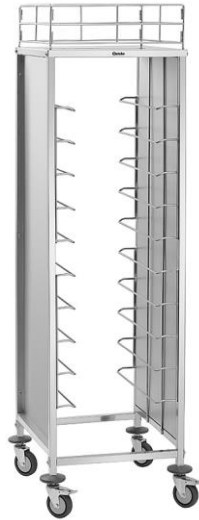


AGN1000-1/1



300186

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

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

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-12-20

Oryginalna instrukcja obsługi

Dane techniczne

Nazwa:	Wózek gastronomiczny AGN1000-1/1
Numer art.:	300186
Materiał:	stal szlachetna
Ilość par przewodnic:	10
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	120
Nośność na parę przewodnic, maks. w kg:	10
Wymiary powierzchni odstawczej (szer. x gł.) w mm:	480 x 540
Nośność powierzchni odstawczej, maks. w kg:	10
Nośność całkowita, maks. w kg:	80
Ilość kółek skrętnych:	4
Kółka skrętne z blokadą:	2
Średnica kółek w mm:	100
Ilość odbojów do kółek:	4
Materiał odbojów do kółek:	tworzywo sztuczne
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	580 x 685 x 1840
Ciężar w kg:	28

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Wersja: przewodnice GN
- Zastosowanie: sprzątanie
- Możliwość obustronnego załadunku
- Powierzchnia do odstawiania
- Stan dostawy: Zestaw do składania, łatwy montaż
- Nie zawarte w dostawie:
 - pojemniki GN
 - blachy
 - ruszty

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem






Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Sprzątanie i transportowanie potraw w pojemnikach GN, na rusztach i blachach do rozmiaru GN 1/1.
- Przechowywanie dań w odpowiednich pojemnikach.

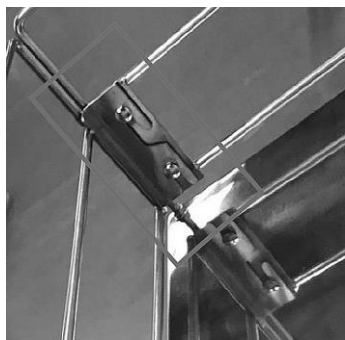
Zakres dostawy / Nazwy części

- Rozpakować wózek gastronomiczny i usunąć materiał opakowaniowy zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska.
- Sprawdzić kompletność dostawy na podstawie poniższej listy:

Element	Ilość	Nazwa
	2	Część boczna z 10 zamontowanymi wstępnie prowadnicami i ścianką boczną
	1	Półka do ustawiania
	2	Reling boczny
	2	Reling przedni i tylny
	2	Poprzeczka

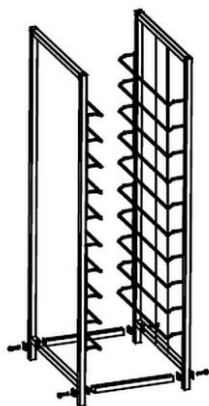
	1	Klucz imbusowy
	8	Śruba M8*55
	4	Podkładka kwadratowa
	4	Odbojnik do kółka skrętnego
	2	Kółko skrętne z blokadą
	2	Kółko skrętne bez blokady
	4	Śruba M5*10 (już zamontowana fabrycznie na stałe na częściach bocznych)
	8	Nakrętka M5
	4	M8 Podkładka okrągła

Montaż



Rys. 1

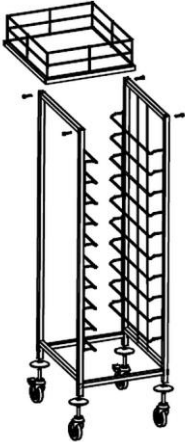
1. Zamocować 2 krótsze kratki relingu z przodu i z tyłu powierzchni odstawczej. Użyć załączonych nakrętek M5 i podkładek.
2. 2 dłuższe kratki relingu zaczepić na bolcach kratki z przodu i z tyłu.



Rys. 2

PL

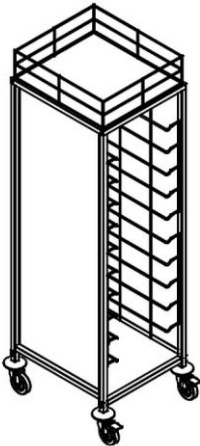
3. Zamocować 2 poprzeczki na dole do części bocznej wózka gastronomicznego.
4. Umieścić kwadratową podkładkę na zewnętrznej stronie każdej części bocznej. Skręcić poprzeczki śrubami M8x10 razem z kwadratowymi podkładkami i dokręcić je kluczem imbusowym.
5. Połączyć poprzeczki (na dole) z drugą częścią boczną za pomocą podkładek i śrub, jak opisano powyżej.



Rys. 3

6. Położyć wózek gastronomiczny na boku.
7. Zamocować 4 odboje do kótek skrętnych na rurkach kwadratowych części bocznych.
8. Na zakończenie wkręcić kółka skrętne w rurki kwadratowe części bocznych.
9. Postawić wózek gastronomiczny na kółkach skrętnych.
10. Umieścić złożone półkę z relingiem (punkt 1, 2) na ramie wózka gastronomicznego.
11. Przykręcić półkę z relingiem do ramy wózka gastronomicznego za pomocą śrub M8 z okrągłymi podkładkami M8 i dokręcić je kluczem imbusowym.

Ustawienie



Rys. 4

1. Sprawdzić stabilność wózka gastronomicznego.
2. Wózek gastronomiczny wypoziomować za pomocą kótek skrętnych, wykręcając je lub wkręcając.
3. Po ustawieniu wózka gastronomicznego w żądanym miejscu, zabezpieczyć 2 kółka skrętne za pomocą blokad, aby wózek gastronomiczny nie został przypadkowo przesunięty w inne miejsce lub przewrócony.

Załadunek wózka gastronomicznego



PL

Rys. 5

Wózek gastronomiczny umożliwia obustronny załadunek.

1. Umieścić w prowadnicach odpowiednie tace, pojemniki GN itp. zgodnie z zapotrzebowaniem.
2. Na górną półkę stawiać dzbanki, filiżanki, szklanki itd.

Relingi półki zapobiegają spadaniu naczyń.

Czyszczenie

UWAGA!

Środki szorujące, środki do mycia zawierające rozpuszczalniki lub substancje żrące, mogą uszkodzić powierzchnię.

Do czyszczenia używać tylko środków odpowiednich do stali nierdzewnej.

1. Wózek gastronomiczny czyścić regularnie ciepłą wodą i miękką, wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
2. Osuszyć wózek gastronomiczny miękką ściereczką.