

573775 TS-H1 18-33 Distributeur d'assiettes chauffé

Dimensions

Longueur:	680 mm
Largeur:	520 mm
Hauteur: (y compris guidages d'assiettes)	1030 mm
Hauteur (capot inclus) :	1080 mm
Hauteur de travail:	900 mm

Caractéristiques techniques

Matériau:	Acier inoxydable AISI 304
Poids:	env. 45 kg
Charge utile max.:	80 kg
Capacité:	env. 80 assiettes (selon la hauteur de la pile)
Dimensions de la vaisselle:	ronde: Ø 18-33 cm polygonale: max. 28x28 cm
Nombre de tubes:	1
Hauteur d'empilage avec capot:	800 mm
Hauteur d'empilage sans capot:	785 mm
Plage de température:	Température réglable de +30°C à +110°C
Valeur de raccordement:	220-240 V/ 50-60 Hz/ 0,9 kW
Degré de protection:	IPX5
Emissions:	Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A)

Accessoires / options

- Capot isolé en EPP, gris argent
- Signal de réalimentation*
(indique à temps au personnel quand les assiettes arrivent à épuisement dans le tube correspondant)
- Protection périphérique contre les chocs*
- 4 guidages d'assiettes supplémentaires par tube
(à l'aide des guidages d'assiettes supplémentaires, on peut dépiler de manière sûre dans le tube à assiettes 4 piles de petites pièces de vaisselle telles que par exemple des coupes à salade et à dessert ou des bols de soupe. Les guidages d'assiettes supplémentaires assistent en outre le dépilage de formes de vaisselle exotiques)
- Tablette basculante sur le petit côté*
- Cadre d'accrochage GN frontal*
(Offre place pour 3 récipients Gastronorm GN 1/6)
- Tiroir de nettoyage*
- Corps en acier inoxydable revêtu à la poudre en couleurs différentes *
- Habillage sur 3 côtés avec plaques décors*

(Les plaques décors sont fixées au distributeur à l'aide d'aimants et peuvent ainsi être démontées simplement pour le nettoyage. En cas de commande du distributeur d'assiettes avec habillage, des éléments de construction magnétiques supplémentaires sont montés du côté intérieur du corps extérieur)

- Autres modèles de roues voir liste complète de prix*

* : Seulement en combinaison avec un chariot neuf.

Particularité

- Chariot distributeur d'assiettes, chauffé statiquement
- Grand tube à assiettes carré pour une flexibilité élevée lors du garnissage avec différentes tailles et formes d'assiettes
- Clip de retenue pour capots
(à clipser à la poignée de poussée. Offre place pour 2 capots en polycarbonate ou 1 capot en EPP)
- Plate-forme d'empilage de hauteur particulièrement faible, guidée anticoincement
- Tiges de guidage élevées pour un maintien sûr des assiettes même sans capot
- Tube à assiettes amovible pour une hygiène optimale et une manipulation simple
- Réglage simple des ressorts en fonction du poids de la vaisselle, grâce au système Easy-Setting
- Plage de réglage ECO pour l'échauffement et le maintien des pièces de vaisselle à une température de $\geq 60^{\circ}\text{C}$ efficaces sur le plan énergétique.
- Capot isolé en EPP (en variante au capot en polycarbonate compris dans la livraison) pour une faible pertes de chaleur et une efficacité énergétique élevée
- Essais VDE, signe GS
- Le distributeur est roulant à l'aide de roues en matière plastique, inoxydable suivant DIN 18867-8. (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre des roues 125 mm).
- De robustes butoirs de protection contre les chocs en matière plastique aux quatre coins du distributeur protègent l'appareil et le mobilier des détériorations.

Marque

Fabricant:	BLANCO Professional
Type:	TS-H1 18-33
Référence:	573 775