# SAG 2 – Speisenausgabewagen

**Abmessungen**

Länge: 936 mm

Länge (mit Option Schiebedeckel): 1006 mm

Breite: 714 mm

Höhe: 933 mm

Höhe (mit Option Schiebedeckel): 1000 mm

**Ausführung**

**Aufbau**

Der Speisenausgabewagen ist aus korrosionsbeständigem und hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die Oberfläche ist mikroliert. Die fugenlos eingeschweißten, tiefgezogenen Warmhaltebecken sind nass oder trocken getrennt voneinander beheiz- und regelbar. In die einzelnen Becken ist eine Markierung geprägt, welche der Füllmenge von 4 Litern entspricht. Um die Becken läuft ein Profilrand. Die Nummerierung der Becken ist in die Abdeckung geprägt. Jedes der Becken ist extra mit einem Ablasshahn und einem Ablaufrohr versehen (gemeinsamer Ablauf unterhalb des Bodens). Die Absperrung befindet sich in Griffhöhe an der Längsseite, bedienbar mittels Drehschalter.

Das Bedienfeld liegt vertieft mit Ein/Aus-Schalter, Kontrollleuchte, Spiralkabel, Blindsteckerbuchse und Temperaturregler an der Stirnseite. Der Temperaturregler sichert die stufenlose Temperatur-einstellung je Becken und Warmhaltefach.

Bedienseitig ist ein CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen aus Kunststoff (Polyamid) angebracht, welcher auch zum Schutz der Schalterelemente dient.

Fahrbar ist der Wagen mittels rostfreien Kunststoffrollen (2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller mit 125 mm ø). Massive Stoßecken aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.

### Wagenkorpus

Der Wagenkorpus ist doppelwandig und isoliert.

Im Unterbau sind eingebaut:

* zwei beheizte, fugenlose Schrankfächer mit je 6 Paar tiefgezogenen Auflagesicken im Abstand von 57,5 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern

der Größe GN 1/1 oder deren Unterteilungen. Die Schrankraumhöhe beträgt 350 mm.

Die Flügeltüren sind doppelwandig und isoliert und um 270° schwenkbar.

Die Schranktüren sind mit Griffmuscheln und einem selbsteinrastenden Verschluss versehen.

### Zubehör/ Optionen

* Klappbord an der Stirn- und/ oder den Längsseiten angebracht
* Klappdeckel 1/3 zu 2/3, beide als Bord nutzbar
* umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyethylen)
* Schiebedeckel mit Kugellagerführung
* Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreiche Höhe von 275 mm.

Optional mit Wärmebord aus CNS

(2 Keramikwärmestrahler à 250 W, 230 V, ungeregelt, gemeinsam mit dem jeweiligen Bain-Marie-Becken geschaltet.)

Länge Glasbord: 700 mm

Höhe inkl. Aufsatz: ca. 1325 mm

* GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht
* weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste

**Technische Daten**

Werkstoffe: 1.4301 / 1.4016

Gewicht: 62 kg

Kapazität: 2 Warmhaltebecken

 2 beheizte Schrankfächer

Warmhaltebecken: für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung

 Temperatur von +30°C bis +95 °C regelbar

Schrankfächer: für je 6 x GN1/1 mit 6 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5mm)

 Hygieneausführung H1

Temperatur von +30°C bis +85°C regelbar

Anschlusswert: 220-240V / 50-60Hz / 1,9 kW

### Besonderheit

* Spritz- und strahlwassergeschützt (IPX 5)
* Abdeckung mit Profilrand
* die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden
* die Schrankfächer können unabhängig von den Becken beheizt werden.
* Schrankfächer Hygieneausführung H1
* geeignet für Optimierungsanlagen
* gemäß DIN 18867, Teil 7

**Fabrikat**

Hersteller: B.PRO

Modell: SAG 2

 B.PRO INMOTION

Best.Nr. 572 150