

AGN1800-2/1



300185

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

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Версия: 1.0

Дата составления: 2022-06-23

Оригинальная инструкция по эксплуатации

Технические параметры

Название:	Тележка Gastronorm AGN1800-2/1
Номер арт.:	300185
Материал:	нержавеющая сталь
Предназначен для:	2/1GN, 1/1GN
Количество пар направляющих:	18
Расстояние между вставками в мм:	80
Макс. глубина емкости GN в мм:	65
Предельная нагрузка на вставку, макс. в кг:	10
Размеры поверхности размещения (шир. x гл.) в мм:	765 x 785
Несущая способность поверхности размещения макс. в кг:	10
Грузоподъемность на вставку, макс.:	80
Количество направляющих роликов:	4
Направляющие ролики с фиксаторами:	2
Диаметр роликов в мм:	100
Количество колесных буферов:	4
Материал колесных буферов:	пластик
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	765 x 785 x 1.750
Вес в кг:	30,2

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Версия / характеристики

- Комплект поставки: монтажный комплект, простой монтаж
- Область применения: уборка
- Версия: направляющие GN
- Вставляется с обеих сторон: да
- Поверхность размещения
- Не входит в комплект поставки:
 - емкости GN
 - противни
 - решетки
- Характеристики:
 - по одному фиксатору емкостей на передней и задней стороне тележки
 - рама из квадратной трубы сечением 25,4 x 25,4 мм

Использование по назначению

RU

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

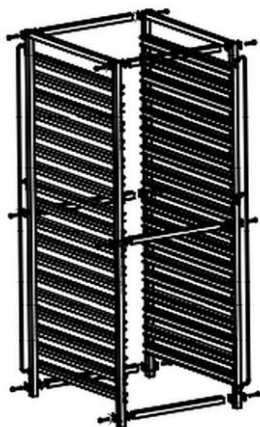
- уборка и транспортировка блюд в емкостях GN,
- хранение блюд в емкостях GN.

Объем поставки / Название части

- Распаковать тележку Gastronorm и удалить упаковочный материал в соответствии с предписаниями в области охраны окружающей среды.
- Проверить комплектность поставки согласно списку ниже:

Элемент	Количество	Наименование
	2	Боковые части с 18 предварительно установленными вставками и по 1 фиксатору для емкостей
	1	Панель для поддержания блюд теплыми
	6	Перекладина
	2	Направляющий ролик с фиксатором
	2	Направляющий ролик без фиксатора
	4	Колесный бугер
	1	Шестигранный ключ
	16	Квадратные подкладки
	12	Винт

Монтаж



1. Положить одну из боковых частей на пол.
2. Установить на одну из боковых частей тележки Gastronorm 6 перекладины (сверху, по центру и снизу).
3. При нижних вставках следует использовать квадратную шайбу между вставкой и боковой частью, а также между боковой частью и винтом.
4. Далее прикрутить винты с помощью шестигранного ключа.
5. При центральных вставках между боковой частью и винтом следует устанавливать только одну квадратную шайбу.

Рис. 1

RU

6. Дотянуть винты с помощью шестигранного ключа.
7. Прикрепить 6 вставок на второй боковой части, используя шайбы и винты, как описано выше. (Рис. 1)

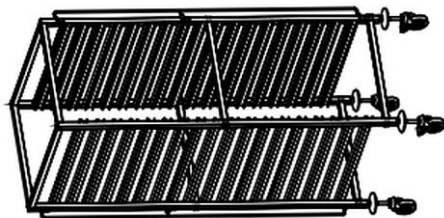


Рис. 2

8. Положить тележку Gastronorm на бок.
9. Прикрепить 4 колесных буфера к направляющим роликам на квадратных трубках боковых частей.
10. В завершение вернуть направляющие ролики в квадратные трубки боковых частей. (Рис. 2)

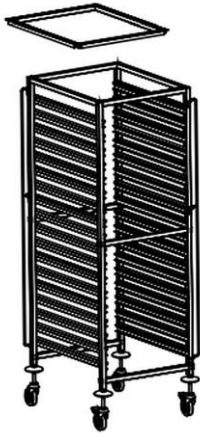


Рис. 3

1. Поставить тележку Gastronorm на направляющие ролики.
2. Поместить полку для размещения сверху на раме тележки Gastronorm.

Установка

1. Проверить устойчивость тележки Gastronorm.
2. Тележку Gastronorm можно выровнять с помощью направляющих роликов, откручивая или закручивая их.
3. После установки тележки Gastronorm в нужном месте, заблокировать 2 направляющих ролика с помощью фиксаторов, чтобы тележка случайно не была перемещена в другое место или чтобы она не перевернулась.

Защита емкостей



Рис. 4

1. Поместить в вставках соответствующие емкости GN по мере необходимости.
2. Защитить емкости GN спереди и сзади с помощью фиксаторов для емкостей, поднимая их вверх и закрывая перед емкостями GN (рис. слева).

Очистка

ВНИМАНИЕ!

Чистящие средства, средства для мытья, содержащие растворители или едкие вещества, могут повредить поверхность.

Для очистки использовать только средства, подходящие для нержавеющей стали.

RU

1. Тележку Gastronorm следует регулярно очищать теплой водой и мягкой, влажной тряпочкой. В случае необходимости использовать мягкое чистящее средство.
2. Осушить тележку Gastronorm с помощью мягкой тряпочки.