



Product

Profil du produit

Distributeur à plateforme PU-GN 2/1

Distributeur à plateforme chauffé

Le distributeur à plateforme doté d'un système de chauffage à air circulant puissant, réglable et facile à entretenir, optimal pour le chauffage, le stockage intermédiaire et le transport d'une grande variété de vaisselle. La puissance du ressort peut être facilement ajustée sans outil en fonction du poids de la vaisselle.

Le distributeur à plateforme peut être complété de diverses manières avec les accessoires appropriés, tels que les paniers à vaisselle en acier inoxydable ou un pare-chocs tout autour pour une protection particulièrement robuste.

FICHE TECHNIQUE

Distributeur à plateforme chauffé PU-GN 2/1



FICHE TECHNIQUE

Dimensions	990 x 690 x 911 mm
Matériel	acier inoxydable 1.4301 (CNS)
Poids	70,2 kg
Charge connectée	2.240 W
Tension nominale	1N AC 230 V 50/60 Hz
Type de connecteur	Interrupteur de sécurité (Typ F)
Longueur de câble	2,500 mm
Plage de chauffage	+30°C tot +100°C
Classe de protection	IPX5
Protection contre les chocs	4 pare-chocs d'angle
Dim. plateforme	535 x 660 mm
Dim. panier	max. 530 x 650 mm
Roulettes	2 fixes-; 2 roulettes pivotantes avec freins
Roulettes -Ø	125 mm
Numéro de commande	89 02 01 03

USP

Acier inoxydable hygiénique de haute qualité, finition brossée mate.

Plateforme robuste et fluide.

Anti-inclinaison et anti-torsion, avec un mécanisme de défilage robuste.

Convient aux paniers inox (format GN & EN) - max. 530x400mm.

Ajustement flexible et précis sans outils.

Niveau de distribution réglable en continu, avec ressorts de tension résistants à la chaleur.

Mobile avec roulettes fixables en acier inoxydable et poignée de poussée de sécurité.

Pare-chocs d'angle pour la protection contre les chocs ainsi qu'un élément de commutation antichoc.

Avec couvercle fermé adapté au nettoyeur haute pression, résistant aux éclaboussures.