CHARIOT BAIN MARIE 3 CUVES
Référence : 21231

RESUME

Le chariot bain marie 3 cuves est conçu pour maintenir vos plats au chaud dans un cadre professionnel.

Cet appareil bain marie en inox se distingue par ses trois cuves indépendantes, chacune avec son propre thermostat pour un contrôle précis de la température.

Grâce à cette conception, ce chariot bain marie professionnel permet de conserver différents types d'aliments simultanément et de n'utiliser que le nombre de cuves souhaité pour plus d'économies.

Ce chariot bain marie 3 cuves est aussi pratique, avec des vannes de vidange pour évacuer l'eau facilement.

Les points forts :

- Cuves à régulation séparée
- Vidange simplifiée par vannes
- Conforme aux normes HACCP
- Mobile pour un déplacement aisé
- Garantie 1 an

DESCRIPTION

Pourquoi choisir notre chariot bain marie 3 cuves ?

Ce chariot bain marie professionnel est un équipement conçu pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles. Monté sur roulettes, ce bain marie mobile est facile à déplacer pour optimiser l'espace de travail ou pour des services traiteur.

De plus, sa mobilité reste un avantage majeur pour le déplacer entre différentes salles, pour des événements ponctuels ou pour faciliter le nettoyage des sols.

Le chariot bain marie 3 cuves en inox maintient efficacement vos plats à la bonne température, sans les dessécher, grâce à une cuisson douce à la vapeur d'eau.

L'atout principal de cet appareil bain marie réside dans ses trois cuves totalement indépendantes. Chaque bac dispose de son propre système de chauffe et de son thermostat, offrant une grande flexibilité d'utilisation.

Pour plus de praticité, ce chariot bain marie 3 cuves est équipé d'une étagère inférieure permettant de stocker du matériel ou des récipients. Chaque cuve dispose également d'une vanne de vidange, assurant une évacuation simple et sécurisée de l'eau après utilisation.

Pour équiper au mieux votre chariot bian marie, optez pour nos bacs gastro 1/1GN.

D'autres options s'offrent à vous comme notre appareil bain marie mobile 2 cuves et réserve isolante, notre chariot bain marie 2 x 1/1 GN et sa réserve chauffante, notre chariot bain marie 3 x 1/1 GN et sa réserve chauffante, ou encore notre chariot bain marie à 3 cuves étagère isolante.

Ce chariot existe également en chariot bain marie avec 2 cuves, en appareil bain marie mobile 2 cuves, en chariot bain marie à 3 cuves Distform, mais aussi en chariot bain marie à 4

cuves Distform.

Consultez notre catégorie chariot bain marie cuisine pro pour plus d'informations.

Comment installer l'appareil bain marie sur roulettes ?

Son fonctionnement est simple : il suffit de remplir les cuves avec de l'eau, de brancher l'appareil et de régler la température souhaitée pour chaque bac à l'aide des thermostats indépendants.

Une fois le service terminé, l'eau peut être évacuée proprement grâce aux vannes de vidange, en prévoyant un récipient en dessous.

- Réglez la température de chaque bac séparément de votre chariot bain marie 3 cuves pour l'adapter à des préparations différentes, comme des sauces fragiles, des légumes ou des viandes.
- Utilisez uniquement le nombre de cuves nécessaires pour réaliser des économies d'énergie lors des services plus calmes.
- Bénéficiez d'une montée en température plus rapide qu'avec une grande cuve unique.

Les caractéristiques du chariot bain marie

Caractéristique	Spécification
Fabrication	Française
Conception	Acier inoxydable
Nombre de cuves	3

Spécificité des cuves	Chauffage et thermostat indépendants pour chaque cuve
Vidange	Vanne de vidange pour chaque cuve
Mobilité	Chariot sur roulettes
Rangement	Étagère inférieure
Normes et conformité	Conformité CE Directive basse tension 2014/35/CE Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE Directive RoHS 2011/65/CE Compatible contact alimentaire (règlement 1935/2004/CE) Respect des règles HACCP
Garantie	1 an ne couvre pas les détériorations qui résultent d’utilisations anormales.