

SAW 4 – Speisenausgabewagen

Abmessungen

Länge:	1615 mm
Breite:	714 mm
Höhe:	933 mm

Ausführung

Aufbau

Der Speisenausgabewagen besteht komplett aus CNS 18/10. Die Oberfläche ist mikroliert. Die fugenlos eingeschweißten, tiefgezogenen Warmhaltebecken sind nass oder trocken getrennt voneinander beheiz- und regelbar. Um die Becken läuft ein Profilrand. Die Nummerierung der Becken ist in die Abdeckung geprägt. Die Becken sind an der Unterseite mit einem, gegen unbeabsichtigtes öffnen gesicherten, Ablasshahn ausgestattet.

Das Bedienfeld liegt vertieft mit Ein/Aus-Schalter, Kontrollleuchte und Temperaturregler an der Stirnseite.

Der Temperaturregler sichert die stufenlose Temperatureinstellung je Becken. Ein

Spiralkabelanschluss mit einer Blindsteckerbuchse ist gegenüber der Bedienseite angebracht.

Bedienseitig ist ein CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen aus Kunststoff (Polyamid) angebracht, welcher auch zum Schutz der Schalterelemente dient.

Das offene Untergestell besitzt vier stabile Vierkantrohre, dazwischen eingeschweißt ein abgekantetes Ablagebord.

Fahrbar ist der Wagen mittels rostfreien Kunststoffrollen (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller mit 125 mm ø). Massive Stoßecken aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigung.

Zubehör/ Optionen

- Klappbord an der Stirn- und/ oder den Längsseiten angebracht
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm.
Optional mit Wärmebord aus CNS

(4 Keramikwärmestrahler à 250 W, 230 V, ungerichtet, gemeinsam mit dem jeweiligen Bain-Marie-Becken geschaltet.)

Länge Glasbord: 1380 mm

Höhe inkl. Aufsatz: ca. 1325 mm

- Klappdeckel 1/3 zu 2/3, beide als Bord nutzbar
- GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht
- weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste
- Arbeitshöhe (Oberkante Abdeckung) von 700 mm bis 899 mm konfigurierbar (Standard: 900 mm)

Technische Daten

Werkstoff:	CNS 18/10
Gewicht:	57,5 kg
Kapazität:	4 Warmhaltebecken
Warmhaltebecken:	für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung Temperatur von +30°C bis +95 °C regelbar
Anschlusswert:	220-240V / 50-60Hz / 2,8 kW

Besonderheit

- Spritz- und strahlwassergeschützt (IPX 5)
- VDE geprüft, GS-Zeichen
- Abdeckung mit Profilrand
- die Becken sind nass oder trocken beheizbar
- die Becken können einzeln beheizt und geregelt werden
- Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- geeignet für Optimierungsanlagen
- gemäß DIN 18867, Teil 7

Fabrikat

Hersteller:	B.PRO
Modell:	SAW 4 B.PRO INMOTION
Best.Nr.	572 155