

**HOLITY.COM**

Chariot transfert thermique restauration h2200130

Chariot transfert thermique chauffe-plats avec 2 bacs, convient aux bacs de type GN 1/1. Dimensions: 88 x 61 x h85 cm

Le chariot transfert thermique pour la restauration 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 à sec avec témoin lumineux et dont la température est contrôlée par un thermostat digital réglable entre 65° C et 90°C. Il est équipé de 2 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: 88 x 61 x h85 cm
- Matière : acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Fonctionne à sec et au bain-marie
- Thermostat à réglage progressif de 65° à 90°C
- Capacité des compartiments GN 1/1: 2 (Gastronorm, h.150 mm)
- 4 roues pivotantes de Ø 125 mm dont 2 avec frein
- 2 compartiments indépendants
- Valve d'évacuation pour chaque bac
- Thermostats, interrupteurs avec témoin lumineux pour chaque compartiment
- Tension secteur: 230 V et 50/60 Hz
- Puissance: 2x6000W
- Poignée de direction

INFORMATIONS

- Capacité 2 GN 1/1

HOLITY.COM

Chariot transfert thermique restauration h2200130

**Chariot transfert thermique
restauration h2200130**

Capacité: 2 GN 1/1



HOLITY.COM