CHARIOT BAIN MARIE RÉSERVE CHAUFFANTE 3 CUVES
Référence : 21233



RESUME

Ce chariot bain marie réserve chauffante 3 cuves est idéal pour maintenir vos plats au chaud sans les dessécher, parfait pour les cantines, les traiteurs ou les restaurants.

En tant que bain marie mobile, il se déplace facilement pour s'adapter à l'organisation de votre cuisine.

Ce chariot bain marie en inox 3 cuves dispose de bacs indépendants, chacun doté de son propre thermostat pour une régulation précise de la température.

Sa réserve chauffante intégrée est conçue pour maintenir les assiettes et plateaux au chaud avant le service. Il dispose lui aussi de son propre thermostat.

Les points forts :

- 3 cuves à régulation séparée
- Réserve chauffante intégrée
- Vidange de l'eau facilitée
- Conforme aux normes HACCP
- Garantie 1 an




DESCRIPTION

Les avantages de notre chariot bain marie réserve chauffante 3 cuves

Ce chariot bain marie professionnel en inox est conçu pour maintenir les plats à température de service dans divers environnements professionnels, tels que les restaurants, les cantines, l'hôtellerie ou pour les prestations traiteur.

En tant que bain marie mobile, sa structure sur roulettes facilite son déplacement de la cuisine à la zone de service.

Le principe du chariot bain marie réserve chauffante 3 cuves repose sur un bain d'eau chaude qui chauffe les bacs en douceur, ce qui préserve le goût et la texture des aliments sans les dessécher.

Ce modèle de chariot bain marie réserve chauffante 3 cuves permet de proposer jusqu'à trois préparations différentes simultanément.

Découvrez également nos chariots bain marie pour cuisinier pro.

Optez pour d'autres chariots à réserve comme notre chariot bain marie avec cuve commune et réserve avec portes, notre chariot bain marie avec cuves et réserve chauffante ou encore notre appareil bain marie à 3 cuves avec bac pour assiette isolante.

Envisagez les chariots bain marie à étagère avec notre chariot bain marie avec cuves, notre appareil bain marie sur roulettes avec 2 cuves, notre chariot bain marie à 3 cuves, appareil bain marie à 3 cuves communes ou alors encore notre appareil bain marie à 4 cuves.

Indispensable pour votre chariot bain marie, ce bac gastronorme 1/1GN est fait pour améliorer l'utilisation de votre appareil.

L'installation du chariot et de ses bains marie

Comment fonctionne le chariot bain marie réserve chauffante 3 cuves ?

Cet appareil bain marie est équipé de trois cuves indépendantes, prévues pour accueillir des bacs Gastronorm (GN).

Chaque cuve dispose de son propre système de chauffe et d'un thermostat séparé, ce qui vous permet de régler une température spécifique pour chaque bac.

Cette fonctionnalité est particulièrement utile pour servir des plats nécessitant des maintiens en température différents, comme une sauce délicate et un plat mijoté. Cette modularité permet également de ne chauffer que les cuves nécessaires et ainsi de réaliser des économies d'énergie.

Pour faciliter l'entretien du chariot bain marie réserve chauffante 3 cuves, chaque cuve est munie d'une vanne de vidange. En fin de service, l'eau du bain-marie en inox peut ainsi être évacuée simplement dans un récipient placé en dessous, ce qui simplifie le nettoyage.

En quoi la réserve chauffante va-t-elle vous être utile ?

Ce chariot bain marie intègre une armoire chauffante située sous les cuves.

Ce compartiment est spécialement conçu pour maintenir les assiettes ou les plateaux à bonne température avant le service. En utilisant une vaisselle préchauffée, vous vous assurez que les aliments restent chauds plus longtemps une fois servis.

Cette réserve est destinée à la vaisselle vide et non au réchauffage de plats garnis.

Les caractéristiques du chariot bain marie professionnel

Caractéristique	Description
Modèle	Chariot bain-marie avec réserve chauffante
Nombre de cuves	3 cuves indépendantes
Régulation	Thermostat individuel pour chaque cuve
Vidange	Vanne de vidange pour chaque cuve
Réserve chauffante	Oui, pour assiettes et plateaux.
Compatibilité alimentaire	Conforme au règlement 1935/2004/CE, respect des règles HACCP
Conformité CE	Oui
Directives européennes	Directive Basse Tension 2014/35/CE Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE Directive RoHS 2011/65/CE
Normes appliquées	EN 60335-1 / EN 60335-2-49 / EN 60335-2-50 (Sécurité des appareils électrodomestiques) EN 55014-1 / EN 55014-2 (Compatibilité électromagnétique)
Garantie	1 an sous condition de bonne utilisation de l'appareil.