UNI-H 59/29 – Chariot universel



Dimensions

Longueur:	885 mm
Largeur:	520 mm
Hauteur:	944 mm
Hauteur (avec couvercle):	1027 mm
Hauteur de travail :	900 mm

Exécution

Présentation

Le chariot universel est une construction fermée entièrement en acier au chrome-nickel 18/10. La surface est microlée.
Le corps compact est à simple paroi. Afin d'éviter les rayures à la vaisselle, l'intérieur est pourvu d'un revêtement par poudre.
La plate-forme de stockage comprend des trous de positionnements qui permettent le passage de 6 guides amovibles en plastique, ce qui permet de stocker différents types de vaisselle.
La plate-forme coulisse facilement grâce aux galets montés sur roulements à billes dans des guides anti-basculement.
Il suffit d'enlever ou de mettre en place des ressorts de traction pour réguler la tension en fonction de la vaisselle empilée et garantir un niveau de distribution constant.
En dessous de la poignée, un tableau de commande encastré dans un décaissé avec interrupteur Marche/Arrêt, témoin lumineux, câble spiralé avec fiche mâle et prise borgne. Le thermostat permet un réglage continu de la température du chauffage à air pulsé. Le chariot universal dispose en outre d'une plage de réglage Eco. Dans cette plage de réglage, les températures moyennes de la vaisselle peuvent être maintenues de la manière la plus efficace possible sur le plan énergétique.
Le couvercle cloche en plastique transparent évite l'encrassement et les pertes thermiques.
Une poignée de manœuvre en acier au chrome-nickel est prévue du côté service, équipée aux côtés d'éléments en plastique (polyamide).
Le chariot est équipé de roulettes en plastique anti-corrosion (2 roulettes fixes et 2 roulettes de guidage avec frein d'un diamètre de 125 mm). Des butoirs massifs en

plastique (polyamide) aux quatre angles protègent le chariot distributeur de tout risque de détérioration.

Accessoires/ Options

- Consultez notre tarif pour autres dispositions des roulettes

Caractéristiques techniques

Matériau:	Acier au chrome-nickel 18/10
Poids:	68,5 kg
Dimensions intérieures:	640 x 340 mm
Capacité :	dépend des pièces de vaisselle
Couvercle cloche:	640 x 340 mm, polycarbonate
Hauteur d'empilage avec couvercle:	680 mm
Hauteur d'empilage sans couvercle :	540 mm
Intérieur:	Température réglable de +30°C à +110°C
Tension/puissance:	220-240V / 50Hz / 1,8 kW
Emission :	Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A)

Particularité

- Protection contre les projections d'eau (IPX 5)
- Plage de réglage ECO pour l'échauffement et le maintien des pièces de vaisselle à une température de >/= 60°C efficaces sur le plan énergétique
- Possibilité de modifier la tension
- Positionnements variables au moyen de 6 barres de guidage.
- Convient aux installations d'optimisation
- DIN 18665, partie 6

Produit

Fabricant:	B.PRO
Modèle:	UNI-H 59/ 29
Référence:	**574 909**