

# DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES À NIVEAU CONSTANT

**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

## Facilité d'utilisation

Le réglage des distributeurs en fonction du diamètre des assiettes s'effectue très facilement, en modifiant simplement sans l'aide d'outils le positionnement des trois fils de guidage.

## Qualité du guidage

Guidage des plateaux support d'assiettes par galets : coulissement aisé et silencieux.

## Protection

Butoirs en matériau composite non marquant aux 4 angles.



## Hautes performances

Grâce à la forte puissance des résistances installées sur les modèles chauffants, et à la qualité de l'isolation par laine de roche, la montée en température s'effectue rapidement avec une répartition très homogène à l'intérieur du chariot. La consommation d'énergie est optimisée.

## Facilité de nettoyage

Sur chacun des chariots, les distributeurs d'assiettes sont amovibles. Les chariots comportent un intérieur rayonné, fond et côtés, avec évacuation en partie inférieure : le nettoyage est très aisé.

## Large gamme

Une gamme complète de chariots distributeurs d'assiettes pour tous les usages :

- Chariots chauffants pour une ou deux piles d'assiettes.
- Chariots neutres pour une ou deux piles..
- Chariots "universels" avec plate-forme rectangulaire, neutres ou chauffants, pour tous types de vaisselle (bols, soucoupes, assiettes chauffants, pour tous types de vaisselle (bols, soucoupes, assiettes. ovales ou rectangulaires).
- Distributeurs à encastrer, neutres ou chauffants.



# Distributeurs d'assiettes à niveau constant

Construction en acier inoxydable. Angles intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage. Poignée de guidage en tube inox Ø 25 mm. 4 butoirs de protection en polyéthylène. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein (existent aussi en standard avec roues à chape inox). Distributeurs à niveau constant amovibles, hauteur d'empilage 580 mm, soit environ 60 assiettes Ø 180 à 290 mm par pile.

## Chariots chauffants à assiettes



Mise sous tension par un interrupteur marche/arrêt avec voyant. Régulation de la chauffe par un thermostat mécanique réglable de 0°C à 90°C. Chauffage statique assuré par 2 résistances blindées inox disposées sur les côtés. Isolation par laine de verre. Puissance 800 W (1 pile) et 1500 W (2 piles), tension 230 V. Chariots livrés avec couvercles en polycarbonate transparent.

	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Réf.
1 pile d'assiettes avec couvercle	530 x 485 x 900	808 171
2 piles d'assiettes avec couvercle	960 x 485 x 900	808 172
2 piles d'assiettes (Ø 215 à 320 mm) avec couvercle	990 x 520 x 900	808 177

## Accessoires pour chariots à assiettes

	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Réf.
Couvercle en polycarbonate transparent	Ø 375	230 079
Couvercle inox pour chariot universel	750 x 415	119 268



## Distributeurs à encastrer

Distributeur à niveau constant. Capacité : 60 assiettes Ø 180 à 290 mm

	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Réf.
Distributeur neutre, 1 pile d'assiettes	Ø 380 x h. 740	808 231
Distributeur chauffant, 1 pile d'assiettes, avec couvercle	Ø 380 x h. 740	808 235



## Chariots neutres à assiettes

Couvercles en option.



	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Réf.
1 pile d'assiettes	530 x 485 x 900	808 181
2 piles d'assiettes	960 x 485 x 900	808 182

## Chariots universels

Chariots avec plate-forme rectangulaire. Convient pour la distribution de tous types de vaisselle (bols, soucoupes, assiettes ovales ou rectangulaires). Couvercle inox fourni avec chariot chauffant, en option sur chariot neutre.



	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Réf.
chariot universel neutre	960 x 485 x 900	808 201
chariot universel neutre avec couvercle	960 x 485 x 900	808 202

