CHARIOT BAIN MARIE RÉSERVE CHAUFFANTE 2 CUVES
Référence : 21232



RESUME

Ce chariot bain marie réserve chauffante 2 cuves est une solution mobile conçue pour le maintien en température de vos plats.

Fabriqué en acier inoxydable, il est équipé de deux cuves indépendantes avec thermostat individuel, permettant d'adapter la chaleur à chaque aliment et de n'utiliser qu'un seul bac si besoin.

Ce chariot bain marie professionnel bénéficie d'une réserve chauffante intégrée, idéale pour garder vos assiettes ou plateaux au chaud avant le service. Il bénéficie d'un thermostat spécial pour la réserve afin de mettre la température souhaitée.

Pour un entretien simplifié, des vannes de vidange permettent d'évacuer l'eau facilement.

Les points forts :

- Deux cuves à régulation séparée
- Réserve chauffante
- Vannes de vidange pratiques
- Conforme aux normes HACCP
- Garantie 1 an



DESCRIPTION

Pourquoi choisir le chariot bain marie réserve chauffante 2 cuves ?

Ce chariot bain marie réserve chauffante 2 cuves en inox est conçu pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles, les collectivités ou chez les traiteurs.

Ce bain marie mobile permet de maintenir efficacement les plats à la bonne température avant le service. Le chariot est équipé de deux cuves séparées, chacune dotée de son propre thermostat.

Cette régulation indépendante offre une grande flexibilité, permettant de régler des températures différentes selon les aliments, comme une sauce maintenue à feu doux et des légumes à une chaleur plus élevée.
Ce système permet de n'utiliser qu'une seule des deux cuves si nécessaire, ce qui favorise les économies d'énergie lors des services plus réduits.

Le principe du chariot bain marie réserve chauffante 2 cuves, qui chauffe grâce à la vapeur d'eau, préserve la texture des aliments et les empêche de se dessécher.

Pour s'adapter à tous les besoins, consultez notre catégorie chariot bain marie cuisine professionnelle.

Cet appareil bain marie existe également en chariot bain marie 2 x 1/1 GN, en appareil bain marie à 2 cuves, en chariot bain marie Sofinor, en appareil bain marie mobile 3 cuves et en appareil bain marie mobile 4 cuves.

Pour plus d'options, optez pour l'appareil bain marie à 2 cuves avec réserve isolante, le chariot bain marie avec cuves et réserve chauffante et aussi l'appareil bain marie mobile 3 cuves

et sa réserve isolante.

Équipez votre chariot bain marie avec le bac gastronorme GN 1/1.

Comment fonctionne le bain marie mobile ?

L'installation du chariot bain marie réserve chauffante 2 cuves.

Bien qu'il soit mobile, ce chariot est le plus souvent utilisé en poste fixe dans une cuisine une fois raccordé et rempli d'eau.

Sa conception sur roulettes est un atout pour l'organisation de l'espace de travail ou pour le déplacement d'une pièce à une autre en dehors des heures de service.
Pour un entretien simplifié, les cuves sont équipées de vannes de vidange qui permettent d'évacuer l'eau rapidement en fin de service.

À quoi sert la réserve chauffante ?

La partie inférieure du chariot est une armoire chauffante, ou réserve, conçue pour maintenir les assiettes et les plateaux au chaud.

Servir un plat chaud sur une assiette chaude permet de conserver sa température plus longtemps. Ce compartiment n'est pas destiné à réchauffer ou cuire des aliments.

Les caractéristiques chariot avec bain marie

Caractéristiques	Informations
Nombre de cuves	2
Réglage température	Indépendant pour chaque cuve, par thermostat
Réserve chauffante	Oui, pour assiettes ou plateaux (profondeur environ 200 mm).
Vidange	Vannes de vidange

Usage	Professionnel, intensif
Conformité	Déclaration CEDirective Basse Tension 2014/35/CE Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE Directive RoHS 2011/65/CE
Normes	EN 60 335-1 EN 60 335-2-49 EN 60 335-2-50 EN 55 014-1EN 55 014-2
Contact alimentaire	Conforme au règlement 1935/2004/CE (respect des règles HACCP)
Fabrication	Française
Garantie	1 an sous condition de bonne utilisation du matériel