För ergonomisk hantering

SDX© hjulvagnar är omsorgsfullt utvecklade för att underlätta det dagliga arbetet. Våra vagnar har testats i olika köksmiljöer, under många år, vilket lett fram till ständiga förbättringar som uppfyller högt ställda ergonomiska och tekniska krav. Väl anpassade höjder ger skonsamma lyft för rygg och knä. Kullagrade hjul av högsta kvalité gör vagnarna lättrullade.

SDX®

RESTAURANG & KÖKSKOMPANIET

Utrustning · Utensilier · Möbler

H62

HJULVAGN

Anpassad för: THERMOBOX® 600
Material: Elförzinkad vinkelprofil
Hjul: 100 mm hjul med gummibana, 2 fasta och 2 svängbara med broms
Vikt: 5 kg
Maxbelastning: 200 kg
Övrigt: Vagnen är försedd med anordning för dragkrok

H68

HJULVAGN

Anpassad för: THERMOBOX® 600
Material: Rostfritt stål 18/8
Hjul: 125 mm hjul med gummibana, 2 fasta och 2 svängbara med broms
Vikt: 13 kg
Maxbelastning: 200 kg
Övrigt: Fixeringshörn av polypropenplast

NIVÅVAGN

H78

Anpassad för: THERMOBOX® 600
Material: Rostfritt stål 18/8
Hjul: 125 mm hjul med gummibana, 2 fasta och 2 svängbara med broms
Vikt: 13 kg
Maxbelastning: 200 kg
Övrigt: Fixeringshörn av polypropenplast

KOMBIVAGN

H78 S

Anpassad för: THERMOBOX® 600
Material: Rostfritt stål 18/8
Hjul: 125 mm hjul med gummibana, 2 fasta och 2 svängbara med broms
Vikt: 17,5 kg
Maxbelastning: 200 kg
Övrigt: Fixeringshörn av polypropenplast. Extrahylla för t.ex. plastback i storlek 600x400x300 mm eller minitainer G48

THERMOBOX® 600 på
kombivagn H78 S

MINITAINER G48 på
nivåvagn H78

THERMOBOX® 600 på
hjulvagn H68

CERTIFIED ISO 14001 SEMKO-DEKRA

SDX®

RESTAURANG & KÖKSKOMPANIET
Utrustning · Utensilier · Möbler

Entreprenör Makarn AB
Enbacken 4D
13236 Saltsjö-Boo
+46702009213
info@em-makarna.se
info@restaurang-kokskompaniet.se