



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.

Vaisselle : ronde, carrée jusqu'à diam.280 mm ou pour tout autre type de petite vaisselle
 Nombre de pièces : 21 selon la grandeur
 Revêtement intérieur : sur la partie frontale à gauche et à droite barreaux en inox revêtus de PVC
 Plateforme grillagée revêtue de PVC avec 16 possibilités pour tige en inox
 Hauteur d'empilage sans couvercle : 565 mm
 Hauteur d'empilage avec couvercle : 675 mm
 Capacité sans couvercle : environ 510 pièces (selon hauteur)
 Capacité avec couvercle : environ 615 pièces (selon hauteur)
 Châssis : 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diam.125 mm
 Charge : 100 kg
 Poids : 55 kg
 Dimensions : 510 x 750 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.

L'appareil doit être propre et sec pour la mise en service.

Avant la mise en place des assiettes, il convient d'ajuster correctement les guidages de vaisselle et la hauteur d'empilage.

Charger les assiettes une par une ou par petites piles, manipulables en toute sécurité.

- * Placer les premières assiettes au milieu de la plate-forme d'empilage et abaisser lentement.
- * Placer les autres assiettes exactement sur les assiettes qui se trouvent déjà dans l'appareil.
- * Le remplissage maximal est atteint dès que la plate-forme d'empilage ne s'abaisse plus lorsque d'autres assiettes sont mises sur les autres.
- * L'assiette du haut ne doit pas dépasser de plus de 6 cm au-delà du bord supérieur du bâti. Dans le cas contraire, enlever des assiettes.

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.*

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 12.5l/min.)



Réparation et pièces de rechange

Indication de sécurité :

Les pièces garantant 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 UNIVERSEL NIVEAU CONSTANT NEUTRE UST/57-28 01.6299.1**

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.