CHARIOT BAIN MARIE 2 CUVES
Référence : 21230



RESUME

Le chariot bain marie 2 cuves en inox est la solution mobile pour maintenir vos plats à la bonne température.

Idéal pour les cuisines professionnelles, les traiteurs ou les cantines, il se déplace facilement grâce à ses roulettes. Sa conception est prévue pour un usage intensif et est compatible avec les règles d'hygiène HACCP.

Ce bain-marie mobile est équipé de deux cuves indépendantes, chacune avec son thermostat pour une régulation séparée de la température.

Les points forts :

- Régulation séparée des cuves
- Maintien au chaud sans dessécher
- Mobile sur roulettes
- Vidange simplifiée
- Garantie 1 an




DESCRIPTION

Quels sont les avantages du chariot bain marie 2

cuves ?

Ce chariot bain marie 2 cuves est un équipement conçu pour les professionnels des métiers de bouche comme les traiteurs, les restaurateurs ou les services en cantine.

Il permet de maintenir au chaud tous types de préparations culinaires.

Cet appareil bain marie en inox est mobile afin de faciliter son déplacement d'une pièce à l'autre ou pour optimiser l'organisation de la cuisine.

L'atout majeur de ce chariot est ses deux cuves indépendantes. Chacune dispose de son propre système de chauffe et de son thermostat. Il est donc possible de régler une température différente pour chaque bac, ce qui est idéal pour conserver à la fois un plat et sa sauce d'accompagnement à des températures optimales.

Cette configuration permet une montée en température plus rapide qu'une cuve unique et offre la possibilité de n'utiliser qu'un seul bac pour plus d'économies.

Chaque cuve est munie d'une vanne de vidange pour un nettoyage simplifié.

Ce chariot bain marie 2 cuves est également pensé pour être pratique au quotidien. Il est doté d'une étagère inférieure qui peut servir au stockage de récipients ou d'ustensiles.

Le chariot bain-marie est garanti 1 an pour tous vices cachés de production à compter de la livraison, mais ne couvre pas les détériorations qui résultent d’utilisations anormales ou excessives, de dégradations intentionnelles ou accidentelles de produits, d’un mauvais usage ou montage de l’appareil.

Ce modèle est aussi disponible en version chariot bain marie avec 3 cuves, chariot bain marie 2 cuves Distform, chariot bain

marie 3 x 1/1 GN ainsi que chariot bain marie 4 x 1/1 GN cuve commune.

Nous proposons également des versions avec réserves chauffantes comme notre chariot bain marie Distform avec réserve, notre chariot bain marie avec 2 cuves réserve chauffante, le chariot bain marie à 3 cuves avec réserve chauffante ou alors le chariot bain marie 3 x 1/1 GN et réserve isolante.

N'hésitez pas à consulter notre catégorie de chariots bain marie pour professionnels.

Pour un bon fonctionnement de votre chariot bain marie, il est indispensable de se munir de bacs GN 1/1, afin de faire chauffer vos aliments dans les meilleures conditions.

Comment fonctionne ce bain marie mobile ?

L'eau contenue dans les cuves est chauffée électriquement, ce qui génère de la vapeur.

Cette vapeur va maintenir à température les aliments placés au-dessus dans des bacs gastronormes.
Ce procédé de chauffe doux et humide préserve la texture et les qualités gustatives des plats en évitant leur dessèchement.

Bien que ce chariot bain marie 2 cuves soit mobile, il est souvent utilisé en poste fixe une fois installé en cuisine. Sa mobilité reste un avantage pour l'agencement de l'espace de travail ou pour le déplacer entre la zone de préparation et celle de service.

Il suffit alors de :

1. Trouvez l'endroit où vous voulez positionner votre chariot bain marie 2 cuves.

2. Branchez-le à une prise électrique adéquate à l'aide de

son fil d'alimentation fourni.

3. Remplissez les cuves d'eau.

4. Allumez l'appareil, et tournez les thermostats pour faire chauffer l'eau.

Les caractéristiques du chariot bain marie professionnel

Caractéristique	Information
Désignation	Chariot bain-marie professionnel
Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	2 cuves indépendantes
Capacité	Pour bacs GN 1/1
Chauffage	Électrique : système de chauffe indépendant par cuve
Réglage température	Thermostat indépendant pour chaque cuve
Équipements	Étagère inférieure, vanne de vidange par cuve
Mobilité	Chariot sur roulettes
Conformité alimentaire	Conforme au règlement (CE) n° 1935/2004 Compatible HACCP
Normes et sécurité	Marquage CE Directive Basse Tension 2014/35/CE, Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE, Directive RoHS 2011/65/CE, EN 60335-1 / EN 60335-2-49 / EN 60335-2-50, EN 55014-1 / EN 55014-2
Garantie	1 an sous condition