

**351156 (BT1021H)**

Chariot chauffant pour banquet - 10 GN 2/1- double paroi avec panneaux isolant.

Poignées ergonomique. affichage numérique de la température réglable entre 30 °C et 90 °C. Pare-chocs- En utilisant les plaques eutectiques en option, il est possible de garder les plats à une température de +5 °C pendant environ deux heures. Capacité de charge: 170 kg.

Caractéristiques principales

- Matériel certifié CE. En conformité avec les principaux organismes de certification internationaux.
- Le chariot atteint la température réglée à 90 °C en 35 minutes environ.
- Poignées ergonomiques pour faciliter la manipulation.
- Chauffage par chaleur sèche ou chauffage par air humide, ce qui empêche les aliments de se dessécher.
- La température peut-être réglée de +30 °C à +90 °C, elle est surveillée par affichage numérique, ce qui permet de l'ajuster selon les impératifs des plats chauds.
- Peut accueillir des bacs GN 2/1 et GN 1/1 ou des assiettes sur des grilles (grilles incluses).

Construction

- Équipé d'un câble en spirale.
- Deux roulettes fixes et deux roulettes pivotantes avec frein, 125 mm de diamètre.
- Fabriqué en inox AISI 304 double paroi avec panneaux isolants.
- Amortisseurs périphériques épais sur les côtés, les portes et les poignées pour améliorer l'absorption des chocs.

Accessoires en option

Code PNC	Description
Contenants, plateaux et grilles	
922175	Paire de grilles inox GN 2/1



Spécifications techniques

Électrique

Voltage : 230 V/1N ph/50/60 Hz

Informations générales

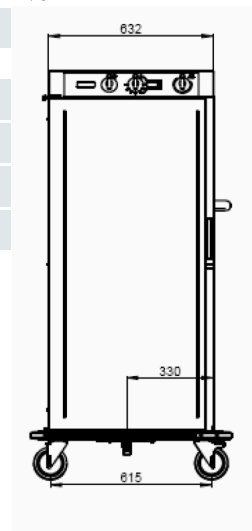
Largeur extérieure 770 mm

Profondeur extérieure 885 mm

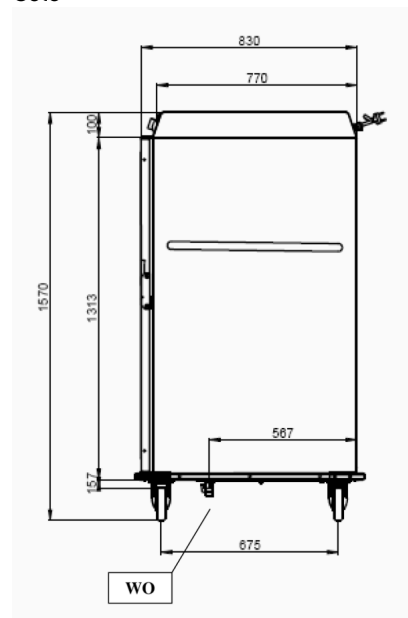
Hauteur extérieure 1570 mm

Poids net : 118 kg

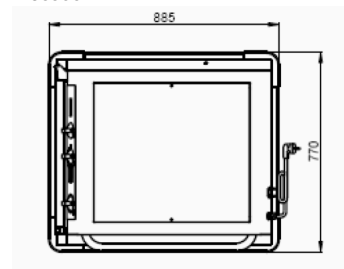
Avant



Côté



Dessus



D = Vidange

EI = Connexion électrique



En savoir plus :
Certificats ISO
Reconnaisances d'Electrolux Professional

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026/03/26

2/2