# SAW L-2 – Speisenausgabewagen

**Abmessungen**

Länge: 900 mm

Breite: 749 mm

Höhe: 933 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. Die Becken sind an der Unterseite mit einem, gegen unbeabsichtigtes öffnen gesicherten, Ablasshahn ausgestattet.

Dieser Speisenausgabewagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert.

Das Bedienfeld liegt mit Ein/Aus-Schalter, Kontrollleuchte, Spiralkabel, Blindsteckerbuchse und Temperaturregler an der Längsseite. Der Temperaturregler sichert die stufenlose Temperatureinstellung je Becken.

Längsseitig ist ein CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen aus Kunststoff (Polyamid) angebracht.

Das offene Untergestell besitzt vier stabile Vierkantrohre, dazwischen eingeschweißt ein abgekantetes Ablagebord.

Fahrbar ist der Wagen mittels rostfreien Kunststoffrollen (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller mit 125 mm ø). Massive Stoßecken aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.

### Zubehör/ Optionen

* Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe 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
* Arbeitshöhe (Oberkante Abdeckung) von 700 mm bis 899 mm konfigurierbar (Standard: 900 mm)

**Technische Daten**

Werkstoffe: 1.4301 / 1.4016

Gewicht: 35,5 kg

Kapazität: 2 Warmhaltebecken

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

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

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

### Besonderheit

* Spritz- und strahlwassergeschützt (IPX 5)
* Abdeckung mit Profilrand
* die Becken sind nass oder trocken beheizbar
* die Becken können einzeln beheizt und geregelt werden
* Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
* geeignet für Optimierungsanlagen
* Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite
* gemäß DIN 18867, Teil 7

**Fabrikat**

Hersteller: B.PRO

Modell: SAW L-2

B.PRO INMOTION

Best.Nr. 572 156