

Résumé des Avantages

- Chariot de manutention professionnel, efficace, compact et hygiénique
- Permet à l'utilisateur de travailler selon le concept de nettoyage HACCP (seaux couleur-codés, tiroirs fermés, séparation sale - propre)
- Efficacité et ergonomie accrues: le personnel a toujours les ustensiles à portée de la main; des déplacements inutiles dans la cuisine sont donc évités = aucune perte de temps!
- Système de surveillance de la qualité intégré
- Empêche la perte de matériel d'appoint

Description du chariot de manutention

Ce chariot de manutention, qui est spécifiquement conçu pour un usage dans les cuisines de collectivités, consiste en un châssis en aluminium "kit de base mini", avec un petit guidon, sous lequel se trouvent 4 grandes roues. En haut se trouvent deux doubles supports pour seaux, avec 4 seaux colorés ; en-dessous, se trouvent 2 plateaux de guidage pour 1 tiroir Medium et un tiroir Large, en-dessous du guidon se trouvent 2 pinces pour manches avec des supports pour des brosses à récurer et des raclettes et 2 pinces à manches supplémentaires pour le matériel d'appoint supplémentaire.

Roues : des roues plus grandes pour une optimisation du confort pendant le trajet, équipées d'un système de freinage des deux côtés.

Le châssis en aluminium est très compact et équipé d'un guidon ergonomique, qui permet un usage efficace dans la cuisine de collectivités.

Les 4 seaux sont équipés d'un code couleur qui permet d'exécuter le concept de nettoyage selon les normes HACCP d'une manière optimale:

- jaune = phase de nettoyage
- bleu = phase de rinçage
- rouge = phase de désinfection
- vert = usage du matériel d'appoint pendant le nettoyage

Ce concept améliore également la "surveillance de la qualité" pour le responsable dans la cuisine de collectivités.

Les deux tiroirs peuvent être complètement fermés et ouverts, aussi bien du côté gauche que du côté droit. De cette manière, le chariot garde, même pendant l'utilisation, son aspect propre et bien rangé. Dans le tiroir Medium, des "Sumalavettes" propres peuvent être conservés. Dans le tiroir Large des produits et des matériaux d'appoint pour effectuer l'entretien périodique peuvent être stockés.





Diversey™

TASKI®

Spécialement pour les cuisines Chariot de manutention TASKI Mini Transport

Le tiroir mi-ouvert en-dessous du guidon sert à déposer les Sumalavettes utilisés/sales, qui seront lavés dans la blanchisserie. De cette manière, il y a toujours la séparation entre propre et sale est respectée.

Toutes les pièces détachées sont facilement démontables (sans outils), ce qui permet d'effectuer un nettoyage efficace et de conserver une hygiène impeccable !

Produit	Conditionnement	Code Article
Chariot de manutention TASKI Mini Transport	1 pièce	D7524593