# SAG 2 – Chariot de transport

**Dimensions**

Longueur: 936 mm

Longueur (avec couvercle à coulisse): 1006 mm

Largeur: 714 mm

Hauteur: 933 mm

Hauteur (avec couvercle à coulisse): 1000 mm

**Exécution**

**Présentation**

Le chariot de distribution de repas est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité résistant à la corrosion. La surface est microlée. Les cuves bains-marie embouties sont soudées sans joints visibles et peuvent être réglées et chauffées à sec ou à eau. Un marquage dans chaque cuve indique une quantité de remplissage de 4 litres. Le dessus des cuves présente un bord profilé. La numérotation des cuves se trouve au revêtement. Chaque cuve est pourvue d’un robinet de vidage. Ecoulement central sous le chariot. Le dispositif d’arrêt se trouve en hauteur de poignée, au côté longitudinal. Il est commandé moyennant interrupteur rotatif.

En dessous de la poignée, un tableau de commande encastré dans un décaissé avec interrupteur Marche/Arrêt, témoin lumineux, câble spiralé avec fiche mâle et prise borgne. Le thermostat permet un réglage continu de la température.

Une poignée de manœuvre en acier au chrome-nickel est prévue du côté service, équipée aux côtés d’éléments en plastique (polyamide) de protection contre les chocs, qui protège également les éléments de commande.

Le chariot est équipé de roulettes en plastique anti-corrosion (2 roulettes fixes et 2 roulettes de guidage avec frein d’un diamètre de 125 mm). Des butoirs massifs en plastique (polyamide) aux quatre angles protègent le chariot distributeur de tout risque de détérioration.

### Corps du chariot

Le corps du chariot est à double paroi et isolé.

Le châssis inférieur est équipé:

* De deux compartiments chauffants sans joints apparents, chacun équipé de 6 paires de glissières embouties et espacées de 57,5 mm, convenant aux récipients GN
* De grandeur GN 1/1 et leurs sous-multiples. La hauteur du compartiment est de 350 mm. La façade avant est fermée par 2 ou 3 portes battantes isolées et à double paroi, s’ouvrant à 270°. Les portes sont pourvues d’une fermeture a enclenchement automatique.

### Accessoires/ Options

* Bord rabattable au front ou aux côtés longitudinaux
* Couvercle rabattable 1/3 à 2/3, pouvant servir de bord
* Butoirs massifs en plastique (polyéthylène)
* Couvercle à coulisse avec guidage en roulement à billes
* Protection hygiénique en ESG verre de sécurité côté client abaissée jusqu'au recouvrement ou côté client avec une hauteur passe-plat de 275 mm

En option avec panneau de chauffage en inox

(2 éléments thermiques céramiques à 250 W, 230 V, pas réglable, connecté en parallèle avec chaque bain-marie)

Longueur de la tablette en verre: 700 mm

Hauteur module rapporté inclus: env. 1325 mm

* Dépôt de couvercle GN, pour réception de couvercles GN 1/1 et leurs sous-multiples se situant au front
* Consultez notre tarif pour autres dispositions des roulettes

**Caractéristiques techniques**

Matériaux: 1.4301 / 1.4016

Poids: 63,5 kg

Capacité: 2 cuves bains-marie

 2 compartiments chauffants

Cuve bains-marie: pour récipients GN 1/1-200 ou leurs sous-multiples

 Température réglable de +30°C jusqu’à +95 °C

Compartiments: pour 6 x GN1/1 avec 6 paires de glissières embouties (espacées de 57,5mm)
version hygiène H1

Température réglable de +30°C jusqu’à +85 °C

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

### Particularité

* Protection contre les projections d’eau (IPX 5)
* Cuves équipées d’un bord profilé
* Les cuves peuvent être chauffées à sec ou à eau et peuvent être commandée et chauffée individuellement
* Chaque compartiment peut être chauffé individuellement.
* Compartiments version hygiène H1
* Convient aux installations d’optimisation
* DIN 18867, partie 7

**Produit**

Fabricant: B.PRO

Modèle: SAG 2

 B.PRO INMOTION

Référence : **572 150**