



Descriptif

Tous les chariots niveau constant sont entièrement réalisés en inox 18/10, qualité 1.4301. Construction robuste, châssis autoportant. Deux poignées en PVC rigide, ergonomiques servent à manipuler les chariots et constituent une protection haute de ceux-ci. Deux pare-chocs bas, à l'opposé des poignées protègent les chariots en partie basse. Quatre roulettes pivotantes inoxydables en polyamide, conformes à la norme DIN 18867-8 équipent tous nos chariots. La chape des roulettes est constituée de caoutchouc thermoplastique résistant, le roulement à billes est protégé et l'ensemble de la roulette bénéficie d'une protection pare-fils. Deux roulettes sont munies d'un système de frein. Diam.125 mm, elles sont interchangeables le cas échéant et supportent chacune une charge de 100 kg.

Paniers : 500 x 500 et 508 x 508 mm
 Vaisselle : petite et difficilement empilable
 Plateforme en inox 523 x 523 mm
 Hauteur d'empilage : 750 mm
 Capacité : 6 paniers 115 mm hauteur ou 10 paniers 75 mm hauteur
 Châssis : 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diam.125 mm
 Charge : 120 kg
 Poids : 48 kg
 Dimensions : 560 x 800 x 900 mm

Raccordement électrique

Aucun raccordement électrique

Mise en service

indication de sécurité :

L'appareil est prévu pour un service surveillé.

Afin d'éviter le coincement d'un doigt ou des blessures à la main, la hauteur de distribution ne doit jamais être inférieure au niveau supérieur du caisson.

a) Réglage de la hauteur de distribution :

Chaque appareil est équipé d'un nombre de ressorts correspondant largement à la charge mentionnée sur la plaque signalétique. En général, il faut décrocher des ressorts pour obtenir un stockage parfait.

B) Façon de procéder :

Dévisser la vis supérieure qui se trouve au centre du couvercle du caisson à ressorts avec un tournevis cruciforme. Glisser le cache avant avec les deux mains vers le haut, le dégager en partie basse, tirer vers le bas et le dégager.

Placer environ 2 corbeilles pleines sur la plateforme et attendre la réaction. Si la plateforme ne descend pas, ou trop peu, la sortir et décrocher des ressorts au porte-plateforme, régulièrement, sur le pourtour, ou l'un en face de l'autre. Le réglage est parfait si la hauteur de distribution de la vaisselle dépasse d'environ 5 cm le niveau supérieur du caisson. Les ressorts décrochés peuvent rester dans l'appareil comme ressorts de rechange. Remonter le cache en ordre inverse.

Entretien et nettoyage

** Ne pas nettoyer l'appareil à l'eau courante ou à l'eau sous pression.*

** Nettoyer les appareils à sec ou bien les sécher après le nettoyage pour éviter la formation de moisissures, la croissance incontrôlée des germes et des bactéries, et ainsi une contamination de la vaisselle.*

L'appareil peut être nettoyé au jet d'eau (essai IPX 5 d'après EN 60529, Ø des buses 6,3mm, 0.3 bar et 12.5l/min.)

Réparation et pièces de rechange

Indication de sécurité :

Les pièces garantes de la sécurité ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.

Les dépannages doivent être effectués uniquement par le personnel qualifié de l'utilisateur ou par le service après vente du fournisseur.

Avant d'appeler votre fournisseur, notez vous les caractéristiques de la plaque signalétique.

a) désignation du matériel

b) date de fabrication

Complémentaire à ces données, veuillez indiquer le N° de référence de la pièce désirée.



Certificat de conformité CE

Fabricant : HUPFER® Metallwerke GmbH

Adresse : Dieselstraße 20, D-48653 Coesfeld

Modèle: **CHARIOT PANIERS NIVEAU CONSTANT NEUTRE EXECUTION OUVERTE OKO/50-50 01.6277.9**

Ces appareils ont été conçus selon les directives européennes **73 / 23 CE + 89 / 336 CE**

et sont conformes aux norme **EN 60335-1 : 1988, EN 60335-1 A6 : 1989, EN 60335-49 A1 : 1992**

Tout changement sur les appareils sans notre consentement annule ces dispositions.