# Distribuidor de platos de cocina SAW L-2

**Dimensiones**

Longitud: 900 mm

Anchura: 749 mm

Altura: 933 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. Los compartimentos vienen equipados con un grifo de salida con seguro contra una apertura involuntaria en su parte inferior.

Este distribuidor de platos de cocina ha sido concebido especialmente para ser integrado en un mostrador de servicio.

El cuadro de mandos está dotado de interruptor, luces de control, cable helicoidal, caja de clavija inactiva y regulador de temperatura en la parte longitudinal. El regulador de temperatura garantiza el ajuste de temperatura sin escalonamientos de cada compartimento.

En el lado longitudinal, ha sido colocada un asa de seguridad corrediza de acero al cromo-níquel con elementos laterales de protección contra golpes de plástico (poliamida).

El bastidor inferior abierto tiene cuatro robustos tubos cuadrangulares, y entre ellos una tabla receptora soldada con canto.

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.

### Accesorios / Opciones

* Para ver más modelos con ruedas, consúltese la lista general de precios

**Datos técnicos**

Material: 1.4301 / 1.4016

Peso: 33,5 kg

Capacidad: 2 compartimentos para mantener la comida caliente

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

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

Consumo nominal de corriente: 220-240V / 50Hz / 1,4 kW

### Características especiales

* Protección contra salpicaduras y chorros de agua (IPX 5)
* Tapa con borde de perfil
* Los compartimentos pueden calentarse con agua o en seco
* Los compartimentos pueden calentarse o regularse independientemente
* El grifo de salida lleva un seguro contra una apertura involuntaria
* Apto para instalaciones de optimización
* Los elementos de mando y el asa corrediza se encuentran en el lado longitudinal
* según DIN 18867, parte 7

**Producto**

Fabricante: B.PRO

Modelo: SAW L-2

 B.PRO INMOTION

N° de pedido **572 156**