

AGN1800-2/1



300185

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: 2022-06-23

Oryginalna instrukcja obsługi

Parametry techniczne

Nazwa:	Wózek gastronomiczny AGN1800-2/1
Numer art.:	300185
Materiał:	stal szlachetna
Zaprojektowane do:	2/1GN, 1/1GN
Ilość par przewodnic:	18
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	80
Maks. głębokość pojemnika GN w mm:	65
Nośność na parę przewodnic, maks. w kg:	10
Wymiary powierzchni odstawczej (szer. x gł.) w mm:	765 x 785
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:	765 x 785 x 1.750
Ciężar w kg:	30,2

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Stan dostawy: zestaw do składania, łatwy montaż
- Zastosowanie: sprzątanie
- Wersja: prowadnice GN
- Możliwość obustronnego załadunku
- Powierzchnia do odstawiania
- Nie zawarte w dostawie:
 - pojemniki GN
 - blachy
 - ruszty
- Właściwości:
 - po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
 - rama z rury kwadratowej o przekroju 25,4 x 25,4 mm

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

PL

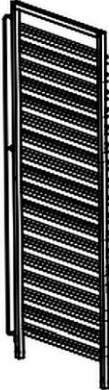








Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

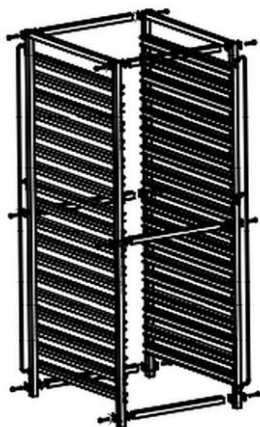
- sprzątanie i transport dań w pojemnikach GN,
- przechowywanie dań w pojemnikach GN.

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 18 zamontowanymi wstępnie przewodnicami i po 1 blokadzie pojemników
	1	Półka do ustawiania
	6	Poprzeczka
	2	Kółko skrętne z blokadą
	2	Kółko skrętne bez blokady
	4	Odbojnik do kółka skrętnego
	1	Klucz imbusowy
	16	Podkładki kwadratowe
	12	Śruba

Montaż

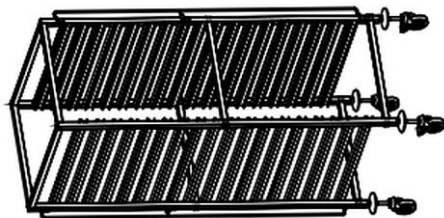


Rys. 1

1. Jedną z części bocznych położyć na podłodze.
2. Zamontować do jednej z części bocznych wózka gastronomicznego 6 poprzeczek (na górze, po środku i na dole).
3. Przy dolnej poprzeczce podłożyć każdorazowo kwadratową podkładkę pomiędzy poprzeczkę a część boczną oraz pomiędzy część boczną a śrubę.
4. Następnie dokręcić śruby za pomocą klucza imbusowego.
5. Przy poprzeczkach środkowych należy umieszczać każdorazowo tylko jedną kwadratową podkładkę pomiędzy częścią boczną a śrubą.

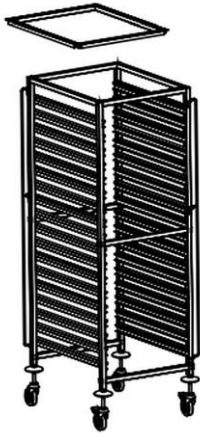
PL

6. Dokręcić śruby za pomocą klucza imbusowego.
7. Zamocować 6 poprzeczek na drugiej części bocznej, używając podkładek i śrub, tak jak to opisano powyżej. (Rys. 1)



Rys. 2

8. Położyć wózek gastronomiczny na boku.
9. Zamocować 4 odboje do kółek skrętnych na rurkach kwadratowych części bocznych.
10. Na zakończenie wkręcić kółka skrętne w rurki kwadratowe części bocznych. (Rys. 2)



Rys. 3

1. Postawić wózek gastronomiczny na kółkach skrętnych.
2. Umieścić półkę do ustawiania na górze na ramie wózka gastronomicznego.

Ustawienie

1. Sprawdzić stabilność wózka gastronomicznego.
2. Wózek gastronomiczny wypoziomować za pomocą kółek 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.

Zabezpieczenie pojemników



Rys. 4

1. Umieścić w prowadnicach odpowiednie pojemniki GN zgodnie z zapotrzebowaniem.
2. Zabezpieczyć pojemniki GN z przodu i z tyłu za pomocą blokad pojemników, podciągając je nieco do góry i zamykając przed pojemnikami GN (rys. po lewej).

Czyszczenie

UWAGA!

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

Do czyszczenia używać tylko środków odpowiednich do stali nierdzewnej.

PL

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