



Chariot thermique en acier inoxydable h220157

Chariot thermique chauffe-plats avec 2 bacs, convient aux bacs de type GN 1/1. Dimensions: L.655 x P.900 x h.910 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 a un dispositif de chauffage électrique au bain-marie 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.655 x P.900 x h.910 mm
- Poids: 38.8 Kg
- Conforme aux normes CE et indice de protection IP24
- Matière : acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Thermostat à réglage progressif de 30° à 90°C
- Capacité des compartiments GN 1/1: 2 (Gastronorm, h.200 mm)
- 4 roues pivotantes en caoutchouc de Ø 125 mm dont 2 avec frein côté convoyeur
- 2 compartiments à double paroi
- Régulation continue de la température
- Câble d'alimentation avec prise Schuko de 1.6 m
- Interrupteur on/off avec poignée de manoeuvre
- Témoin lumineux de chauffage
- Valve d'évacuation
- Étagère inférieure de L.600 x P.730 x h.370 mm
- Puissance de raccordement : 1,4 kW / 230 V / 50-60 Hz
- Bain-marie électrique
- Made in Italy

** bacs GN 1/1 non inclus.

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