PROZON

FICHE TECHNIQUE

CHARIOT BAIN MARIE 2 X 1/1 GN AVEC RÉSERVE CHAUDE
Référence : 21249



RESUME

Ce chariot bain marie 2 x 1/1 GN avec réserve chaude est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10, il est robuste et facile à nettoyer.

Conçu pour maintenir à température et transporter les plats chauds, ce modèle dispose d'une cuve d'une capacité de 2 bacs GN 1/1 et d'une réserve chaude inférieure pour stocker des plats.

Les deux zones de chauffe, bain-marie et réserve, sont contrôlées par des thermostats indépendants.

Le déplacement est facilité par 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein.

Les points forts :

- Deux zones de chauffe indépendantes
- Construction robuste en inox
- Déplacement facile et sécurisé
- Nettoyage simplifié
- Garantie 2 ans





DESCRIPTION

Pourquoi choisir cet appareil bain marie ?

Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10, ce chariot bain marie 2 x 1/1 GN avec réserve chaude garantit robustesse et longévité, répondant ainsi aux exigences d'une utilisation professionnelle.

Sa conception facilite l'utilisation et l'entretien au quotidien. Le nettoyage est simplifié grâce aux angles arrondis de la cuve et aux résistances intégrées.

L'appareil chariot bain marie 2 x 1/1 GN avec réserve chaude est équipé de quatre roulettes pivotantes, dont deux avec frein, pour un déplacement aisé et sécurisé.

Ce chariot bain marie professionnel est conçu pour maintenir et transporter les plats chauds à une température de service idéale. Il est particulièrement adapté aux cuisines professionnelles des collectivités comme les écoles, ainsi qu'aux traiteurs et à la restauration collective.

Ce chariot bain marie 2 x 1/1 GN avec réserve chaude propose une double fonctionnalité avec deux zones de chauffe distinctes : un bain-marie en partie supérieure et une réserve chaude en partie inférieure.

Chaque zone dispose de son propre interrupteur lumineux et de son thermostat, ce qui permet un contrôle indépendant des températures.

Pour rester dans la même gamme de produits, optez pour notre chariot bain marie réserve chaude et cuve 3x1/1 GN, notre bain marie avec 2 cuves réserve professionnel ou encore notre appareil bain marie 3 cuves avec réserve à portes.

Nous vous proposons également toutes sortes de bains marie sur chariot pro, ainsi que des bacs gastro de taille 1/1.

Découvrez notre appareil bain marie professionnel 2 cuves,

notre chariot bain marie 2x1/1 GN cuve commune et notre chariot bain marie trois cuves, notre appareil avec roulettes 3 cuves bain marie mais aussi notre appareil bain marie sur roulettes avec 4 cuves.

Comment installer le chariot bain marie 2 x 1/1 GN avec réserve chaude ?

Mise en place du chariot bain marie avec réserve

Le chariot bain-marie est mobile et doit être branché sur une prise électrique pour fonctionner, car il ne dispose pas de batterie.

Pour le service, le chariot bain marie 2 x 1/1 GN avec réserve chaude peut être débranché et déplacé ; son isolation conservera les aliments au chaud pendant un certain temps. Les deux roulettes équipées de freins, situées près des poignées, permettent d'immobiliser le chariot de manière stable.

La cuve supérieure peut accueillir deux bacs Gastronorm de format 1/1, avec une profondeur maximale de 200 mm.

La vidange de l'eau se fait simplement grâce à un robinet à bille.

À quoi sert la réserve chaude du chariot bain marie 2 x 1/1 GN avec réserve chaude ?

La partie inférieure du chariot bain marie 2X1/1 GN est une réserve chauffante conçue pour stocker des plats chauds supplémentaires. Elle est pourvue de 4 niveaux de glissières pour y placer des bacs GN et ainsi assurer un service continu.

Cet espace de rangement est bien une étuve chauffante et non simplement une armoire isolante. Sa température se règle indépendamment de celle du bain-marie via son propre thermostat, offrant une grande flexibilité pour la gestion des

différents plats.

Les caractéristiques du chariot bain marie

Caractéristique	Spécification
Dimensions totales	830 x 675 x 850 mm
Capacité	2 bacs GN 1/1 Profondeur maximale : 200 mm
Puissance	2350 W
Alimentation	230 V / 50-60 Hz
Matériau	Acier inoxydable AISI 304 18/10
Roulettes	4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein
Contrôle de la température	2 thermostats indépendants (bain-marie et réserve)
Vidange	Robinet à bille
Sécurité	Thermostat de sécurité
Garantie	2 ans