



Chariot thermique professionnels repas h220159

Chariot thermique chauffe-plats avec 2 compartiments, convient aux bacs de type GN 1/1. Dimensions: L.650xP.820xh.855 mm.

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. Ce chariot à un dispositif de chauffage électrique au bain-marie de 0° à 90° et dont la température est contrôlée par un thermostat digital. 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: L.650 x P.820 x h.855 mm
- Poids: 32 Kg
- Matériaux: acier inoxydable 18/10
- Capacité: 2 compartiments GN 1/1 - P. 200 mm
- 1 bac avec double paroi
- Interrupteur on/off avec poignée de manœuvre
- Témoin lumineux de chauffage
- Thermostat à réglage progressif de 0° à 90°C
- 4 roues pivotantes en caoutchouc de Ø 125 mm dont 2 avec frein côté convoyeur
- Câble d'alimentation à spirales de 3 m
- Conforme aux normes EN 60529 et indice de protection IPX4
- Puissance de raccordement : 1 kW / 230 V / 50 Hz

** bacs GN 1/1 non inclus.

INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Capacité** 2 GN 1/1

