



Chariot bain-marie en acier inoxydable h31405

Chariot bain-marie chauffe-plats avec 3 bacs, convient aux bacs de type GN 1/1 - h. 200 mm. Dimensions: 1200x640xh.900 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 jusqu'à 50/60 repas. 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 et dont la température est contrôlée par un thermostat digital. Il est équipé de 3 compartiments et 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 : 1200 x 640 x h.900 mm
- Matière : acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Thermostat à réglage progressif de 30° à 90°C
- Capacité des compartiments GN 1/1: 3 (Gastronorm, h.200 mm ou 50/60 repas)
- 4 roues pivotantes en caoutchouc de Ø 125 mm dont 2 avec frein côté convoyeur
- 3 compartiments à double paroi
- Câble d'alimentation avec prise Schuko
- Puissance : 2000 W / 230 V
- Bain-marie électrique
- Made in Italy

** Bacs GN 1/1 non inclus

INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Capacité** 3 GN 1/1