# Distribuidor de platos de cocina SAG 2

**Dimensiones**

Longitud: 936 mm

Longitud (con tapa corredera opcional): 1.006 mm

Anchura: 714 mm

Altura: 933 mm

Altura (con tapa corredera opcional): 1.000 mm

**Ejecución**

**Disposición**

El distribuidor de platos de cocina está fabricado en acero inoxidable resistente a la corrosión de alta calidad. La superficie ha sido sometida a un pulido ultrafino. Los compartimentos para mantener la comida caliente soldados y embutidos pueden calentarse y regularse independientemente con agua o en seco. Cada compartimento lleva una marca que equivale al volumen de relleno de 4 litros. Alrededor del compartimento hay un borde de perfil La numeración del compartimento está gravada en la tapa. Cada compartimento tiene un grifo de salida y un tubo de desagüe (desagüe conjunto por debajo del suelo). El cierre se encuentra a una altura al alcance de la mano en el lado longitudinal, y se aplica con el conmutador giratorio.

El cuadro de mandos ahondado está dotado de interruptor, luces de control, cable helicoidal, caja de clavija inactiva y regulador de temperatura en la parte frontal. El regulador de temperatura garantiza que se mantenga el ajuste de temperatura en cada compartimento y sección de mantenimiento de calor.

En el lado del cuadro de mandos, ha sido colocada un asa de seguridad corrediza de acero al cromo-níquel con elementos laterales de protección contra golpes de plástico (poliamida), que también protege los elementos conmutadores.

El carro puede trasladarse gracias a sus ruedas inoxidables de plástico (2 ruedas de caballete y 2 ruedas giratorias con 2 topes de fijación de 125 mm ø). Las macizas gomas de plástico (poliamida) para proteger contra golpes colocadas en las cuatro esquinas evitan que el aparato pueda resultar dañado.

### Cuerpo del carro

El cuerpo del cuadro es de pared doble y está aislado.

En el bastidor inferior se han integrado:

* Dos casillas calentadas y sin juntas a una distancia de 57,5 mm, para albergar recipientes Gastronorm (GN)

del tamaño GN 1/1 o sus subdivisiones. La altura de las casillas es de 350 mm.

Las puertas de dos hojas son de doble pared están aisladas. Pueden girarse en 270°.

Las puertas tienen tiradores en forma de concha y un cierre que encaja automáticamente.

### Accesorios / Opciones

* Tabla abatible colocada en el lado frontal y/o los laterales
* Tapa abatible 1/3 a 2/3, ambas utilizables como tabla
* Protección contra golpes continua de plástico (polietileno)
* Tapa corredera con rodamiento de bolas
* Bandeja para tapas GN, para colocar tapa GN 1/1 y sus subdivisiones, colocada en la parte frontal
* Brazo de tracción a la izquierda o derecha
* Para ver más modelos con ruedas, consúltese la lista general de precios

**Datos técnicos**

Material: 1.4301 / 1.4016

Peso: 63,5 kg

Capacidad: 2 compartimentos para

mantener la comida caliente

2 casillas calentadas

Compartimentos para mantener comida caliente: para GN 1/1-200 o sus subdivisiones

Temperatura regulable de +30°C a +95 °C

Casilla: para 6 x GN1/1 con 6 pares de canales de apoyo (distancia de 57,5 mm)

Modelo higiene H1

Temperatura regulable de +30°C a +85°C

Consumo nominal de corriente: 220-240V / 50Hz / 1,9 kW

### Características especiales

* Protección contra salpicaduras y chorros de agua (IPX 5)
* Tapa con borde de perfil
* Los compartimentos pueden calentarse y regularse independientemente con agua o en seco
* Las casillas pueden calentarse independientemente de los compartimentos.
* Casillas modelo higiene H1
* Apto para instalaciones de optimización
* según DIN 18867, parte 7

**Producto**

Fabricante: B.PRO

Modelo: SAG 2

B.PRO INMOTION

N° de pedido **572 150**