

Les chariots de distribution des repas de Caldomet sont des composants importants de la restauration collective.

Chariot complet en acier chromé-nickelé 18/10 de haute qualité, matériel 1.4301



Tableau de commande ergonomique avec commutateurs bien visibles pour éviter des erreurs de manutention.



Deux poignées de guidage ergonomiques avec bord antichoc protègent l'appareil et les mains contre des blessures.



En option, une tablette rabattable pour entreposer des assiettes, par exemple.

- > Construction robuste, cadre tubulaire carré 25 x 25 mm, selon DIN 18867-7. Bords du plan supérieur repliés sur tous les côtés. Bacs de maintien de température chauffant individuellement, emboutis et soudés sans joint, avec des rayons de coins pour faciliter le nettoyage et échelle de remplissage, pour recevoir des bacs GN 1/1 et leur subdivision. Fond de la cuve plan et incliné vers la bouche d'écoulement. Profondeur maximale des bacs 200 mm. Les chariots de distribution sont raccordables au système pour l'optimisation d'énergie. Chauffage à sec ou par eau possible (sauf: produits avec chauffage par pellicule). Cuve avec isolation spéciale de haute qualité sur tous les côtés. Matériel d'isolation ininflammable, chimiquement neutre, résiste à l'humidité et sans danger pour la santé. Chauffage à l'aide de corps de chauffe tubulaires en CNS de grande longévité, alternativement pellicule chauffante.
- > Tous les chariots peuvent être facilement complétés plus tard d'une plaque de fond. Des barres de séparation pour des bacs GN plus petits sont livrables sur demande.

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
Chariot de distribution des repas – bain-marie avec cuve chauffante, utilisation frontale				
SPA/EB-1	678 x 606 x 900 mm	1	15 personnes	3200161470
SPA/EB-2	678 x 916 x 900 mm	2	25 personnes	3200161480
SPA/EB-3	678 x 1256 x 900 mm	3	50 personnes	3200161490
SPA/EB-4	678 x 1595 x 900 mm	4	80 personnes	3200161500
Chariot de distribution des repas – chauffage par pellicule				
SPA/EB-2 F	678 x 916 x 900 mm	2	25 personnes	3200162616
SPA/EB-3 F	678 x 1256 x 900 mm	3	50 personnes	3200162653
SPA/EB-4 F	678 x 1595 x 900 mm	4	80 personnes	3200162693
Chariot de distribution des repas, utilisation longitudinale				
SPA/EB-2 LS	878 x 678 x 900 mm	2	25 personnes	3200161510
SPA/EB-3 LS	1219 x 678 x 900 mm	3	50 personnes	3200161520
Chariot de distribution des repas – réfrigération active silencieuse				
SPA/K-2 DW	719 x 874 x 900 mm	1	2 x GN 1/1-200	3200129470
SPA/K-3 DW	719 x 1199 x 900 mm	1	3 x GN 1/1-200	3200129471
Chariot de distribution des repas – réfrigération passive –				
KSPA-2	678 x 942 x 900 mm	2	12 x GN 1/1-65	3200162210
KSPA-3	678 x 1335 x 900 mm	3	18 x GN 1/1-65	3200162211
Chariot de distribution des repas – ouvert				
SPA/O-3 AL	1170 x 830 x 877/1387 mm	3	31 x GN 1/1-65	3200162644
SPA/O-3 AR	1170 x 830 x 877/1387 mm	3	31 x GN 1/1-65	3200162645
SPA/O-3	1170 x 868 x 877/1107 mm	3	30 x GN 1/1-65	3200112865

Chariot de distribution des repas – bain-marie

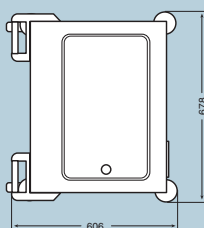
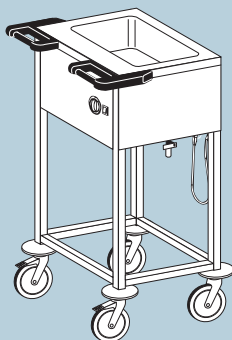
Nettoyage facile de la cuve par l'écoulement au fond. Repérage facile pour distinguer à distance la position du robinet de vidange, grâce à sa forme spéciale et aux marques de repère. Par la construction ouverte du soubassement la vidange peut se faire directement au dessus d'un écoulement, sans avoir à transvider dans d'autres récipients.

Manutention aisée grâce à des commutateurs ergonomiques; réglage continu de la température de la cuve entre 30° et 95°C. par thermostat; 4 secteurs de performance visibles de loin à l'aide de marques sur les commutateurs, réglage facile. Réglage exact et attribution constante des cuves et commutateurs basée sur les chiffres bien apparents. Commutateurs facilement nettoyables. Pour chaque chariot un interrupteur «Marche/Arrêt» avec visualisation «Appareil en état de marche», indication de fonction bien visible à distance.

Raccord prêt au branchement sur l'arrière à l'aide d'un câble spiralé, flexible, non-déformable. Le câble n'a pas besoin de contourner l'appareil et donc ne gêne pas pendant le travail. En utilisant la plus courte distance entre prise et raccord de l'appareil on évite que le câble touche le sol. Câble extensible jusqu'à 1,80 mètre. Support de fiche protégé sur l'arrière en dessous. Corps de chauffe et éléments électriques facilement accessibles et démontables. IPX5 protection contre jet d'eau, selon EN 60529.

Les côtés, les bords, ainsi que tous les éléments de réglage et indicateurs sont protégés par 4 rondelles antichocs positionnées au-dessus des roues contre les dégâts. Deux poignées de guidage ergonomiques avec bord antichoc intégré, pour les modèles SPA/EB-1 à SPA/EB-4, protègent l'appareil et les mains contre des blessures. Conduire plus facilement l'appareil à proximité des buffets de distribution, grâce aux deux poignées en matière synthétique au dessus du régulateur de température.

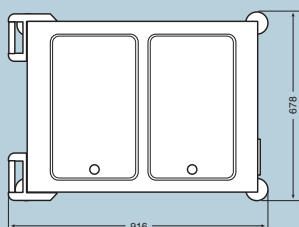
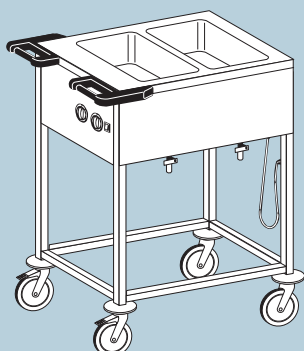
Roues synthétiques anticorrosives et sans entretien, selon DIN 18867-8. Châssis et corps des roues en matière synthétique résistante aux chocs, pneus en caoutchouc thermo-plastique. Roulement à billes de haute précision avec pare-fils intégré. 4 roues directrices, dont 2 avec freins, ou 2 roues directrices et 2 roues pivotantes, 125 mm Ø. Selon besoins, les roues sont échangeables sans problèmes, fixation par tenon en acier.



Chariot de distribution des repas – bain-marie avec cuve chauffante, utilisation frontale

Cuve(s):	1
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 15 personnes
Chauffage:	corps de chauffe tubulaire CNS
Puissance électrique connectée:	0,7 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	170 kg
Poids net:	32 kg

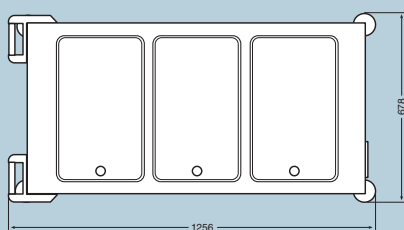
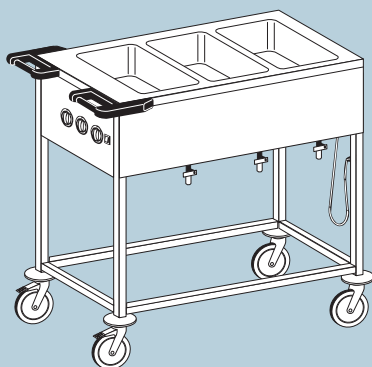
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-1	678 x 606 x 900 mm	1	15 personnes	3200161470



Chariot de distribution des repas – bain-marie avec cuve chauffante, utilisation frontale

Cuve(s):	2
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 25 personnes
Chauffage:	corps de chauffe tubulaire CNS
Puissance électrique connectée:	1,4 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu, chaque cuve individuellement
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	195 kg
Poids net:	44 kg

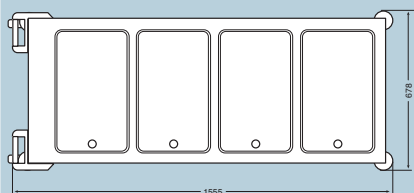
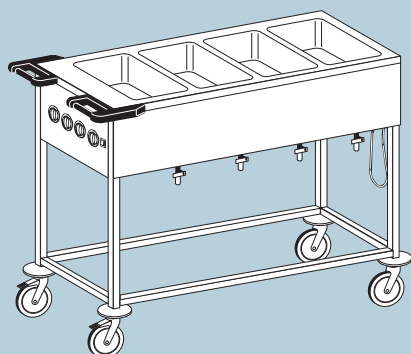
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-2	678 x 916 x 900 mm	2	25 personnes	3200161480



Chariot de distribution des repas – bain-marie avec cuve chauffante, utilisation frontale

Cuve(s):	3
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 50 personnes
Chauffage:	corps de chauffe tubulaire CNS
Puissance électrique connectée:	2,1 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu, chaque cuve individuellement
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	220 kg
Poids net:	55 kg

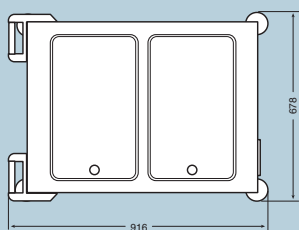
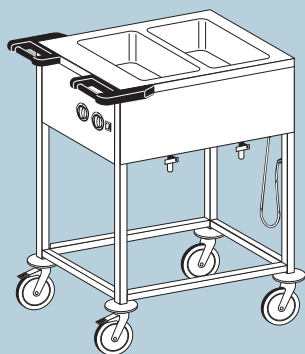
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-3	678 x 1256 x 900 mm	3	50 personnes	3200161490



Chariot de distribution des repas – bain-marie avec cuve chauffante, utilisation frontale

Cuve(s):	4
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 80 personnes
Chauffage:	corps de chauffe tubulaire CNS
Puissance électrique connectée:	2,8 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu, chaque cuve individuellement
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	250 kg
Poids net:	66 kg

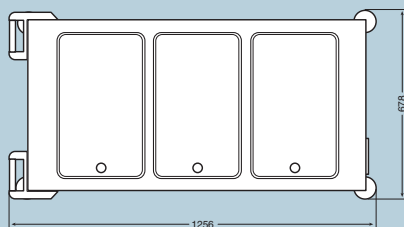
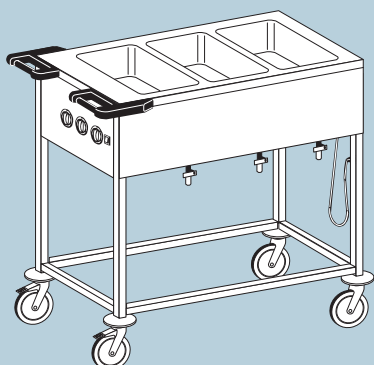
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-4	678 x 1595 x 900 mm	4	80 personnes	3200161500



Chariot de distribution des repas – bain-marie avec cuve chauffante, utilisation frontale. Chauffage par pellicule.

Cuve(s):	2
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 25 personnes
Chauffage:	pellicule chauffante
Puissance électrique connectée:	1,4 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu, chaque cuve individuellement
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	195 kg
Poids net:	44 kg

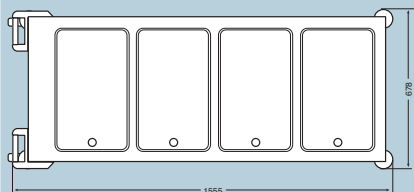
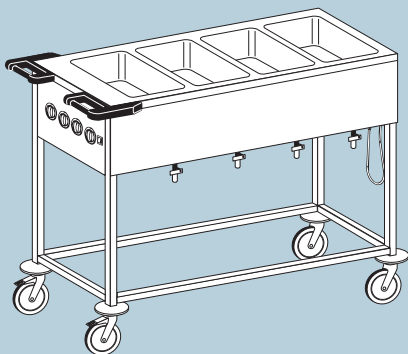
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-2 F	678 x 916 x 900 mm	2	25 personnes	3200162616



**Chariot de distribution des repas – bain-marie
avec cuve chauffante, utilisation frontale.
Chauffage par pellicule.**

Cuve(s):	3
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 50 personnes
Chauffage:	pellicule chauffante
Puissance électrique connectée:	2,1 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu, chaque cuve individuellement
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	220 kg
Poids net:	55 kg

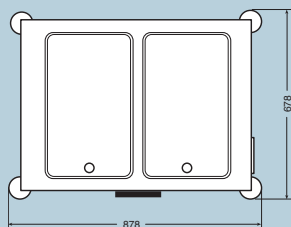
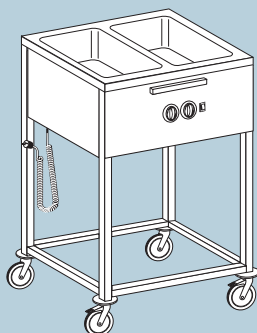
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-3 F	678 x 1256 x 900 mm	3	50 personnes	3200162653



**Chariot de distribution des repas – bain-marie
avec cuve chauffante, utilisation frontale.
Chauffage par pellicule.**

Cuve(s):	4
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 80 personnes
Chauffage:	pellicule chauffante
Puissance électrique connectée:	2,8 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu, chaque cuve individuellement
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	250 kg
Poids net:	66 kg

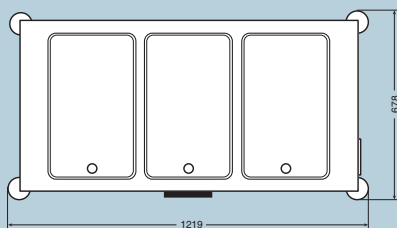
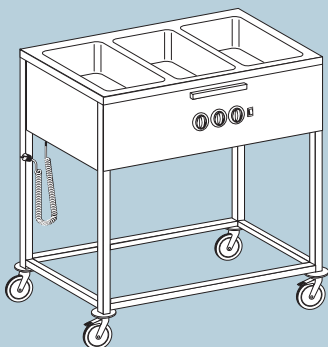
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-4 F	678 x 1595 x 900 mm	4	80 personnes	3200162693



Chariot de distribution des repas – bain-marie avec cuve chauffante, utilisation longitudinale.

Cuve(s):	2
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 25 personnes
Chauffage:	corps de chauffe tubulaire CNS
Puissance électrique connectée:	1,4 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu, chaque cuve individuellement
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	195 kg
Poids net:	44 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-2 LS	878 x 678 x 900 mm	2	25 personnes	3200161510



Chariot de distribution des repas – bain-marie avec cuve chauffante, utilisation longitudinale.

Cuve(s):	3
Dimensions cuve(s):	pour GN 1/1-200 ou GN plus petit
Capacité:	pour 50 personnes
Chauffage:	corps de chauffe tubulaire CNS
Puissance électrique connectée:	2,1 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Type de sécurité:	IPX5
Isolation thermique:	spéciale
Réglage de température:	continu, chaque cuve individuellement
Échelle du thermostat:	30 à 95° C
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	220 kg
Poids net:	55 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/EB-3 LS	1219 x 678 x 900 mm	3	50 personnes	3200161520

Chariot de distribution des repas, réfrigération active silencieuse

Cuve de grand volume uni-pièce, pour recevoir 2 ou 3 bac GN 1/1 ou plus petit, ainsi que des produits emballés comme yaourts ou bouteilles. La profondeur maximale des bacs est de 200 mm. Cuve hermétiquement soudée sans joints.

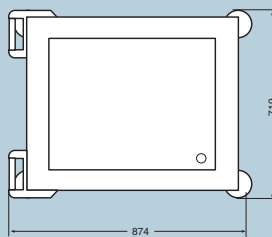
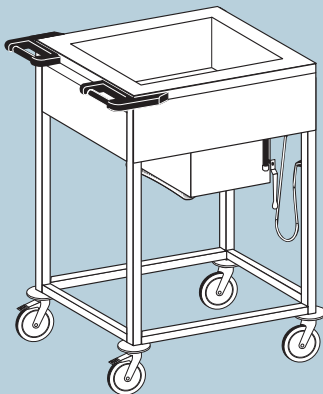
Agrégat de réfrigération positionné en dessous de la cuve. Avantage hygiénique, grâce au volume utile sans condensation; grand rendement de réfrigération grâce aux tubes de réfrigération périphériques. Agent de réfrigération R134a, sans HCFC. Cuves de tous côtés revêtues d'isolation spéciale. Matière isolante ininflammable, chimiquement neutre, résiste à l'humidité et sans problème pour la santé.

Nettoyage facile de la cuve par l'écoulement au fond. Repérage facile pour distinguer à distance la position du robinet de vidange, grâce à sa forme spéciale et aux marques de repère. Par la construction ouverte du soubassement la vidange peut se faire directement au dessus d'un écoulement, sans avoir à transvider dans d'autres récipients.

Manutention aisée. Le rendement maximum de réfrigération est automatiquement débité. Raccord prêt au branchement sur l'arrière à l'aide d'un câble spiralé, flexible, non-déformable. Le câble n'a pas besoin de contourner l'appareil et donc ne gêne pas pendant le travail. En utilisant la plus courte distance entre prise et raccord de l'appareil on évite que le câble touche le sol. Câble extensible jusqu'à 1,80 mètre. Support de fiche protégé sur l'arrière en dessous. Corps de chauffe et éléments électriques facilement accessibles démontables.

Les côtés, les bords, ainsi que tous les éléments de réglage et indicateurs sont protégés par 4 rondelles antichocs positionnées au-dessus des roues contre les dégâts. Deux poignées de guidage ergonomiques avec bord antichoc intégré protègent l'appareil et les mains contre des blessures.

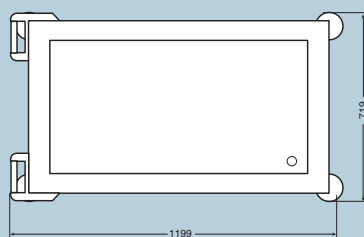
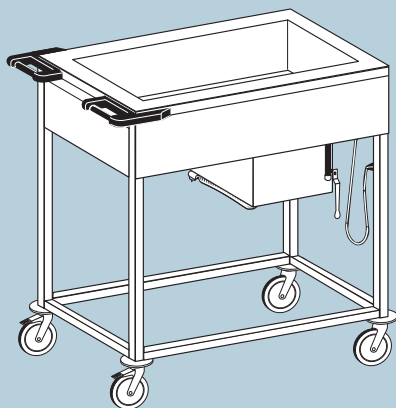
Roues synthétiques anticorrosives et sans entretien, selon DIN 18867-8. Châssis et corps des roues en matière synthétique résistante aux chocs, pneus en caoutchouc thermo-plastique. Roulement à billes de haute précision avec pare-fils intégré. 4 roues directrices, dont 2 avec freins, ou 2 roues directrices et 2 roues pivotantes, 125 mm Ø. Selon besoins, les roues sont échangeables sans problèmes, fixation par tenon en acier.



Chariot de distribution des repas – réfrigération active silencieuse

Cuve:	1
Dimensions de la cuve:	510 x 630 mm, pour 2 x GN 1/1-200 ou plus petit
Agent réfrigérant:	R134a, sans HCFC
Puissance réfrigérante:	0,21 kW
Puissance de connexion:	0,15 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Isolation thermique:	spéciale
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	200 kg
Poids net:	58 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/K-2 DW	719 x 874 x 900 mm	1	2 x GN 1/1-200	3200129470



Chariot de distribution des repas – réfrigération active silencieuse

Cuve:	1
Dimensions de la cuve:	510 x 955 mm, pour 3 x GN 1/1-200 ou plus petit
Agent réfrigérant:	R134a, sans HCFC
Puissance réfrigérante:	0,30 kW
Puissance de connexion:	0,22 kW
Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
Isolation thermique:	spéciale
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	225 kg
Poids net:	69 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/K-3 DW	719 x 1199 x 900 mm	3	3 x GN 1/1-200	3200129471

Chariot de distribution des repas, réfrigération passive

Chariot pour la distribution des repas froids depuis le convoyeur. Du fait de sa construction, il se prête particulièrement, p.e. pour la charcuterie dans des récipients plats GN. Également pour des éléments dans la cuisine Cook & Chill, ainsi que pour des desserts, p.e. pudding et mets froids de la cuisine Cook & Serve.

Chariot entièrement en acier chromé-nickelé 18/10, matériel 1.4301. Construction robuste autoportante. Bord supérieur coudé de tous côtés. Dans la plaque supérieure, deux ou trois cuves pour recevoir chacune 1 bac GN 1/1-65. Liaison directe entre la découpe de la plaque supérieure et le cabinet en dessous.

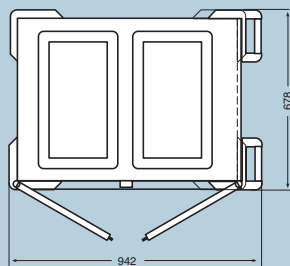
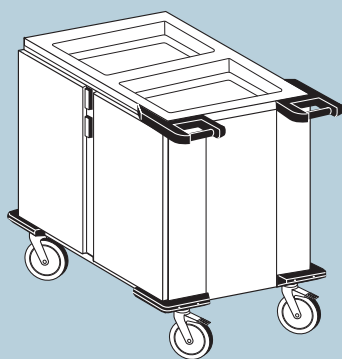
Les casiers inférieurs sont pour le stockage momentané dans les bacs GN 1/1 ou de plus petites dimensions. Sept paires de glissières par casier distantes de 75 mm, optimales pour le chargement avec des bacs GN 1/1-65 mm. Les glissières supérieures sont pour les plaques eutectiques

Les espaces des casiers sont séparés par 1, respectivement 2 parois pour recevoir verticalement des plaques eutectiques. Ensemble avec une plaque par casier, les bacs engagés dans la partie supérieure et ceux dans le casier inférieur sont régulièrement réfrigérés.

La construction inférieure est de tous côtés entièrement isolée et complètement hermétique. Les portes des casiers sont à double paroi et isolées contre chaleur et bruit. Elles sont manuellement facilement ouvrables et ferment avec une serrure à cliquet. Un joint hermétique périphérique du cadre en combinaison avec la porte à double paroi empêche que la chaleur ambiante entre dans les espaces inférieurs.

Les parois et bords extérieurs du chariot sont protégés contre des dégâts par des coins antichocs. Deux poignées de guidage ergonomiques avec bord antichoc intégré protègent l'appareil et les mains contre des blessures.

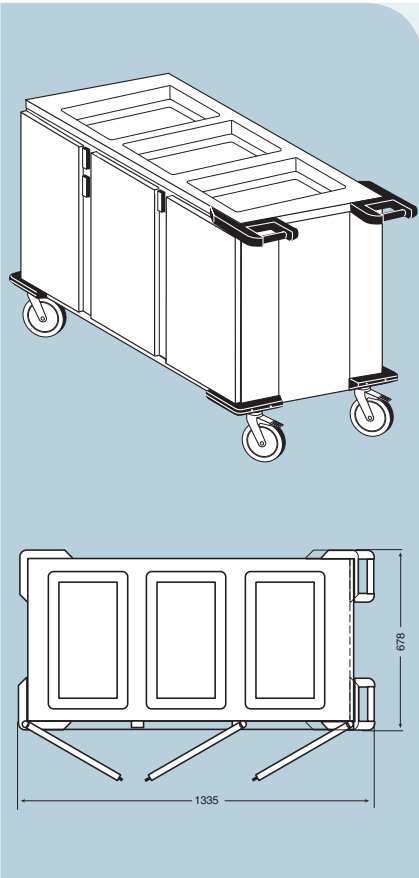
Roues synthétiques anticorrosives et sans entretien, selon DIN 18867-8. Châssis et corps des roues en matière synthétique résistante aux chocs, pneus en caoutchouc thermo-plastique. Roulement à billes de haute précision avec pare-fils intégré. 4 roues directrices, dont 2 avec freins, ou 2 roues directrices et 2 roues pivotantes, 125 mm Ø. Selon besoins, les roues sont échangeables sans problèmes, fixation par tenon en acier.



Chariot de distribution des repas avec réfrigération passive

Cuves:	2
Dimensions des cuves:	pour GN 1/1 ou plus petit
Nombre de casiers:	2
Paire de glissières:	7 x GN 1/1-65
Type de chargement:	longitudinal
Isolation thermique:	spéciale
Capacité de chargement:	12 bacs GN 1/1-65 casiers inférieurs, 2 bacs GN 1/1-65 dans les cuves et 3 plaques eutectiques 530 x 325 mm
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	225 kg
Poids net:	69 kg
Accessoires standards dans la livraison:	3 plaques eutectiques -12° C / 530 x 325 x 30 mm

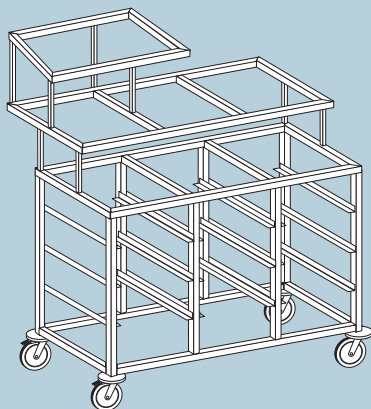
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
KSPA-2	678 x 942 x 900 mm	2	12 x GN 1/1-65	3200162210



Chariot de distribution des repas avec réfrigération passive

Cuves:	2
Dimensions des cuves:	pour GN 1/1 ou plus petit
Nombre de casiers:	2
Paire de glissières:	7 x GN 1/1-65
Type de chargement:	longitudinal
Isolation thermique:	spéciale
Capacité de chargement:	12 bacs GN 1/1-65 casiers inférieurs, 2 bacs GN 1/1-65 dans les cuves et 3 plaques eutectiques 530 x 325 mm
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	225 kg
Poids net:	69 kg
Accessoires standards dans la livraison:	3 plaques eutectiques -12° C / 530 x 325 x 30 mm
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	225 kg
Poids net:	69 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
KSPA-3	678 x 1335 x 900 mm	3	18 x GN 1/1-65	3200162211



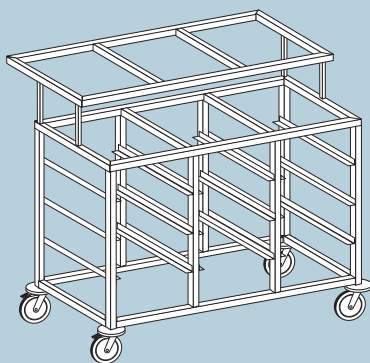
Exemple: étagère supérieure à gauche

Changement de modèle sous réserve

Chariot de distribution des repas ouvert

Spécifications:	version basse avec étagère à trois cases et étagères supérieures pour bac GN, au choix côté gauche ou droit
Nombre de casiers:	3
Dimensions des blocs enfichables:	GN 1/1, également pour GN 2/3, 1/2 et 1/3
Type de chargement:	longitudinal
Nombre des paires de support:	3 par casier
Capacité étage inférieur:	9 x GN 1/1-65
Capacité casier:	3 x GN 1/1-65
Capacité étagères supérieures:	3 x GN 1/1-65 et 1 x GN 1/1-65
Capacité totale:	16 x GN 1/1-65
Type de glissières:	L avec blocage anti-traversée des deux côtés
Hauteur entre les glissières:	165 mm
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	150 kg env.
Poids net:	33 kg env.

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/O-3 AL	1170 x 830 x 877/1387 mm	3	16 x GN 1/1-65	3200162644
SPA/O-3 AR	1170 x 830 x 877/1387 mm	3	16 x GN 1/1-65	3200162645



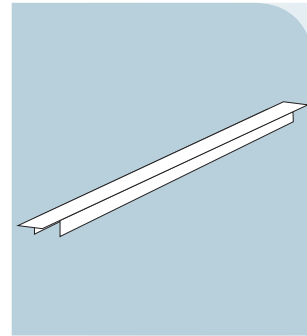
Changement de modèle sous réserve

Chariot de distribution des repas ouvert

Spécifications:	version basse avec étagère à trois cases et
Nombre de casiers:	3
Dimensions des blocs enfichables:	GN 1/1, également pour GN 2/3, 1/2 et 1/3
Type de chargement:	longitudinal
Nombre des paires de support:	3 par casier
Capacité étage inférieur:	9 x GN 1/1-65
Capacité casier:	3 x GN 1/1-65
Capacité cadre:	3 x GN 1/1-65
Capacité totale:	15 x GN 1/1-65
Type de glissières:	L avec blocage anti-traversée des deux côtés
Hauteur entre les glissières:	165 mm
Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Charge utile:	150 kg env.
Poids net:	33 kg env.

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPA/O-3	1170 x 868 x 877/1107 mm	3	16 x GN 1/1-65	3200112865

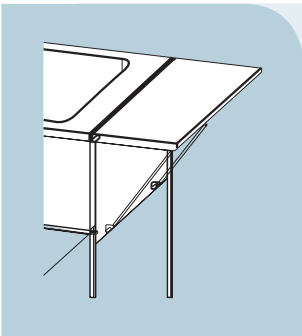
Accessoires et variantes d'équipement pour chariots de distribution des repas



Barre de séparation

En CNS pour cuve avec GN 1/1 mesure extérieure ; pour subdiviser avec des bacs plus petits

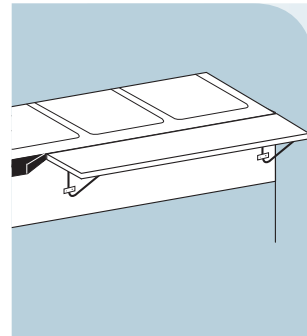
pour modèle	Référence
SB-325, 16,5 mm	3200132502H
SB-325, 20,5 mm	3200132512H
SB-530, 23,5 mm	3200132522H



Tablette rabattable

Frontale

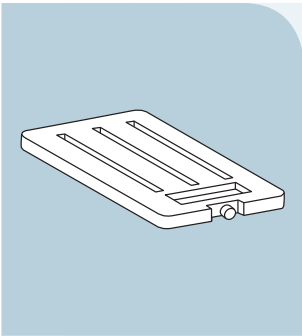
pour modèle	Référence
alle SPA/EB	3200162264



Tablette rabattable

Longitudinale

pour modèle	Référence
SPA/EB-2 und EB-F	3200162261
SPA/EB-3 und EB-F	3200162262
SPA/EB-4 und EB-F	3200162263



Plaque eutectique GN 1/1, -12° C

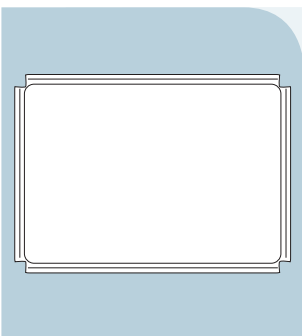
Matière synthétique appropriée à l'usage avec la nourriture. Température de transition de phase de solide à liquide à -12°C. Température minimale nécessaire -18° C pendant au moins 24 heures. Température maximale de surface +50°C.

Poids: 4,5 kg

Dimensions: 530 x 325 x 30 mm

Remarque: La plaque doit être entièrement givrée, pour pouvoir donner un plein rendement. des parties liquides dans le fond de la plaque réduisent énormément l'efficacité

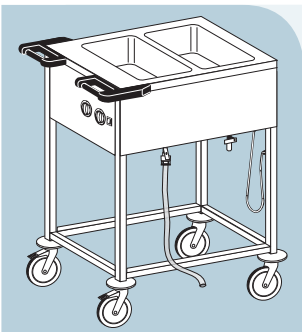
pour modèle	Référence
KSPA	3200124489



Plaque de fond

Pour installation dans le cadre tubulaire périphérique du chariot. Bord replié vers l'extérieur.

Modèle	pour modèle	Référence
Bodenbord EB 1	SPA/EB-1	3200162242
Bodenbord EB 2	SPA/EB-2, F und LS	3200162243
Bodenbord EB 3	SPA/EB-3, F und LS	3200162244
Bodenbord EB 4	SPA/EB-4, F	3200162245
Bodenbord DW 2	SPA/K-2 DW	3200162240
Bodenbord DW 3	SPA/K-3 DW	3200162241



Rallonge d'écoulement

Tuyau flexible avec raccord à vis pour prolonger le robinet de vidange. La longueur de 420 mm est calculée pour que le tuyau passe au dessus du cadre inférieur.

	pour modèle	Référence
1 pièce	tous les SPA	3200162260