



## Chariot transfert thermique 1 bac en acier inox h684\_79

Chariot transfert thermique et bain-marie en acier inoxydable AISI 304. Convient pour 2 barquettes GN 1/1

Le chariot transfert 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, un matériau qui résiste à l'usure, aux chocs et à la corrosion. Ce chariot a un dispositif de chauffage électrique au bain-marie avec résistance externe et dont la température est contrôlée par un thermostat mécanique réglable et un interrupteur avec témoin lumineux. Il est équipé d'un compartiment et est adapté pour 2 barquettes de type GN 1/1 à bords arrondis (non incluses) qui permettent de maintenir des plats au chaud et de les servir directement. Il est également doté de 4 roues et de 2 roues avec frein pour faciliter son transport et de 4 pare-chocs anti-traces.

Caractéristiques techniques :

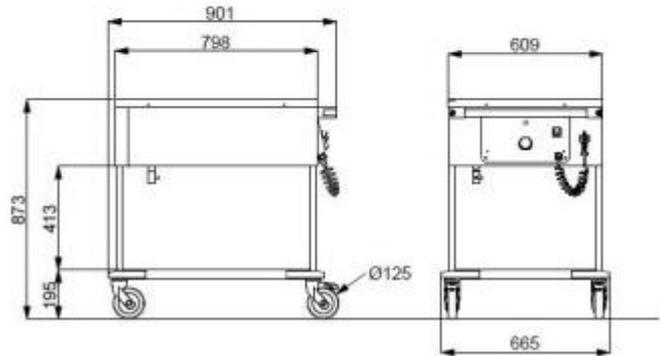
- Dimensions: L.901 x P.609 x h.873 mm
- Matériaux: acier inoxydable AISI 304
- 1 bac pour conteneur à double paroi
- Capacité de 2 conteneurs GN 1/1 (max P. 200mm)
- Puissance: 1500 W
- 4 roues en polyamide de diamètre 125 mm dont 2 avec frein
- Chaleur par l'intermédiaire d'éléments chauffants externes
- Thermostat mécanique et témoin lumineux (30° C et 90°C)
- Panneau de commande pratique et amovible pour l'entretien
- Poignée de manoeuvre
- Valve d'évacuation
- Cable d'alimentation à spirales

\*Image purement indicative

## INFORMATIONS

- **Capacité 2 GN 1/1**

## Chariot transfert thermique 1 bac en acier inox h684\_79



Chariot transfert thermique  
1 bac en  
acier inox h684\_79

Capacité: 2 GN 1/1