

AGN1500-1/1



300107

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: 2022-05-18

Oryginalna instrukcja obsługi

Parametry techniczne

Nazwa:	Wózek gastronomiczny AGN1500-1/1
Numer art.:	300107
Materiał:	stal szlachetna
Zaprojektowane do:	1/1GN, 1/2GN, 1/3GN
Ilość par przewodnic:	15
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	80
Maks. głębokość pojemnika GN w mm:	65
Nośność na parę przewodnic, maks. w kg:	10
Nośność całkowita, maks. w kg:	150
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:	440 x 615 x 1710
Ciężar w kg:	20,6

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Stan dostawy: zestaw do składania, łatwy montaż
- Zastosowanie: sprzętanie
- Wersja: przewodnice GN
- Możliwość obustronnego załadunku
- Nie zawarte w dostawie:
 - pojemniki GN
 - blachy
 - ruszty
- Właściwości:
 - po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka

- specjalna konstrukcja umożliwia wsuwanie 2 lub więcej wózków gastronomicznych AGN1500-1/1 jeden w drugi, co zapewnia oszczędność miejsca podczas przechowywania
- rama z rury kwadratowej o przekroju 25,4 x 25,4 mm

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.

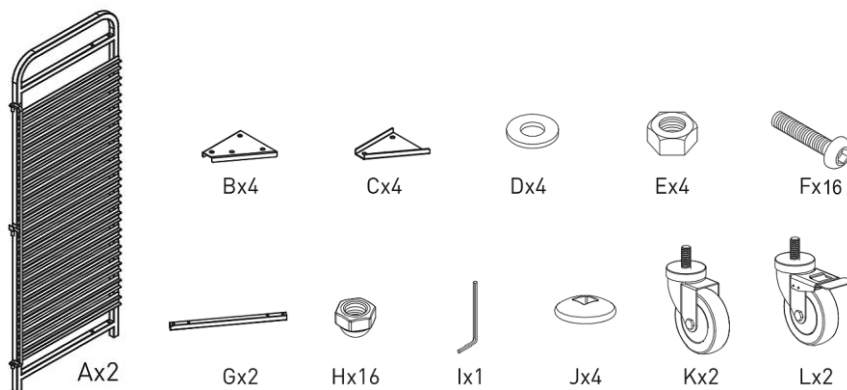
Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

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

Zakres dostawy / Nazwy części

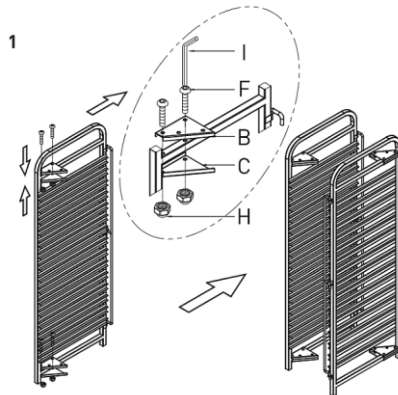
- Rozpakować wózek gastronomiczny i usunąć materiał opakowaniowy zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska.
- Sprawdzić kompletność dostawy na podstawie poniższej listy:

PL



Element	Nazwa	Element	Nazwa
A	Część boczna z 15 zamontowanymi wstępnie przewodnicami i 1 blokadą pojemników	G	Rozpórka łącząca
B	Wspornik górny	H	Nakrętka kołpakowa
C	Wspornik dolny	I	Klucz imbusowy
D	Podkładka	J	Odboje do kółek skrętnych
E	Nakrętka	K	Kółko skrętne bez blokady
F	Śruba	L	Kółko skrętne z blokadą

Montaż



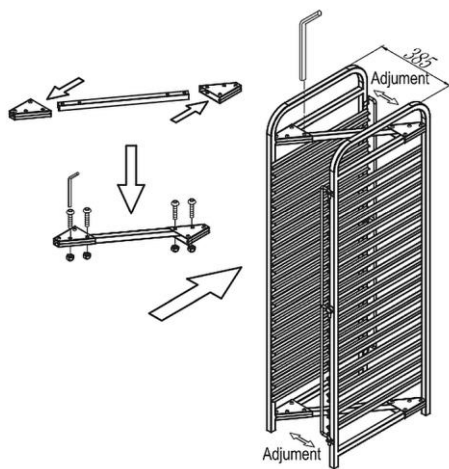
Rys. 1

1. Zamocować najpierw po 1 wsporniku (B) i (C) u góry i u dołu na obydwu częściach bocznych używając po 2 śruby (F) i po 2 nakrętki kołpakowe (H). Dokręcić śruby za pomocą klucza imbusowego (I).

WSKAZÓWKA!

Przymocować wsporniki do kwadratowej rury części bocznych bez blokady pojemnika.

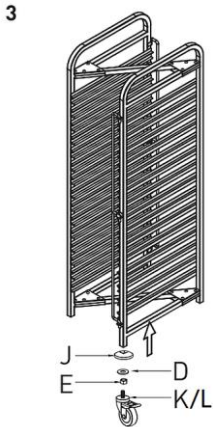
2



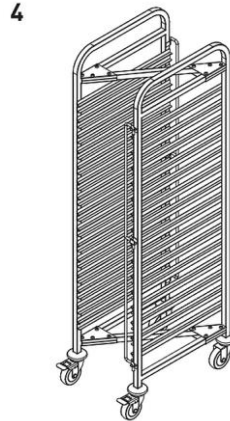
Rys. 2

PL

2. Wsunąć rozpórkę łączącą (G) pomiędzy wsporniki (B) i (C) w górnej części obydwu części bocznych (A). Zamocować rozpórkę łączącą (G) do zamontowanych wsporników używając po 4 śruby (F) i 4 nakrętki kołpakowe (H) za pomocą klucza imbusowego (I).
W ten sam sposób zamocować rozpórkę łączącą (G) na dole części bocznych (A).



Rys. 3



Rys. 4

3. Zamocować 4 kółka skrętne (**K**) i (**L**) na częściach bocznych. Umieścić po 1 nakrętce (**E**), 1 podkładce (**D**), 1 odboju (**J**) na kółkach skrętnych i wkręcić je w rurę kwadratową części bocznych (rys. 3).

Zwrócić uwagę, aby z przodu i z tyłu były zamocowane po 2 takie same kółka skrętne (z blokadą lub bez blokady) (rys. 4).

PL

Instalacja

1. Ustawić wózek gastronomiczny na kółkach skrętnych i sprawdzić jego stabilność.
2. Wózek gastronomiczny można 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. 5

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.

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