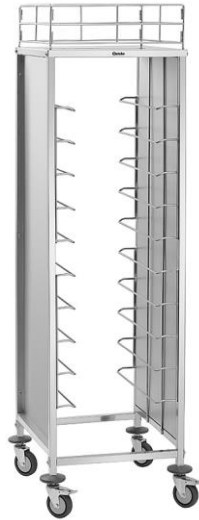


AGN1000-1/1



300186

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2022-12-22

Originele gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Benaming:	Gastronomiewagen AGN1000-1/1
Artikelnummer:	300186
Materiaal:	roestvrij edelstaal
Aantal inschuifelementen:	10
Afstand tussen geleiderparen in mm:	120
Draagcapaciteit geleiderparen, max. in kg:	10
Afmetingen legvlak (b x d) in mm:	480 x 540
Draagvermogen legvlak, max. in kg:	10
Totale draagvermogen max. in kg:	80
Aantal zwenkwielen:	4
Zwenkwielen met remmen:	2
Diameter wielen in mm:	100
Aantal wielbuffers:	4
Materiaal wielbuffers:	kunststof
Afmetingen (b x d x h) in mm:	580 x 685 x 1840
Gewicht in kg:	28

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Versie: GN geleiderparen
- Toepassingsgebied: afruimwagen
- Tweezijdig te vullen
- Legvlak
- Aanlevertoestand: Bouwpakket, eenvoudige montage
- Niet in de leveromvang inbegrepen:
 - GN-containers
 - platen
 - roosters

NL

Gebruik volgens bestemming






Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Reinigen en vervoeren van voedsel in GN-containers, op roosters en schalen tot GN 1/1 grootte.
- Het bewaren van gerechten in geschikte containers.

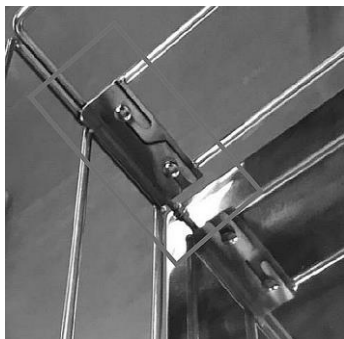
Leveromvang / Benaming van de onderdelen

- De gastronomiewagen uitpakken en het verpakkingsmateriaal volgens de voorschriften betreffende de milieu-eisen utiliseren.
- Controleer aan de hand van de volgende lijst of de levering volledig is:

Onderdelen	Hoeveelheid	Naam
	2	Zijgedeelte met 10 voorgemonteerde geleiders en zijwand.
	1	Legvlak
	2	Zijreling
	2	Voor- en achterreling
	2	Tussenverbindingsstuk

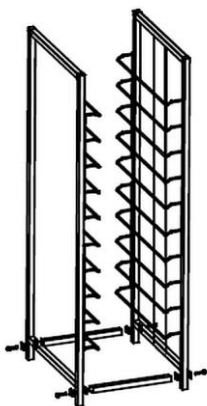
	1	Inbussleutel
	8	Schroef M8*55
	4	Vierkante sluitring
	4	Buffer voor zwenkwiel
	2	Zwenkwiel met blokkade
	2	Zwenkwiele zonder blokkade
	4	M5*10 bout (reeds in de fabriek bevestigd op de zijdelen)
	8	Moer M5
	4	M8 Ronde sluitring

Montage



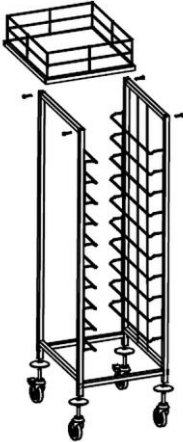
Afb. 1

1. Bevestig de 2 kortere relingroosters aan de voor- en achterzijde van de parkeerplaats. Gebruik de meegeleverde M5 moeren en ringen.
2. Haak de 2 langere relingroosters aan de roosterpennen voor en achter vast.



Afb. 2

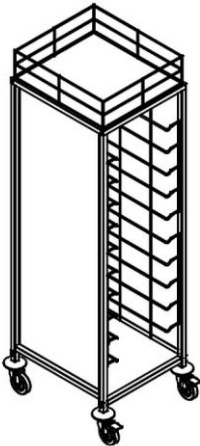
3. Bevestig de 2 dwarsbalken onderaan aan het zijgedeelte van de cateringwagen.
4. Plaats een vierkante ring aan de buitenkant van elk zijgedeelte. Schroef de dwarsliggers met de vierkante ringen aan elkaar met M8x10 schroeven en draai ze vast met een inbusleutel.
5. Verbind de dwarsliggers (onderkant) met het andere zijdeel met behulp van sluitringen en schroeven zoals hierboven beschreven.



Afb. 3

6. Leg de gastronomiewagen op zijn kant.
7. Monteer de 4 wielbuffers aan de zwenkwielen op de vierkanten buizen van de zijkant.
8. Tot slot de zwenkwielen in de vierkante buizen van de zijkant draaien.
9. Plaats de gastronomiewagen op de zwenkwielen.
10. Plaats de gevouwen schappen met reling (punt 1, 2) op het frame van de cateringwagen.
11. Schroef het schap met leuning op het frame van de cateringwagen met M8-schroeven met M8-ronde ringen en draai ze vast met een inbussleutel.

Instelling



Afb. 4

1. Controleer de stabiliteit van de gastronomiewagen.
2. De gastronomiewagen kan worden genivelleerd door de zwenkwielen in- of uit te draaien.
3. Als de gastronomiewagen op de gewenste plaats staat, zet u de 2 zwenkwielen vast met sloten, zodat de gastronomiewagen niet per ongeluk naar een andere plaats wordt verplaatst of wordt omgestoten.

Het laden van de gastronomiewagen



NL

Afb. 5

De gastronomiewagen kan tweezijdig gevuld worden.

1. Plaats geschikte bakjes, GN-containers, enz. op de geleiderparen zoals vereist.
2. Zet kannen kopjes, glazen enz. op het bovenste schap.

De reling van het schap voorkomen dat het vaatwerk naar beneden valt.

Reiniging

OPGELET!

Schuurmiddelen, reinigingsmiddelen die oplosmiddelen of bijtende stoffen bevatten kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik voor het schoonmaken alleen middelen die geschikt zijn voor roestvrij staal.

1. De gastronomiewagen regelmatig reinigen met warm water en een zacht, vochtig doekje. Als het nodig is, een mild reinigingsmiddel gebruiken.
2. Droog de gastronomiewagen met een zachte doek.