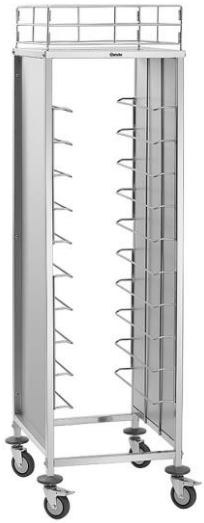
AGN1000-1/1



300186

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

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

Versie: 2.0
Datum van opmaak: 2025-03-27

Originele gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Benaming:	**Gastronomiewagen AGN1000-1/1**
Artikelnummer:	**300186**
Materiaal:	roestvrij edelstaal
Aantal inschuifelementen:	10
Afstand tussen geleiderparen in mm:	120
Draagcapaciteit geleiderparen, max. in kg:	10
Afmetingen legvlak (b x d) in mm:	480 x 540
Draagvermogen legvlak, max. in kg:	10
Totale draagvermogen max. in kg:	80
Aantal zwenkwielen:	4
Zwenkwielen met remmen:	2
Diameter wielen in mm:	100
Aantal wielbuffers:	4
Materiaal wielbuffers:	kunststof
Afmetingen (b x d x h) in mm:	580 x 685 x 1840
Gewicht in kg:	26,2

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Versie: GN geleiderparen
- Toepassingsgebied: afruimwagen
- Tweezijdig te vullen
- Legvlak
- Aanlevertoestand: Bouwpakket, eenvoudige montage
- Niet in de leveromvang inbegrepen:
  - GN-containers
  - platen
  - roosters

Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Reinigen en vervoeren van voedsel in GN-containers, op roosters en schalen tot GN 1/1 grootte.
- Het bewaren van gerechten in geschikte containers.

Leveromvang / Benaming van de onderdelen

- De gastronomiewagen uitpakken en het verpakkingsmateriaal volgens de voorschriften betreffende de milieu-eisen utiliseren.
- Controleer aan de hand van de volgende lijst of de levering volledig is:

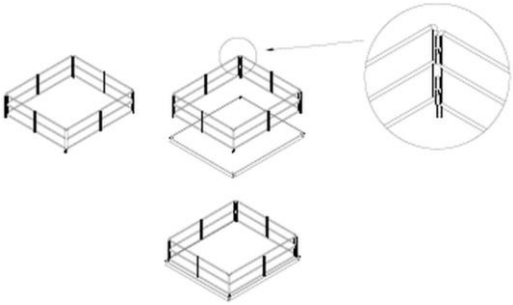
NL

Onderdelen	Hoeveelheid	Naam
	**2**	Zijgedeelte met 10 voorgemonteerde geleiders en zijwand.
	**1**	Legvlak
	**2**	Zijreling
	**2**	Voor- en achterreling

	**4**	Tussenverbindingsstuk
	**1**	Inbussleutel
	**8**	Schroef M8*55
	**8**	Vierkante sluitring
	**4**	Buffer voor zwenkwiel
	**2**	Zwenkwiel met blokkade
	**2**	Zwenkwiele zonder blokkade
	**4**	Moer M5

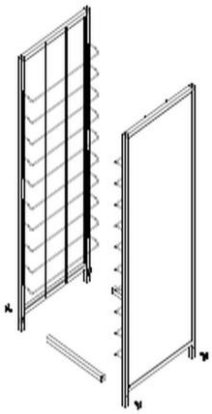
NL

Montage



Afb. 1

1. Monteer eerst, met behulp van de grendels (fig. 1), de relingen aan het bovenste schap.
2. Plaats de geassembleerde relingen op het schap. Schroef de relingen en het schap aan elkaar met M5 schroeven.

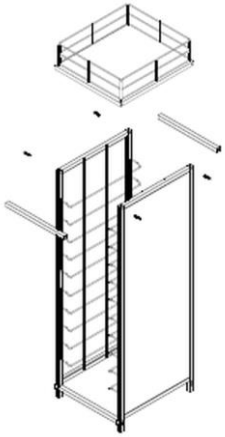


Afb. 2

3. Bevestig de 2 dwarsbalken (onderaan) aan het zijgedeelte van de gastronomiewagen.
4. Plaats een vierkante sluitring tussen de onderste dwarsbalk en het zijgedeelte en tussen het zijgedeelte en elke M8*55 bout en draai ze vast met een inbussleutel.

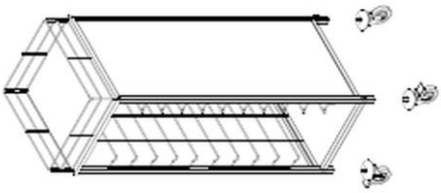


5. Verbind de dwarsbalken (onderkant) met het andere zijdeel met behulp van moeren en sluitringen zoals hierboven beschreven.



Afb. 3

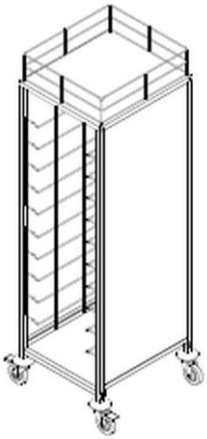
6. Monteer de andere twee dwarsbalken (aan de bovenkant) zoals beschreven op de zijgedeelten.
7. Plaats de gevouwen schappen met reling (punt 1, 2) op het frame van de gastronomiewagen.
8. Schroef de plank met reling vast aan het onderstel van de gastronomiewagen met behulp van M5-bouten.
9. Schroef vast met behulp van een geschikte sleutel.



Afb. 4

10. Leg de gastronomiewagen op zijn kant.
11. Monteer de 4 wielbuffers aan de zwenkwielen op de vierkanten buizen van de zijkanten.
12. Tot slot de zwenkwielen in de vierkante buizen van de zijkanten draaien.

Instelling



Afb. 5

1. Plaats de gastronomiewagen op de zwenkwielen.
2. Controleer de stabiliteit van de gastronomiewagen.
3. De gastronomiewagen kan worden genivelleerd door de zwenkwielen in- of uit te draaien.
4. Als de gastronomiewagen op de gewenste plaats staat, zet u de 2 zwenkwielen vast met sloten, zodat de gastronomiewagen niet per ongeluk naar een andere plaats wordt verplaatst of wordt omgestoten.

Het laden van de gastronormwagen



Afb. 6

De gastronormwagen kan tweezijdig gevuld worden.

1. Plaats geschikte bakjes, GN-containers, enz. op de geleiderparen zoals vereist.
2. Zet kannen kopjes, glazen enz. op het bovenste schap.

De reling van het schap voorkomen dat het vaatwerk naar beneden valt.

NL

Reiniging

OPGELET!

Schuurmiddelen, reinigingsmiddelen die oplosmiddelen of bijtende stoffen bevatten kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik voor het schoonmaken alleen middelen die geschikt zijn voor roestvrij staal.

1. De gastronomiewagen regelmatig reinigen met warm water en een zacht, vochtig doekje. Als het nodig is, een mild reinigingsmiddel gebruiken.
2. Droog de gastronomiewagen met een zachte doek.