# SAW L-2 – carrello per la distribuzione di pasti

**Dimensioni**

Lunghezza: 900 mm

Larghezza: 749 mm

Altezza: 933 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.

Questo carrello speciale per la distribuzione di pasti è concepito appositamente per l'utilizzo su una parete mobile.

Il pannello di comando si trova sul lato corto con interruttore On/Off, spia luminosa, cavo spiralizzato, presa per spina cieca e regolatore della temperatura sul lato lungo. Il regolatore della temperatura assicura la regolazione della temperatura di ogni vasca.

Sul lato lungo si trova una maniglia di spinta CNS con elementi antiurto laterali di plastica (poliammide).

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

* 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
* Gli elementi di comando e le maniglie si trovano sul lato lungo
* A norma DIN 18867, parte 7

**Marca**

Produttore: B.PRO

Modello: SAW L-2

B.PRO INMOTION

Cod. ord. 572 156