



Chariot transfert thermique en acier inoxydable avec couvercle h2200131

Chariot transfert thermique avec couvercle en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Dimensions: 114 x 60 x h.90 cm.

Le chariot transfert thermique avec couvercle sur charnières est l'équipement indispensable pour les restaurants, les hôtels, les hôpitaux, les cantines, les self-services, les traiteurs, les buffets, les collectivités, les écoles et toute situation où il est nécessaire de transporter et de servir des aliments et des repas chauds. Le chariot a une structure entièrement réalisée en acier inoxydable, un matériau qui résiste à l'usure, aux chocs et à la corrosion. Ce chariot a un dispositif de chauffage électrique au bain-marie et dont la température est contrôlée par un thermostat digital réglable et un interrupteur avec témoin lumineux. Il est équipé de 3 compartiments et est adapté pour des barquettes de type GN 1/1 (non incluses) qui permettent de maintenir des plats au chaud et de les servir directement. Il est également doté de 4 roues pour faciliter son transport et d'un couvercle en acier inoxydable.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : 114 x 60 x h.90 cm
- Matière : acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Structure en tubes carrés de 2x2cm
- Bac en tôles d'acier inoxydable AISI 304 avec finition brossée
- Thermostat à réglage progressif de 65° à 90°C
- Interrupteur avec témoin lumineux
- Capacité des compartiments GN 1/1: 3 (Gastronorm, h.200 mm)
- 4 roues pivotantes en caoutchouc de Ø 125 mm
- 1 grille porte-bacs dans le compartiment
- Couvercle supérieur avec charnières
- Valve d'évacuation
- Câble d'alimentation à spirales avec prise Schuko
- Tension secteur: 230 V et 50/60 Hz
- Puissance: 1950 W
- Bain-marie électrique avec résistance immergée

INFORMATIONS

- Capacité 3 GN 1/1

Chariot tranfert thermique en acier inoxydable avec couvercle h2200131

Chariot tranfert thermique
en acier inoxydable
avec couvercle h2200131

Capacité: 3 GN 1/1

