CHARIOT BAIN MARIE 3 X 1/1 GN
Référence : 21242



RESUME

Ce chariot bain marie 3 x 1/1 GN est conçu pour maintenir et transporter les plats chauds à une température de service idéale.

Fabriqué en acier inoxydable, ce chariot bain marie 3 x 1/1 GN est robuste et facile à entretenir grâce à sa cuve à profils arrondis et son robinet de vidange.

Ce bain marie mobile bénéficie d'une seule cuve pouvant accueillir 3 bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm de profondeur.

La température est contrôlée par un thermostat, réglable de 0 à 90 °C.

Maniable, ce chariot bain-marie pro est doté de poignées ergonomiques et de 4 roulettes avec pare-chocs, dont 2 avec frein.

Les points forts :

- Construction en acier inoxydable
- Thermostat numérique 0-90°C
- Déplacement facile et sécurisé
- Garantie 2 ans





DESCRIPTION

Pourquoi choisir notre chariot bain marie 3 x 1/1 GN ?

Ce chariot bain-marie en inox est conçu pour maintenir vos plats chauds et les transporter à une température de service idéale.

Il est particulièrement adapté aux besoins des collectivités, telles que les traiteurs, les cantines scolaires et la restauration collective.

La structure du chariot bain marie 3 x 1/1 GN est entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304 18/10.

La cuve unique peut accueillir jusqu'à 3 bacs Gastronorm de taille 1/1, avec une profondeur maximale de 200 mm. Ses profils arrondis facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène optimale.

Le maintien en température est assuré par des résistances en silicone intégrées et discrètes. Un thermostat unique permet de régler la température de 0 à 90 °C pour l'ensemble de la cuve, garantissant une chauffe homogène.

Pensé pour être pratique et mobile, ce chariot bain marie 3 x 1/1 GN dispose de quatre roulettes pivotantes de 125 mm de diamètre avec pare-chocs, dont deux sont équipées de freins pour une parfaite stabilité.
Les poignées ergonomiques facilitent sa manipulation.

Il est complété par une étagère inférieure en inox pour le rangement et un robinet à bille pour une vidange simple et rapide de la cuve.

Pour plus de bac, choisissez notre appareil avec roulettes 4 cuves bain marie.

Choisissez de mettre des bacs GN 1/1 gastronorme dans votre appareil bain marie.

Optez pour notre appareil bain marie pro 2 cuves, notre chariot bain marie cuve commune 2x1/1 GN ou encore notre appareil bain marie roulant à 3 cuves séparées.

Découvrez également notre appareil bain marie à roulettes et réserve 2 cuves ou notre bain marie avec réserve 2 cuves roulant professionnel.
Mais aussi notre appareil bain marie avec réserve à portes 3 cuves ou alors notre bain marie sur chariot avec casier chauffant 3 cuves.

Pour découvrir tous nos appareils mobiles avec bain marie.

Comment installer ce bain marie mobile ?

Ce chariot bain marie 3 x 1/1 GN fonctionne sur une alimentation électrique standard. Il doit être branché en cuisine pour chauffer et maintenir les aliments à la bonne température.

1. Placez votre chariot bain marie à l'emplacement souhaité.
2. Branchez-le sur une prise électrique adaptée.
3. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau conseillé.
4. Allumez votre bain marie pour permettre à l'eau de chauffer.
5. Mettez vos bacs gastronorme et laissez vos aliments réchauffer grâce à la vapeur d'eau.

L'appareil bain marie en inox ne dispose pas de batterie. Pour le service, il peut être débranché et déplacé, et conservera la chaleur des plats pendant un certain temps.

Les caractéristiques de l'appareil bain marie sur roulettes

Caractéristique	Détails
Capacité	3 bacs GN 1/1
Dimensions extérieures (L x P x H)	1095 x 670 x 880 mm
Matériau de construction	Acier inoxydable AISI 304 18/10
Puissance	2400 W
Alimentation électrique	230 V / 50-60 Hz
Plage de température	0 à 90 °C
Contrôle de la température	Thermostat unique pour la cuve commune
Profondeur maximale des bacs	200 mm
Roulettes	4 roues pivotantes de Ø 125 mm avec pare-chocs, dont 2 avec frein
Vidange	Robinet à bille
Autres caractéristiques	Étagère inférieure en acier inoxydable. Poignées de transport ergonomiques. Résistances en silicone intégrées. Thermostat de sécurité. Interrupteur lumineux.
Garantie	2 ans