# SAW 2 – carrello per la distribuzione di pasti

**Dimensioni**

Lunghezza: 936 mm

Lunghezza
(con coperchio scorrevole opzionale): 1006 mm

Larghezza: 714 mm

Altezza: 933 mm

Altezza
(con coperchio scorrevole opzionale): 1000 mm

**Modello**

**Struttura**

Il carrello per la distribuzione di pasti è completamente di acciaio inox 18/10. La superficie è microfinita. Le vasche riscaldabili imbutite e saldate senza giunture sono riscaldabili e regolabili individualmente sia piene che vuote. Nelle singole vasche è incisa una marcatura che indica la quantità di 4 litri. Intorno alle vasche si trova un'alzatina. La numerazione delle vasche è incisa nella copertura. Le vasche possiedono sulla parte inferiore un rubinetto di scarico protetto dall'apertura accidentale.

Il pannello di comando si trova in un avvallamento sul lato corto con interruttore On/Off, spia luminosa e regolatore della temperatura. Il regolatore della temperatura assicura la regolazione della temperatura di ogni vasca. Un connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca si trova sul lato opposto a quello di comando.

Su entrambi i lati si trova una maniglia di spinta CNS con elementi antiurto laterali di plastica (poliammide), la quale serve anche per la protezione degli interruttori.

Il basamento aperto possiede quattro stabili tubolari a sezione quadrata, tra i quali è saldato un ripiano di appoggio smussato.

Il carrello si sposta su ruote di plastica inossidabili (4 ruote girevoli, di cui 2 con freno e ø 125 mm). Robusti paraurti di plastica (poliammide) sui quattro angoli proteggono da danneggiamenti.

### Accessori / opzioni

* Ripiano apribile applicato sul lato corto e/o sui lati lunghi
* Coperchio apribile 1/3 : 2/3, utilizzabile come ripiano
* Coperchio scorrevole con cuscinetti a sfere
* Piano di appoggio per coperchi a norme 1/1 e suddivisioni, sul lato corto
* Altri modelli di ruote vedi il listino prezzi
* Altezza di lavoro (bordo superiore copertura) configurabile da 700 mm a 899 mm (standard: 900 mm)

**Dati tecnici**

Materiale: acciaio inox 18/10

Peso: 35,5 kg

Capacità: 2 vasche riscaldabili

Vasche riscaldabili: per GN 1/1-200 o suddivisione

 temperatura regolabile da +30 °C a +95 °C

Assorbimento: 220-240V / 50-60Hz / 1,4 kW

### Particolarità

* Protezione contro gli spruzzi ed i getti d'acqua (IPX 5)
* Omologazione VDE, marchio GS
* Copertura con bordo profilato
* Le vasche sono riscaldabili piene o vuote
* Le vasche possono essere riscaldate e regolate singolarmente
* Rubinetto di scarico protetto contro l'apertura accidentale
* Adatti a sistemi di ottimizzazione e risparmio energetico
* A norma DIN 18867, parte 7

**Marca**

Produttore: B.PRO

Modello: SAW 2

 B.PRO INMOTION

Cod. ord. 572 153