



Descriptif

Chariot fabriqué entièrement en inox 18/10, qualité 1.4301, construction robuste sur châssis autoportant. Chaque chariot est équipé selon le cas de 2 ou 3 cuves GN1/1 indépendantes. Ces cuves sont prévues pour accueillir des bacs GN1/1-200 ou leurs sous multiples. Les cuves peuvent être utilisées en chaleur sèche ou humide, cependant, il est toujours conseillé de rajouter un fond d'eau. Les cuves se vident très facilement grâce à un système d'écoulement, actionné par une vanne 3/4. La vidange peut se faire directement au dessus d'un caniveau. En partie basse se trouvent les 2 ou 3 compartiments chauffants selon le cas. Ils sont chacun munis de 4 paires de glissières embouties espacées de 75 mm, pas optimal pour le stockage de bacs GN 1/1-65 ou/et sous multiples. Les compartiments bas sont complètement soudés et étanches, de ce fait faciles à nettoyer. Les portillons de fermeture sont en inox doublé. Les compartiments bas, en parois doublées sont isolés par de la laine minérale, les portillons de fermeture des compartiments également. Le système de verrouillage est simple et se manipule d'une simple poussée. Un joint périphérique étanche équipe tout le contour des compartiments bas et limite ainsi toute déperdition de chaleur. Les modèles SPTW-2 et 3 peuvent également être utilisés en insérant des plaques eutectiques et ainsi conserver des plats froids. La température des bacs est réglable entre 30 et 95° et celle des cuves entre 30 et 80°C. Le compartiment de commande est composé d'un bouton marche/arrêt général et de molettes de réglages individuelles pour chaque cuve et chaque compartiment. En complément aux cuves et aux étuves chauffantes se trouve une colonne à assiettes niveau constant chauffante pour des diamètres de 190 à 260 mm, ainsi qu'un compartiment avec portillon non chauffant. Emplacement pour un bac GN1/3-65. Une tablette 1/3 et une tablette 2/3 rabattables sont d'origine incluses pour ce chariot.

Dessus : Nombre de cuves : 2

Dimensions : pour GN 1/1-200 et sous multiples

Chauffage par cuve individuellement : résistance en inox 0,7 Kw // Thermostat réglable : 30-95°C

1 pile niveau constant pour assiettes de diam.190-260 mm pour environ 60 assiettes

Chauffage par distributeur d'assiettes : résistance en inox 0,5 Kw // Thermostat réglable :

30-80°C

Dessous : Nombre de compartiments : 2 chauds + 1 neutre

Dimensions d'un compartiment L X P X H : 330 X 540 X 345 mm

Nombre de niveaux : 4 espacés de 75 mm

Chauffage par compartiment individuellement : résistance en inox 0.45 Kw // Thermostat : réglable 30-80°C

Capacité : pour environ 40 personnes

Isolation : laine minérale // Sécurité : IPX4 (jet d'eau)

Puissance totale : 2,3 Kw // Alimentation : 230 V 1N AC 50 Hz

Châssis : 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diam.160 mm et 1 roue fixe au milieu

Poids : 122 kg

Dimensions : 673 x 1335 x 930/1100 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.

Le réglage des ressorts se pratique sur un appareil froid.

Nature du courant : 230-50hz

Consommation de courant : nominal, voir plaque signalétique

Raccordement : prise de courant de sécurité

Le raccord électrique se fait par l'intermédiaire d'un câble spirale extensible jusqu'à 1.80 mètre, qui peut parfaitement faire le tour du chariot en cas de nécessité

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.

Le réglage des ressorts se pratique sur un appareil froid.

Pour la mise en service, les bacs de l'appareils doivent être froids, propres et exempts de tout dépôt de tartre.

Fermer les robinets de vidange - verser environ 3 l d'eau dans le bac - Les récipients GN mis en place plus tard ne doivent avoir aucun contact avec l'eau car cela réduit la transmission de chaleur. La meilleure transmission de chaleur est réalisée avec de la vapeur. Les armoires chauffantes doivent être propre pour la mise en service.

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.

**Certificat de conformité CE**

Fabricant : HUPFER® Metallwerke GmbH

Adresse : Dieselstraße 20, D-48653 Coesfeld

Modèle: **BAIN-MARIE SUR ETUVE AVEC COLONNE A ASSIETTES SPTW-2/EBF/TEHCO 01.6275.4**

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.