



Chariot thermique repas chauds ouvert h2200129

Chariot thermique ouvert chauffe-plats et résistance à chaud avec 3 compartiments, convient aux bacs de type GN 1/1. Dimensions: 114 x 60 x h84 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 tubes carrés 2x2cm d'acier inoxydable AISI 304 et d'une grille inférieure amovible, 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 et 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 pour faciliter son transport.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions: 114 x 60 x h.84 cm
- Matériaux de la structure: acier inoxydable tubes carrés 2x2cm
- Chariot avec une finition brossée
- Chauffage au bain-marie avec élément chauffant immergé
- 1 Bac en tôles d'acier inoxydable AISI 304
- Capacité: 3 GN 1/1 - P. 20 cm
- Valve d'évacuation
- Grille sur le plan inférieur amovible
- Interrupteur on/off avec Témoin lumineux de chauffage
- Thermostat à réglage progressif de 65°C à 90°C
- Puissance de raccordement : 230 V, 50/60 Hz
- Puissance: 1950W
- 4 roues pivotantes de Ø 125 mm dont 2 avec frein

** bacs GN 1/1 non inclus.

INFORMATIONS

- Capacité 3 GN 1/1

HOLITY.COM

Chariot thermique repas chauds ouvert h2200129

Chariot thermique repas
chauds ouvert h2200129

Capacité: 3 GN 1/1



HOLITY.COM