# SAG L-2 – Chariot de distribution de repas

**Dimensions (sans accessoires)**

Longueur : 896 mm

Largeur : 746 mm

Hauteur : 933 mm

**Modèle**

**Construction**

Le chariot de distribution de repas est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité résistant à la corrosion. La surface est microlisée. Les cuves de maintien au chaud embouties et soudées sans joints peuvent être chauffées et réglées individuellement par voie sèche ou humide. Une marque correspondant à la quantité de remplissage de 4 litres est estampée dans chaque cuve. Les cuves sont dotées d’un bord périphérique. La numérotation des cuves est estampée dans le recouvrement. Chaque cuve est équipée d’un robinet de vidange et d’une conduite d’évacuation (écoulement commun sous le sol). Le robinet d’arrêt est situé à hauteur de poignée sur le long côté et peut être actionné à l’aide d’une molette.

La zone de commande est placée sur le côté long, avec un interrupteur Marche/Arrêt, un voyant de contrôle, un câble spiralé, une douille isolante et un régulateur de température. Le régulateur de température assure un réglage en continu de la température pour chaque cuve et chaque compartiment chauffant.

Une poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec des éléments latéraux de protection contre les chocs en plastique (polyamide) est installée côté commande et assure également la protection des éléments de commande.

Le chariot roule sur des roues en matière plastique inoxydables (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, diamètre des roues 125 mm). Des coins de protection contre les chocs en matière plastique (polyamide) aux quatre coins protègent de la détérioration.

### Corps du chariot

Le corps du chariot est à double paroi et isolé.

Sont incorporés dans le soubassement :

* Deux compartiments d’armoire chauffés, sans joints, avec chacun 6 paires de glissières embouties à espacement de 57,5 mm, pour accueillir des bacs GN de taille GN 1/1 ou leurs subdivisions. La hauteur de compartiment d’armoire est de 350 mm.

Les portes battantes sont à double paroi et isolées et peuvent pivoter à 270°.

Les portes de l’armoire sont équipées de poignées coquilles et d’une fermeture à verrouillage automatique.

### Accessoires/options

* Tablette basculante installée sur le petit côté et/ou sur le long côté
* Couvercle rabattable 1/3 par 2/3, les deux parties utilisables comme tablette
* Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyéthylène)
* Couvercle à coulisse avec guidage en roulement à billes
* 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

(4 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

* Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, installé sur le petit côté
* Autres modèles de roues, voir liste complète de prix

**Caractéristiques techniques**

Matériaux: 1.4301 / 1.4016

Poids : 62 kg

Capacité : 2 cuves de maintien au chaud

2 compartiments ’armoire  
chauffés

Cuves de maintien

au chaud : pour GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Température de l’appareil réglable entre +30 °C et +95 °C

Compartiments

d’armoire : pour chacun 6 x GN 1/1 avec 6 paires de glissières (écartement 57,5 mm)

Exécution hygiène H1

Température de l’appareil réglable entre +30 °C et +85 °C

Valeur de

raccordement : 220–240V / 50-60Hz / 1,9 kW

### Particularité

* Protégé contre les projections d’eau (IPX 5)
* Recouvrement avec bord
* Les cuves peuvent être chauffées et réglées individuellement par voie sèche ou humide
* Les compartiments d’armoire peuvent être chauffés indépendamment des cuves
* Compartiments d’armoire exécution hygiène H1
* Adapté aux installations d’optimisation
* Selon DIN 18867, partie 7

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle: SAG L-2

Référence 574 842