



## Chariot bain-marie avec 3 bacs GN1/1 h11033

Chariot bain-marie chauffe-plats avec 3 compartiments convient aux bacs de type GN 1/1.

Le chariot chauffe-aliments bain-marie 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. Il est équipé de 3 compartiments avec des interrupteurs et des thermostats indépendants. Ce chariot 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 dont 2 avec frein pour faciliter son transport.

### Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L 1250 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 54 Kg
- Matière : acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0° à 90°C (pour chaque compartiment)
- Capacité des compartiments GN 1/1 (Gastronorm, dimensions: 530 x 325 mm)
- Une trappe d'évacuation pour chaque compartiment
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein côté convoyeur
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux et indicateur de chaleur
- 3 Compartiments biseautés à double paroi
- Câble d'alimentation enroulé de 3 m
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 2100 W / 230 V

\*\* Bacs GN 1/1 non inclus

## INFORMATIONS

