



#### 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.

Chariot à niveau constant universel à plateforme neutre est étudié pour le stockage de pièces de vaisselles non standards comme les bols, les ramequins, les assiettes carrées, les cloches isotherme, etc...

Parois perforées

Revêtement intérieur : barreaux verticaux revêtus de PVC

Capacité : jusqu'à 306 pièces (selon la grandeur)

Châssis : 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diam.125 mm

Charge : 200 kg

Poids : 50 kg

Dimensions : 760 x 852 x 900 mm

#### Raccordement électrique

*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.*

Nature du courant : 230-50hz

Consommation de courant : nominal, voir plaque signalétique

Raccordement : prise de courant de sécurité

#### Mise en service

*Indication de sécurité :*

*L'appareil est prévu pour un service surveillé.*

Pour la mise en service, le bac de l'appareil doit être froid, propre et exempt de tout dépôt de tartre.

#### Entretien et nettoyage

##### Indication de sécurité :

Retirer la fiche du réseau et laisser refroidir l'appareil, avant le nettoyage. Ne pas nettoyer l'appareil, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur, avec un produit agressif ou au jet d'eau ou avec un nettoyeur à haute pression.

Laver les bacs et couvercles avec un chiffon et un produit de nettoyage usuel en cuisine et laisser sécher. Si l'eau utilisée est très chargée en minéraux ou calcaire, il faut décalcifier les bacs.

Le constructeur conseille l'emploi d'eau distillée pour remplir le fond des bacs.

**Protection** 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 12.5t/min.)



#### Réparation et pièces de rechange

##### Indication de sécurité :

Les pièces garantant 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

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

Désignation	Référence
POIGNEE, LA PAIRE	01.6259.2
PARE-CHOC ANGULAIRE, LOT DE 4	014002110
RESSORTS DE TRACTION EN ACIER NICKELE/CHRO	014055088
RESSORTS 10 GR, LOT DE 5	014040101

Désignation	Référence
ROULETTE DIRECTIVE DIAM.125 MM	014000401
ROULETTE DIRECTIVE DIAM.125 MM AVEC FREIN	014000402
PANIER DE GUIDAGE EN PLASTIQUE GRIS	014118012



## Certificat de conformité CE

Fabricant : HUPFER® Metallwerke GmbH

Adresse : Dieselstraße 20, D-48653 Coesfeld

Modèle: **CHARIOT A PLATEFORME NEUTRE A NIVEAU CONSTANT BDK/57-57 K 01.6251.8**

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.