CHARIOT BAIN MARIE 2 X 1/1 GN
Référence : 21241



RESUME

Ce chariot bain marie 2 x 1/1 GN en inox est conçu pour les professionnels de la restauration collective.

Il dispose d'une cuve commune, compatible avec 2 bacs gastronormes.

La température est gérée simplement par un thermostat unique pour l'ensemble de la cuve.

Bien qu'équipé de roulettes pour faciliter son déplacement lors du service, ce chariot bain marie 2 x 1/1 GN est prévu pour être branché en cuisine.

Les points forts :

- Cuves communes : thermostat unique
- Compatible bacs gastronormes
- Idéal restauration collective
- Mobile avec roulettes
- Garantie 2 ans





DESCRIPTION

Pourquoi choisir le chariot bain marie 2 x 1/1 GN

?

Ce chariot bain marie mobile en inox est une solution conçue pour les professionnels de la restauration afin de maintenir les plats en température de manière efficace.

Il est particulièrement adapté pour les collectivités telles que les écoles, collèges et lycées, ainsi que pour la restauration collective et les traiteurs.

Équipé de roulettes, ce chariot bain marie 2 x 1/1 GN est principalement destiné à être utilisé en cuisine, branché sur secteur, plutôt que pour un service mobile continu.

Ce modèle dispose d'une cuve commune compatible avec 2 bacs Gastronorme, dont la température est gérée par un thermostat unique, simplifiant ainsi son utilisation.

Pour répondre à différents besoins, découvrez notre sélection de chariots bain marie pour cuisinier professionnel.

Découvrez également notre chariot bain marie cuves 2, notre appareil bain marie roulant à 3 cuves, notre chariot bain marie 3 x 1/1 GN cuve commune, et notre chariot bain marie à eau avec 4 cuves.

Mais aussi notre chariot bain marie à eau avec 2 cuves et réserve, chariot réserve chauffante et bain marie de 2 cuves, notre chariot réserve chauffante et bain marie de 3 cuves et pour finir notre appareil bain marie sur roulette avec 3 cuves.

Comment installer le chariot bain-marie à cuve commune ?

L'installation du chariot bain marie 2 x 1/1 GN est simple et ne requiert pas d'intervention spécialisée. Il suffit de le brancher à une prise électrique pour que le système de chauffe s'active.

Mettez ensuite de l'eau dans la cuve pour lui permettre de chauffer et de réchauffer vos plats sans les dessécher grâce à la vapeur d'eau.

Le chariot bain marie en inox ne dispose pas de batterie, mais sa conception lui permet de conserver la chaleur pendant un certain temps après avoir été débranché.

Cela autorise des déplacements courts pour le service.

Caractéristiques techniques

Caractéristique	Détail
Désignation	Chariot bain-marie mobile
Capacité	1 cuve pour 2 bacs GN 1/1
Contrôle de la température	1 thermostat unique pour la cuve commune
Alimentation	Électrique (branchement sur secteur)
Mobilité	Équipé de roulettes
Dimensions (L x P x H)	770 x 670 x 880 mm
Garantie	2 ans