



Descriptif

Tous les chariots niveau constant sont entièrement réalisés en inox 18/10, qualité 1.4301. Construction robuste, châssis autoportant. Deux poignées en PVC rigide, ergonomiques servent à manipuler les chariots et constituent une protection haute de ceux-ci. Deux pare-chocs bas, à l'opposé des poignées protègent les chariots en partie basse. Quatre roulettes pivotantes inoxydables en polyamide, conformes à la norme DIN 18867-8 équipent tous nos chariots. La chape des roulettes est constituée de caoutchouc thermoplastique résistant, le roulement à billes est protégé et l'ensemble de la roulette bénéficie d'une protection pare-fils. Deux roulettes sont munies d'un système de frein. Diam.125 mm, elles sont interchangeables le cas échéant et supportent chacune une charge de 100 kg. Simple et pratique d'utilisation, le chariot chauffant est équipé d'un bouton thermostat disposant de 4 positions de réglage bien identifiées. Un bouton marche/arrêt lumineux prévient de la mise sous tension de nos appareils. L'isolation des chariots est obtenue par l'utilisation de laine minérale. Des plaques insonorisantes, ininflammables et neutres chimiquement sont installées sous tous les chariots. Les éléments de chauffe, comme les résistances sont très facilement accessibles pour tous les chariots à chaleur statique. Concernant les chariots ventilés, le bloc moteur complet est interchangeable.

Paniers : 500 x 500 et 508 x 508 mm
 Vaisselle : pour repas chauds
 Plateforme en inox 500 x 500 x 150 mm, revêtue de PVC
 Capacité : 6 paniers 115 mm hauteur ou 9 paniers 75 mm hauteur
 Chauffage : bloc moteur interchangeable
 Puissance : 2.0 KW
 Alimentation : 230 V 1N AC 50 Hz
 Température maxi : 80°C
 Isolation : laine minérale
 Thermostat réglable : 20 à 110°C
 Sécurité bloc électrique : IPX5 (jet d'eau)
 Châssis : 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diam.125 mm
 Charge : 150 kg
 Poids : 72 kg
 Dimensions : 760 x 852 x 900 mm
 1 couvercle en PVC fourni

Raccordement électrique

Indication de sécurité :

L'appareil est prévu pour un service surveillé.

Afin d'éviter le coincement d'un doigt ou des blessures à la main, la hauteur de distribution ne doit jamais être inférieure au niveau supérieur du caisson.

Le réglage des ressorts se pratique sur un appareil froid.

Nature du courant : 230-50hz

Consommation de courant : nominal, voir plaque signalétique

Raccordement : prise de courant de sécurité

Mise en service

Indication de sécurité :

L'appareil est prévu pour un service surveillé.

Afin d'éviter le coincement d'un doigt ou des blessures à la main, la hauteur de distribution ne doit jamais être inférieure au niveau supérieur du caisson.

Le réglage des ressorts se pratique sur un appareil froid.

a) Placer environ 20 pièces de vaisselle ou 2 corbeilles pleines sur la plateforme et attendre la réaction. Si la plateforme ne descend pas, ou trop peu, la sortir et décrocher des ressorts du porte-plateforme régulièrement sur le pourtour, ou l'un en face de l'autre. Le réglage est parfait si la hauteur de distribution de la vaisselle dépasse d'environ 5 cm, chauffage en marche, le niveau supérieur du caisson. Les ressorts décrochés peuvent rester dans l'appareil comme ressorts de rechange.

b) Raccorder l'appareil avec la fiche à contact de protection au réseau, manoeuvrer l'interrupteur et positionner le thermostat à la température désirée.

L'appareil chauffe. La vaisselle atteint, avec un couvercle adéquat, la température finale après 2 à 3 heures.

Débrancher l'appareil d'abord avec le commutateur et retirer la fiche du réseau ensuite.

Entretien et nettoyage*Indication de sécurité :*

Retirer la fiche du réseau et laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage. Ne pas nettoyer l'appareil, ni à l'intérieur ni à l'extérieur, avec un produit agressif ou au jet d'eau ou avec un nettoyeur à haute pression.

Pour le nettoyage, sortir la plateforme du caisson, enlever à la main d'éventuels débris de vaisselle ou de restes de repas et frotter avec un chiffon humide.

Protection L'appareil peut être nettoyé au jet d'eau (essai IPX 5 d'après EN 60529, Ø des buses 6,3mm, 0.3 bar et 12.5l/min.)

**Réparation et pièces de rechange***Indication de sécurité :*

Les pièces garantant la sécurité ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.

Les dépannages doivent être effectués uniquement par le personnel qualifié de l'utilisateur ou par le service après vente du fournisseur.

Avant d'appeler votre fournisseur, notez vous les caractéristiques de la plaque signalétique.

a) désignation du matériel

b) date de fabrication

Complémentaire à ces données, veuillez indiquer le N° de référence de la pièce désirée.

**Certificat de conformité CE**

Fabricant : HUPFER® Metallwerke GmbH

Adresse : Dieselstraße 20, D-48653 Coesfeld

Modèle: **CHARIOT PANIERS, NIVEAU CONSTANT, A CHALEUR VENTILEE KOUH/50-50 01.6169.0**

Ces appareils ont été conçus selon les directives européennes **73 / 23 CE + 89 / 336 CE**

et sont conformes aux norme **EN 60335-1 : 1988, EN 60335-1 A6 : 1989, EN 60335-49 A1 : 1992**

Tout changement sur les appareils sans notre consentement annule ces dispositions.