

CHARIOTS DE DISTRIBUTION



Animo[®]

J, S, C, JR, ST, SK VL

Chariots de distribution

Animo® vous propose une gamme de chariots de distribution adaptés à tous vos besoins. Vous n'aurez plus de problème de place et ... n'aurez plus de concessions à faire sur la qualité et la fraîcheur du café ou du thé.

J, S et C

Les chariots ouverts de la série J, S et C sont surtout conçus pour le transport de conteneurs. Sur le plateau supérieur de ces chariots, il y a la place pour les thermos ou le transport d'autres accessoires. Les chariots sont équipés en

standard de 2 roues pivotantes, dont 1 avec frein. Un égouttoir dans le plateau intermédiaire supérieur et des ergots de centrage pour bien positionner les conteneurs.



Anneau de cerclage à la place des ergots de centrage.



Pour les modèles J et S, un tiroir à l'arrière est disponible en option. Le plateau supérieur est équipée d'ergots de centrage pour la mise en place du conteneur.

Chariots JR et ST

Ces chariots sont équipés de glissières qui permettent de placer des plateaux de service en inox. Sur ces plateaux on peut placer tasses, soucoupes ou autres articles. En ajoutant quelques accessoires, vous pouvez agrandir simplement les chariots pour en faire un buffet roulant. Les chariots de distribution de cette série sont fermés de trois côtés et sont équipés en standard d'un égouttoir sur le plateau intermédiaire supérieur.



Les chariots peuvent être équipés sur les côtés d'un plateau rabattable.



Porte-cuillères et porte-bouteille.



JR



ST



SK 10 VL

SK 15 VL

SK 20 VL



Barre pour diriger.



Porte-soucoupes (± 30) et bac à déchets.



Glissières réglables en hauteur.



Thermos sur plateau de service (SK 15 VL).

Série-SK VL

Les chariots de distribution de la série SK-VL ont été conçus spécialement pour transporter des paniers à vaisselle. Chaque panier peut contenir environ 30 tasses et soucoupes. Les encoches sur les montants du chariot permettent de régler le positionnement et la hauteur des tiroirs et paniers à vaisselle. Il est possible de poser directement les

paniers dans le lave-vaisselle à partir du chariot et vice versa. De ce fait, vous gagnez du temps et vous évitez les manipulations inutiles. Les chariots sont équipés d'une barre qui permet leur manoeuvre facile. Pour économiser du poids, le châssis a été ajouré.

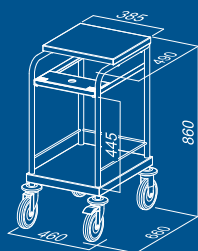
Simple, solides ... et sûrs

Pour la production centralisée du thé et du café dans l'hôtellerie, dans les collectivités, les entreprises, Animo a développé un système pour les chariots de distribution. Le thé ou le café est fait directement à partir d'un chauffe-eau mural dans des conteneurs placés sur les chariots de distribution ce qui évite trop de manipulation. Plusieurs capacités sont disponibles ce qui fait que la quantité de thé ou de café s'adapte parfaitement aux besoins des services. Les chariots offrent de la place entre autres pour le transport de vaisselle et des ingrédients. Grâce aux chariots de distribution de Animo, le service est rapide et efficace!



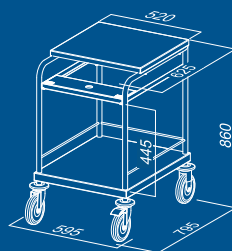
Spécifications techniques

J, S et C



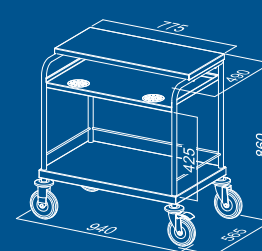
Chariot J (Article n°. 60004)

- Chariot simple et efficace pour transporter 1 conteneur CNe/CNi de 5 à 10 litres ou CE/CI de 4 à 20 litres.
- Accessoires : tiroir et serrure pour tiroir.



Chariot S (Article n°. 60006)

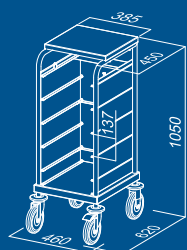
- La fabrication de ce chariot est semblable à celle du chariot de distribution J.
- Conçu pour transporter 1 conteneur CNe/CNi de 5 à 20 litres ou CE/CI de 4 à 25 litres.
- Accessoires : tiroir et serrure pour tiroir.



Chariot C (Article n°. 60001)

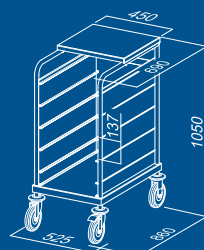
- Chariot plus important pour transporter 2 conteneurs CNe/CNi de 5 à 10 litres ou CE/CI de 4 à 20 litres.

Les chariots JR et ST



Chariot JR (Article n°. 60002)

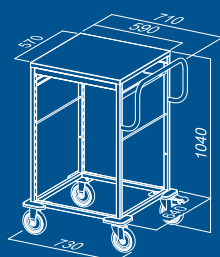
- Pour transporter 1 conteneur CNe/CNi de 5 à 10 litres ou CE/CI de 4 à 10 litres.
- Capacité tasses et soucoupes: environ 96.
- Plateaux de service inox: maximum 5.
- Tiroir : maximum 1.



Chariot ST (Article n°. 60005)

- Pour transporter 1 conteneur CNe/CNi de 5 à 10 litres ou CE/CI de 4 à 20 litres.
- Capacité tasses et soucoupes: environ 160.
- Plateaux de service inox: maximum 11.
- Tiroir : maximum 1.

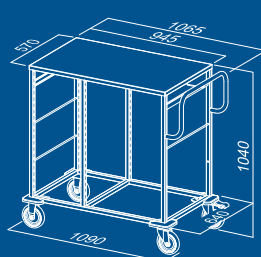
Série-SK VL



Chariot SK 10 VL (Article n°. 60035)

Le chariot de base est équipé d'une tablette escamotable. On peut ajouter:

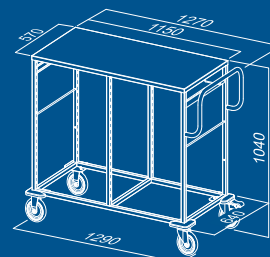
- Tiroir (max. 1).
- Plateau coulissant pour panier-vaisselle (max. 6).
- Option : motorisation électrique.
- Pour transporter 1 conteneur CNe/CNi de 5 à 10 litres ou CE/CI de 4 à 20 litres.



Chariot SK 15 VL (Article n°. 60036)

Ce chariot comprend une partie étroite et une partie plus large, où on peut mettre entre autres:

- Tiroir (max. 1 grand et 1 petit).
- Plateau coulissant pour panier-vaisselle (max. 6).
- Option : motorisation électrique.
- Pour transporter 2 conteneurs CNe/CNi de 5 à 20 litres ou CE/CI de 4 à 20 litres.



Chariot SK 20 VL (Article n°. 60037)

Grand chariot comprend deux parties où on peut mettre entre autres:

- Tiroir (max. 2 grands).
- Plateau coulissant pour panier-vaisselle (max. 12).
- Option : motorisation électrique.
- Pour transporter 2 conteneurs CNe/CNi de 5 à 20 litres ou CE/CI de 4 à 20 litres.



Animo®

Animo B.V.

Pays-Bas

Siège social - Service Export

Tel. +31 (0)592 37 63 76

E-mail - info@animo.nl

Animo B.V.B.A.

Belgique

Tel. +32 3 313 03 08

E-mail - info@animo.be

Animo France

France

Tel. +33 380 250 660

E-mail - info@animo-france.fr

Animo GmbH

Allemagne

Tel. +49 541 97 12 50

E-mail - info@animo-gmbh.de

 www.animo.eu

