



#### Descriptif

Chariot à niveau constant entièrement réalisé en inox 18/10, qualité 1.4301. Construction robuste, châssis autoportant. Poignée de manœuvre constituée d'une barre de poussée, en tube inox rond Ø 30 mm sur toute la largeur du chariot et faisant office de pare-chocs en partie haute.

En partie basse, le chariot est équipé de 4 butoirs angulaires en caoutchouc.

La plateforme est guidée par 2 équerres en inox circulant dans des ouvertures verticales. Les équerres sont indéformables.

Quatre roulettes pivotantes inoxydables Ø 125 mm 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-fil.

Deux roulettes sont munies d'un système de frein. 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 542 x 542 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 Ø125 mm

Charge admissible maximum : 120 kg

Poids net : 27 kg

Dimensions : 594 x585,8 x 946 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 :

Le réglage de la tension des ressorts se fait sans outils. Pour accéder immédiatement aux ressorts, il suffit d'enlever le panneau arrière. Il est inutile de dévisser la poignée.

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

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: CHARIOT DISTRIBUTEUR PANIERS NIVEAU CONSTANT OUVERT OKO/50-50 01.6277.9E

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.