



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 identifiée. 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 : 650 X 530 mm
 utilisation : pour mets déjà préparés à maintenir au froid
 Capacité : 1 panier 650 x 530 x 150 mm fourni avec le chariot
 4 paniers 115 mm hauteur ou 7 paniers 75 mm
 environ 720 ravers de 110 x 110 x 35 mm avec couvercles de 30 mm
 Réfrigération : ventilée
 Puissance : 0.34 KW
 Alimentation : 230 V 1N AC 50 Hz
 Température mini : 5°C
 Isolation : laine minérale
 liquide et refroidissement : sans produit chloré
 Sécurité bloc électrique : IPX4 (jet d'eau)
 Châssis : 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diam.125 mm
 Charge : 110 kg
 Poids : 85 kg
 Dimensions : 761 x 1212 x 900 mm
 1couvercle en inox 65-53, plat, double parois, isole avec poignées 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) La hauteur de remplissage maximale des paniers doit se trouver environ 3 à 5 mm en dessous du bord supérieur de panier ; dans le cas contraire, cela peut mener à ce que la vaisselle se casse. Il est possible d'ajuster/de modifier la hauteur de distribution en resserrant ou en desserrant les ressorts de tension sur les deux barres de fixation.

b) Raccorder l'appareil avec la fiche à contact de protection au réseau, manoeuvrer l'interrupteur et positionner le thermostat à la température désirée. Il faut garantir une arrivée et une sortie d'air sans entrave pendant le fonctionnement. Les fentes d'apport d'air frais et d'évacuation d'air usé du groupe frigorifique ne doivent pas être bloquées.

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 4 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 de 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

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