# Niveau constant à plate-forme CEH 65/45 chauffé (air pulsé)

**Dimensions**

Longueur : 1184 mm

Largeur : 619 mm

Hauteur : 915 mm

Hauteur (avec capot) : 1020 mm

**Version**

**Construction**

Le boîtier du niveau constant est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité résistant à la corrosion. La surface est microlisée.

La plate-forme est conçue pour accueillir différents types de vaisselle. Différentes plates-formes sont disponibles selon les articles empilés. Le corps est construit avec une double paroi isolée en modèle fermé.

La tension des ressorts peut être ajustée aux articles empilés en accrochant et décrochant les ressorts de traction de manière à assurer une hauteur de distribution constante.

La zone de commande est placée en position basse sur le petit côté, avec un interrupteur Marche/Arrêt, un voyant de contrôle, un câble spiralé, une douille isolante et le régulateur de température. Le régulateur de température assure un réglage en continu de la température du chauffage à air pulsé par ventilateur. Le niveau constant à plate-forme dispose par ailleurs d’une plage de réglage ECO. Cette plage de réglage assure le maintien des températures de vaisselle moyennes les plus efficaces en énergie.

Le capot à double paroi en acier inoxydable prévient l’encrassement et les pertes calorifiques.

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.

Le niveau constant roule sur des roues en matière plastique inoxydables (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm). Des coins de protection contre les chocs en matière plastique (polyamide) aux quatre coins protègent de la détérioration.

### Accessoires/options

* Poignée de poussée sous forme de tube coudé entièrement en acier inoxydable
* Moulure de protection contre les chocs périphérique en PE
* Moulure de protection contre les chocs périphérique renforcée (fraisée)
* Intérieur de l’appareil : Température 145 °C, non réglable
* Roues en acier galvanisé, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm
* Roues en acier inoxydable, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm

**Caractéristiques techniques**

Matériau: Acier inoxydable (AISI 304)

Poids : env. 110 kg

Capacité : Selon le type de vaisselle

Charge utile max. : 220 kg

Hauteur de   
distribution : 900 mm

Dimensions   
intérieures : Env. 656 x 456 mm

Capot : 728 x 592 mm, acier inoxydable

Hauteur d’empilage  
avec capot :

Env. 610 mm

Hauteur d’empilage  
sans capot : Env. 570 mm

Intérieur de l’appareil : Température réglable +30 °C à +145 °C, atteint +130°C\*.

Valeur de   
raccordement : 220–240 V / 50 Hz / 3,0 kW

Émissions : Le niveau sonore de l’appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A)

\* mesuré au centre géométrique du distributeur

### Particularité

* Protégé contre les projections et les jets d’eau (IPX 5)
* Plage de réglage ECO pour un chauffage efficace en énergie et un maintien de la vaisselle à une température >/= 60 °C
* Habillage intérieur laqué continu
* Possibilité de modifier la tension des ressorts
* Répartition uniforme de la chaleur grâce au chauffage par air pulsé
* Selon DIN 18665, partie 9

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle : CEH 65/45

Référence : 575291