



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-fils.

Deux roulettes sont munies d'un système de frein. Elles sont interchangeable 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 x 585,8 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 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 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.