalisation inox AISI 304
- Dimension : 1200 x 600 x 935
- Structure inox 25 x 25
- Plateau inox embouti
- Équipé de trou vide déchet avec collerette
- Bacs à couverts encastrés
- Équipé de roulettes Ø 100 pivotantes dont 2 à freins
- Butoirs annulaires non marquants



FICHE PRODUIT

CHARIOT ÉLÉVATEUR INOX



CHARIOT

Référence : C0190001/2 & C0200001/2

- Réalisation inox AISI 304
- Construction robuste, pompe et vérin traités
- Capacité 100kg ou 200kg
- Levée hydraulique du plateau par pédale au pied
- Descente commandée par poignée de décharge
- 4 roulettes en polyamide 100 mm dont 1 pivotante
- Plateau 700 x 450



Dimensions	Hauteur	Réf.	Capacité
450 x 900	210 à 750	C0190001	100 kg
500 x 1010	290 à 880	C0190002	200 kg



- Cuve 870 x 650 x 150 mm
- Capacité 80 litres environ
- Vidange par vanne 1/4 de tour



- Capacité :
- 2 bacs GN 1/1
- ou
- 1 bac GN 1/1

Désignation	Réf.
Cuve inox avec vidange	C0200001

Désignation	Réf.
Support bac GN	C0200002

FICHE PRODUIT

CHARIOT

PETIT DÉJEUNER



CHARIOT

Référence : C0220001/2

- Réalisation inox AISI 304
- Structure inox tube 25 x 25 soudée
 - Glissière soudée TIG
 - Poignée de manutention
- Galerie antichute sur la périphérie du plateau
 - 2 x 8 niveaux GN 1/1 entrée 325 mm
- Équipé de roulettes $\varnothing 125$ nylon inoydable pivotantes dont 2 à freins
 - Butoirs non marquants



Dimensions L x P x H	Réf.
745 x 570 x 992	C0220001
Habillage 3 cotés panneaux résine	C0220002