# SAW L-2 – Chariot de transport

**Dimensions**

Longueur: 900 mm

Largeur: 749 mm

Hauteur: 933 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 en partie inférieure d’un robinet de vidage, équipé d’un dispositif de sécurité.

Ce chariot de transport est spécialement conçu pour l’utilisation à un mur de service.

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 et thermostat permettant un réglage continu indépendant pour chaque cuve.

Une poignée de manœuvre en acier au chrome-nickel est prévue au côté, équipée d’éléments en plastique (polyamide) de protection contre les chocs.

Le châssis inférieur ouvert est constitué de quatre tubes carrés, reliés par une étagère basse.

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.

### Accessoires/ Options

* Consultez notre tarif pour autres dispositions des roulettes
* 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

* Hauteur de travail (bord supérieur du recouvrement) configurable de 700 mm à 899 mm (standard: 900 mm)

**Caractéristiques techniques**

Matériaux: 1.4301 / 1.4016

Poids: 33,5 kg

Capacité: 2 cuves bains-marie

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

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

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

### Particularité

* Protection contre les projections d’eau (IPX 5)
* Revêtement avec bord profilé
* Les cuves peuvent être chauffées à sec ou à eau
* Chaque cuve peut être commandée et chauffée individuellement
* Robinet de vidage avec dispositif de sécurité
* Convient aux installations d’optimisation
* Eléments de commande et poignée au grand côté
* DIN 18867, partie 7

**Produit**

Fabricant: B.PRO

Modèle: SAW L-2

 B.PRO INMOTION

Référence : **572 156**