



Chariot thermique bain-marie h31402

Chariot thermique de service en acier inoxydable 18/10 avec cable d'alimentation avec prise Schuko. Convient aux bacs de type GN 1/1 - h.200 mm. Dimensions: L.710 x P.450 x h.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. Le chariot a une structure entièrement réalisée en acier inoxydable, un matériau qui résiste à l'usure, aux chocs et à la corrosion. Il est équipé d'un compartiment avec un interrupteur et un thermostat digitale et d'un système de Bain-marie électrique. 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 : 710 x 450 x h.900 mm
- Matière : acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Thermostat à réglage progressif de 30° à 90°C
- Capacité du compartiment GN 1/1 (Gastronorm, dimensions: h. 200 mm ou 15-20 repas)
- 1 Compartiment à double paroi
- Bain-marie électrique
- 4 roues pivotantes en caoutchouc gris de Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux et indicateur de chaleur
- Câble d'alimentation avec prise Schuko
- Puissance : 2000 W / 230 V
- Made in Italy

** Bacs GN 1/1 ne sont pas inclus

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