CHARIOT BAIN MARIE 4 X 1/1 GN
Référence : 21248



RESUME

Ce chariot bain marie 4 x 1/1 GN en inox est idéal pour maintenir vos plats chauds et les transporter à une température de service optimale.

La température de l'ensemble de la cuve se règle de 0 à 90 °C grâce à un thermostat unique.

Sa structure est entièrement fabriquée en acier inoxydable.

Le chariot bain marie 4 x 1/1 GN dispose d'une grande cuve pouvant accueillir jusqu'à 4 bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale de 200 mm.

Pratique, il est équipé de 4 roulettes dont 2 avec freins, d'une étagère inférieure et d'un robinet de vidange.

Les points forts :

- Construction en acier inoxydable
- Garantie 2 ans
- Déplacement facile avec freins
- Vidange par robinet
- Capacité 4 bacs GN 1/1





DESCRIPTION

En quoi le Chariot bain marie 4 x 1/1 GN est-il un indispensable ?

Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10, ce chariot bain marie 4 x 1/1 GN est à la fois robuste et facile à entretenir. Ce modèle dispose d'une cuve unique capable d'accueillir jusqu'à quatre bacs gastronorme de taille 1/1 (GN 1/1), avec une profondeur maximale de 200 mm.

Le contrôle de la température s'effectue simplement grâce à un thermostat unique, réglable de 0 à 90 °C.

Pour une utilisation sécurisée, il est équipé d'un interrupteur lumineux et d'un thermostat de sécurité. Les résistances en silicone intégrées assurent une chauffe efficace et homogène.

Ce chariot bain-marie est spécialement conçu pour maintenir et transporter les plats chauds à une température de service optimale.

Il convient parfaitement aux besoins de la restauration collective, des traiteurs et des cantines (écoles, collèges, lycées).

Le chariot bain marie 4 x 1/1 GN est pourvu d'une étagère inférieure en acier inoxydable qui offre un espace de rangement supplémentaire. La cuve est conçue avec des profils arrondis pour simplifier son nettoyage.

Découvrez nos chariots bain marie plus petits comme notre appareil bain marie à roulettes 2 cuves, notre chariot bain marie cuve 2x1/1 GN commune, notre appareil bain marie roulant à 3 x 1/1 GN ou encore notre appareil avec roulettes bain marie 3 cuves.

Retrouvez nos bains marie roulants professionnels, mais aussi nos bacs gastronorme de taille 1/1.

Pour plus d'options, optez pour notre appareil bain marie à réserve et roulettes 2 cuves, notre bain marie avec réserve 2 cuves roulant, notre appareil bain marie avec casier chaud 3 cuves, mais également notre chariot bain marie 3x1/1 GN et réserve.

Comment mettre en place votre chariot bain marie professionnel ?

Grâce à ses quatre roulettes pivotantes de 125 mm de diamètre, ce chariot bain marie 4 x 1/1 GN se déplace facilement. Deux d'entre elles sont équipées d'un frein pour garantir une parfaite stabilité durant le service, et des pare-chocs protègent les murs et le mobilier. Ses poignées ergonomiques assurent une prise en main confortable pour le déplacer en toute sécurité.

Le chariot bain marie 4 x 1/1 GN en inox est destiné à être branché en cuisine sur une alimentation électrique standard de 230 V. Il ne dispose pas de batterie et doit être raccordé au secteur pour fonctionner.

L'entretien quotidien est simplifié grâce au robinet de vidange à bille qui permet d'évacuer l'eau de la cuve rapidement.

L'association de la construction en acier inoxydable et des angles arrondis de la cuve assure un nettoyage rapide et conforme aux exigences d'hygiène.

Les caractéristiques de l'appareil bain marie mobile

Caractéristique	Description
Capacité	4 bacs GN 1/1
Dimensions totales (L x P x H)	1425 x 670 x 880 mm
Profondeur maximale des bacs	200 mm

Matériau	Acier inoxydable AISI 304 18/10
Puissance	3200 W
Alimentation	230 V / 50-60 Hz
Plage de température	0 – 90 °C
Contrôle de la température	Thermostat unique pour la cuve
Roulettes	4 roues pivotantes de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Équipements inclus	Étagère inférieure. Poignées de transport ergonomiques. Pare-chocs de protection Robinet de vidange à bille. Thermostat de sécurité. Interrupteur lumineux.
Garantie	2 ans