# SAG L-2 – Carro de distribución de alimentos

**Dimensiones (sin accesorios)**

Longitud: 896 mm

Ancho: 746 mm

Altura: 933 mm

**Modelo**

**Estructura**

El carro de distribución de alimentos está fabricado en acero inoxidable resistente a la corrosión de alta calidad. La superficie está cepillada. Las pilas para la conservación del calor embutidas y soldadas sin juntas pueden calentarse y son regulables de forma separada entre sí en húmedo o en seco. En las pilas individuales hay grabada una marca que corresponde a la cantidad de llenado de 4 litros. Alrededor de las pilas se encuentra montado un borde realzado. La numeración de las pilas está grabada en la cubierta. Cada pila está provista adicionalmente con un grifo de desagüe y un tubo de desagüe (desagüe común debajo de la base). El bloqueo se encuentra a la altura de agarre en el lado longitudinal y puede manejarse mediante un interruptor giratorio.

El panel de control se encuentra con interruptores de conexión/desconexión, luz piloto, cable helicoidal, conector de clavija inactiva y regulador de temperatura en el lado longitudinal. El regulador de temperatura asegura el ajuste de temperatura progresivo en cada pila y en cada compartimento de mantenimiento de calor.

En el lado de servicio se encuentra montado un mango de seguridad de acero inoxidable con elementos de protección contra golpes laterales de plástico (poliamida) que también sirve como protección de los elementos del interruptor.

El carro es móvil por medio de ruedas de plástico inoxidables (2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno de 125 mm ø). Los protectores de esquina macizos de plástico (poliamida) en las cuatro esquinas ofrecen protección contra posibles daños.

### Cuerpo del carro

El cuerpo del carro está aislado y es de doble pared.

En la base se encuentran montados:

* Dos estantes de armario sin juntas y con calentamiento, respectivamente con 6 pares de molduras de apoyo embutidas con distancia de 57,5 mm para el alojamiento de recipientes GN

del tamaño GN 1/1 o sus subdivisiones. La altura del espacio es de 350 mm.

Las puertas abatibles son de doble pared, están aisladas y son giratorias 270°.

Las puertas del armario están provistas de mangos en forma de concha y un cierre que encaja automáticamente.

### Accesorios/opciones

* Estante plegable en el frontal y/o en los laterales
* Tapa abatible 1/3 a 2/3, ambas utilizables como estante
* Protección antichoque circundante de plástico (polietileno)
* Tapa corredera con guía de plástico o rodamiento de bolas
* Pantalla protectora de vidrio flotado, bajada hasta la cubierta en el lado del cliente o con una altura pasaplatos de 275 mm en el lado del cliente.

Opcionalmente con estante térmico de acero inoxidable

(con 1 radiador térmico de cerámica por pila de baño María, 250W, sin regulación, con conexión separada, 230V)

Longitud del estante de vidrio: 700 mm

Altura incl. el suplemento: aprox. 1325 mm

* Bandeja para tapas GN, para el alojamiento de tapas GN 1/1 y sus subdivisiones, en el frontal
* Barra de tracción a la izquierda o a la derecha
* Para consultar otros modelos de ruedas, véase la lista de precios completa

**Datos técnicos**

Material: 1.4301 / 1.4016

Peso: 62 kg

Capacidad: 2 pilas para la conservación   
 del calor

2 estantes de armario con   
 calentamiento

Pilas para la

conservación del calor: para GN 1/1-200 o sus subdivisiones

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

Estantes de armario: para respectivamente 6 x GN1/1, 6 pares de molduras de apoyo (distancia 57,5mm)

Equipamiento higiénico H1

Temperatura de +30 °C a +85 °C regulable

Potencia conectada: 220-240 V / 50 Hz / 1,9 kW

### Particularidades

* Protegido contra chorro de agua (IPX 5)
* Cubierta con borde realzado
* Las pilas cuentan con calentamiento húmedo o seco y pueden calentarse y regularse individualmente
* Los estantes de armario pueden calentarse de forma independiente con respecto a las pilas
* Estantes de armario con equipamiento higiénico H1
* Adecuado para instalaciones de optimización
* De acuerdo con DIN 18867, parte 7

**Fabricación**

Fabricante: B.PRO

Modelo: SAG L-2

N.º ref. 574 842