



Descriptif

Chariot fabriqué entièrement en inox 18/10, qualité 1.4301, construction robuste sur châssis autoportant en tube 25 x 25 mm. Chaque chariot est équipé selon le cas de 1 à 4 cuves GN 1/1 indépendantes. Ces cuves sont prévues pour accueillir des bacs GN 1/1-200 ou leurs sous-multiples. Les cuves peuvent être utilisées en chaleur sèche ou humide, cependant il est toujours conseillé de rajouter un fond d'eau. Chaque cuve est isolée par de la laine minérale et pourvue d'une plaque anti-bruit. Les cuves se vident très facilement grâce à un système d'écoulement, actionné par une vanne 3/4.

Le tableau de commande est composé d'un bouton marche/arrêt, ainsi que d'une molette de réglage par palier et par cuve.

Des pare-chocs sont prévus au dessus de chaque roulette pour éviter toute détérioration des chariots. Deux poignées ergonomiques sont situées sur la partie avant permettant une bonne préhension de ces chariots.

Roues inoxydables en polyamide diamètre 125 mm.

Option possible : tablette basse amovible en inox 18/10.

Nombre de cuve : 3

Pour GN 1/1-200 et sous-multiples

Capacité : pour environ 50 personnes

Chauffage : résistance en inox

Puissance : 2.1 KW

Alimentation : 230 V, 50 Hz

Isolation : laine minérale

Thermostat réglable : de 30 - 95°C, pour chaque cuve individuellement

Sécurité : IPX4 (jet d'eau)

Châssis : 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diam.125 mm

Charge : 220 kg

Poids : 55 kg

Dimensions : 1219 x 678 x 900 mm

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.

Pour la mise en service, les bacs de l'appareils doivent être froids, propres et exempts de tout dépôt de tartre.

Fermer les robinets de vidange - verser environ 3 l d'eau dans le bac - Les récipients GN mis en place plus tard ne doivent avoir aucun contact avec l'eau car cela réduit la transmission de chaleur. La meilleure transmission de chaleur est réalisée avec de la vapeur.

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.

Laver les bacs et couvercles avec un chiffon et un produit de nettoyage usuel en cuisine et laisser sécher. Si l'eau utilisée est très chargée en minéraux ou calcaire, il faut décalcifier les bacs.

Le constructeur conseille l'emploi d'eau distillée pour remplir le fond des bacs.

Protection L'appareil peut être nettoyé au jet d'eau (essai IPX4 d'après EN 60529, Ø des buses 6,3mm, 0.3 bar et 12.5t/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.



Certificat de conformité CE

Fabricant : HUPFER® Metallwerke GmbH

Adresse : Dieselstraße 20, D-48653 Coesfeld

Modèle: **BAIN-MARIE CHAUFFANT - COMMANDES LATERALES SPA/EB-3LS 01.6152.0**

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.