Тележки

Тележки сервировочные ТС — это транспортировочный механизм для доставки блюд и пустой посуды в пределах здания, в котором находится пищеблок. Сервировочная тележка относится к вспомогательному оборудованию. Она изготавливается как в серии **«Стандарт»**, так и в серии **«Профи»**.

Как правило, тележки сервировочные имеют две или три полки.

Тележки снабжена поворачиваемыми колёсами, смягчающими вибрацию, два из которых, - с тормозным устройством, предотвращающим нежелательное перемещение тележки.

Тележки кондитерские (шпильки) ТК предназначены для хранения и перемещения на предприятиях общественного питания подносов и противней, гастроемкостей с полуфабрикатами или готовой продукцией.

Тележки полностью выполняются в серии **«Профи»** из пищевой нержавеющей стали маркировки AISI 304 или AISI430.

Имеют <u>сварной каркас</u>, выполненный из пищевой нержавеющей стали квадратного профиля, <u>направляющие</u>, выполненные из пищевой нержавеющей листовой стали.

Шпильки кондитерские обладают легкой многоуровневой конструкцией.

Могут быть <u>передвижными</u> и <u>стационарными</u>. Тележка снабжена поворачиваемыми колёсами, смягчающими вибрацию, два из которых с тормозным устройством, предотвращающим нежелательное перемещение тележки. Нагрузка на одно колесо может составлять 50 кг.