

**HOLITY.COM**

Chariot thermique repas chauds h2200128

Chariot thermique chauffe-plats et résistance à chaud avec 3 compartiments, convient aux bacs de type GN 1/1. Dimensions: L. 121 x P. 61x H.85 cm.

Le chariot chauffe-aliments thermique 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 et d'une grille inférieure, 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 entre +65° C a +90° C. Il est équipé de 3 compartiments avec des interrupteurs et des thermostats indépendants et d'une étagère inférieure. 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 et d'une poignée de poussée pour faciliter son transport.

Caractéristiques techniques :

- Matériaux de la structure: acier inoxydable
- Dimensions: 121x 61 x h.85 cm
- Résistance à sec
- 1 Bac
- Capacité: 3 GN 1/1 - P. 20 cm
- Grille sur le plan inférieur
- Interrupteur on/off avec Témoin lumineux de chauffage
- Poignée de manœuvre
- Thermostat à réglage progressif de +65°C à +90°C
- Puissance de raccordement : 230 V, 50/60 Hz
- Puissance: 2x1000W
- 4 roues pivotantes de Ø 125 mm dont 2 avec frein

INFORMATIONS

- Capacité 3 GN 1/1

Chariot thermique repas chauds h2200128

Chariot thermique repas chauds h2200128

Capacité: 3 GN 1/1

