# SAG 2 – voedselbedelingswagen

**Afmetingen**

Lengte: 936 mm

Lengte (met optioneel schuifdeksel): 1006 mm

Breedte: 714 mm

Hoogte: 933 mm

Hoogte (met optioneel schuifdeksel): 1000 mm

**Uitvoering**

**Opbouw**

De voedselbedelingswagen bestaat volledig uit CNS 18/10. Het oppervlak is ultrafijn gepolijst. De naadloos gelaste verzonken warmhoudbakken zijn nat en droog van elkaar gescheiden en kunnen afzonderlijk worden verwarmd en geregeld. In de afzonderlijke bakken is een markering aangebracht die overeenkomt met een vulhoeveelheid van 4 liter. Rondom de bakken loopt een profielrand. De nummering van de bakken is in de bedekking aangebracht. Elk van de bakken is extra van een afvoerkraan en afloopbuis voorzien (gezamenlijke afloop onder de bodem). De afsluiting bevindt zich aan de greephoogte langs de lange zijde, deze kan door middel van een draaischakelaar worden bediend.

Het bedieningspaneel bevindt zich verzonken samen met een aan-/uit-schakelaar, controlelamp, spiraalkabel, blindstekkerbus en temperatuurregelaar aan de voorzijde. De temperatuurregelaar garandeert een traploze temperatuurinstelling naargelang de bak en het warmhoudvak.

Langs de kant van de bediening is een CNS-veiligheidsschuifknop met zijdelingse schokdempelementen uit kunststof (polyamide) aangebracht, die eveneens ter bescherming van de schakelelementen dient.

De wagen kan door middel van roestvrije kunststofwielen (2 bokwielen en 2 zwenkwielen met vergrendelaar met 125 mm ø) worden bewogen. Massieve stoothoeken uit kunststof (polyamide) aan de vier hoeken beschermen tegen beschadiging.

### Wagencorpus

Het wagencorpus is dubbelwandig en geïsoleerd.

In de onderbouw zijn ingebouwd:

* twee verwarmde, naadloze kastvakken met telkens 6 paar verzonken plaatsuitkepingen in een afstand van 57,5 mm, ter opname van gastronomiehouders

van de grootte GN 1/1 of hun onderverdelingen. De hoogte van de kastruimte bedraagt 350 mm.

De vleugeldeuren zijn dubbelwandig en geïsoleerd en zijn 270° zwenkbaar.

De kastdeuren zijn van grepen en een zelfsluitend slot voorzien.

### Toebehoren/ opties

* Klapbord aan de voorzijde en de lange zijden aangebracht
* Klapdeksel 1/3 tot 2/3, beide als bord te gebruiken
* Continue stootrand uit kunststof (polyethyleen)
* Schuifdeksel met kogellagergeleiding
* Gastronomiedeksel-aflegplaat, ter opname van een gastronomiedeksel 1/1 en de onderverdeling ervan, langs de voorzijde aangebracht
* Trekdissel links of rechts
* Bijkomende wieluitvoeringen zie de exhaustieve prijslijst

**Technische gegevens**

Materiaal: CNS 18/10

Gewicht: 63,5 kg

Capaciteit: 2 warmhoudbakken

 2 verwarmde kastvakken

Warmhoudbakken: voor GN 1/1-200 of de onderverdeling ervan

 Temperatuur van +30°C tot +95 °C regelbaar

Kastvakken: Voor telkens 6 x GN1/1 met 6 paar plaatsuitkepingen (afstand 57,5mm)

 Hygiënische uitvoering H1

Temperatuur van +30°C tot +85°C regelbaar

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

### Bijzonderheid

* Beschermd tegen spatten en waterstralen (IPX 5)
* Bedekking met profielrand
* de bakken kunnen nat en droog worden verwarmd en kunnen eveneens afzonderlijk van elkaar worden verwarmd en geregeld
* de kastvakken kunnen onafhankelijk van de bakken worden verwarmd.
* Kastvakken hygiënische uitvoering H1
* Geschikt voor optimaliseringsinstallaties
* Conform DIN 18867, deel 7

**Fabrikaat**

Producent: B.PRO

Model: SAG 2

 B.PRO INMOTION

Best-nr. **572 150**