

NATURE Chariot à fromage

Peso lordo

75 kg

Matériau

- Bois de noyer américain massif
- Acier inoxydable 18/10 poli au miroir
- Aluminium anodisé
- Marbre serpentin brossé Pfunder
- Plaque eutectique en polyéthylène et copolymère salifié
- Plastique PMMA coupé laser
- Roue en silicone antistatique, antibacterique et résistant aux taches
- Peinture acrylique atoxique satiné

Finitions

- Acier inoxydable 18/10 poli au miroir

Descrizione

• Le 3e niveau est disponible sur demande
• Chariot de service moderne en noyer massif pour le fromage (réfrigéré)
• Zone d'exposition des fromages recouverte de pierre serpentine brossée de Fundres (Italie)
• Cloche en PMMA extractible avec système de rotation autobloquant

Pulizia

Bois
Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide avec de l'eau. Ne pas utiliser de solvants, détergents ou abrasifs. Ne pas immerger dans l'eau et sécher immédiatement après le nettoyage.
Bois verni, granit, marbre, aluminium
Nous vous recommandons d'utiliser un chiffon humide. Ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'abrasifs. Ne pas plonger dans l'eau, sécher immédiatement après le nettoyage.
Plastique, PMMA, TRITAN
Il est recommandé de le laver à la main avec un détergent neutre et de le sécher immédiatement.
Bois verni, granit, marbre, aluminium
Nous vous recommandons d'utiliser un chiffon humide. Ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'abrasifs. Ne pas plonger dans l'eau, sécher immédiatement après le nettoyage.
Acier inoxydable poli miroir
Il est recommandé de laver à la main avec un détergent neutre.
Bois verni, granit, marbre, aluminium
Nous vous recommandons d'utiliser un chiffon humide. Ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'abrasifs. Ne pas plonger dans l'eau, sécher immédiatement après le nettoyage.
Plastique, PMMA, TRITAN
Il est recommandé de le laver à la main avec un détergent neutre et de le sécher immédiatement.
Roulettes pivotantes
Il est recommandé de le laver à la main avec un chiffon doux et un détergent neutre. Après le lavage, le produit doit être séché.

ZEPÉ SAS
www.zepe.com
buffet@zepe.com
Pec zepe@pec.it

Via Julius Durst Str. 72/A,
39042 Bressanone-Brixen (BZ) Italy
T +39 0472 200 334 | F +39 0472 200 959
N. REA BZ – 132041