

# 1000-BQ2/96

## БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ВЫДЕРЖИВАНИЯ



- HALO HEAT (окаймляющий нагрев)... Управляемый равномерный нагрев, который равномерно охватывает пищу и сохраняет ее аппетитный внешний вид и вкус при длительном выдерживании.
- Узкие температурные допуски и равномерная подача тепла обеспечивают равномерный нагрев сверху донизу и в поперечных направлениях.
- Поддерживает свежесть и аромат горячей пищи, разложенной на тарелки.
- Не требуются поддоны-увлажнители, подогрев водой или сухим спиртом.
- Рассчитаны на приспособление к любому типу выдерживания для банкета:
  - Прикрытые тарелки, установленные стопкой
  - Держатели для прикрытых и неприкрытых тарелок
  - Подносы для обслуживания банкетов
  - Дополнительные полки для полноразмерных и половинных противней (gastronorm)
- Внутренность из нержавеющей стали отличается высокой коррозионной стойкостью.
- Удобный амортизатор по всему периметру, ручки для перевозки и высокопрочные ролики.

Наружные поверхности из нерж. стали с 2 (двумя) ручками для перевозки с каждой стороны тележки. Пульт управления содержит выключатель питания, кнопки-стрелки «Вверх» и «Вниз» для настройки температуры в интервале 16 – 93 °С; световой индикатор нагрева, кнопку вывода температуры и цифровой дисплей. В состав тележки входят 4 хромированные проволочные полки. Удобный амортизатор по всему периметру и 4 (четыре) 152-мм высокопрочных ролика, 2 с жесткими осями и 2 вертлюжных с тормозом.

**Гибкий выбор способа обслуживания пиццей, разложенной по тарелкам.** В этой банкетной тележке можно также выдерживать прикрытую пищу без держателей тарелок. Дополнительные полки позволяют выдерживать приготовленную пищу без крышек и подносов и пищу, уложенную на противни.

**МОДЕЛЬ 1000-BQ2/96:** Модель банкетной тележки на 96 порций (10-дюймовые прикрытые тарелки)



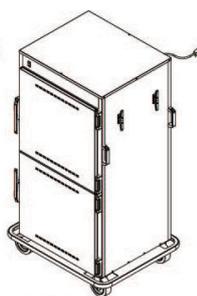
ANSI/NSF 4



IP X4

### ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Варианты двери
  - Сплошная дверь, стандартная
  - Разрезная дверь, специальная
- Варианты навески двери
  - Правосторонняя, стандартная
  - Левосторонняя, специальная
- Электропитание
  - 120 В
  - 208-240 В
  - 230 В
- Сцепное устройство



Вариант с разрезной дверью

### СПЕЦИАЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Крышки для тарелок не поставляются.
- Держатели для тарелок заказываются отдельно.
- Поскольку размеры тарелок и крышек могут быть различными, тележка может не вмещать максимально указанное число порций.



DC-2868



DC-2869

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

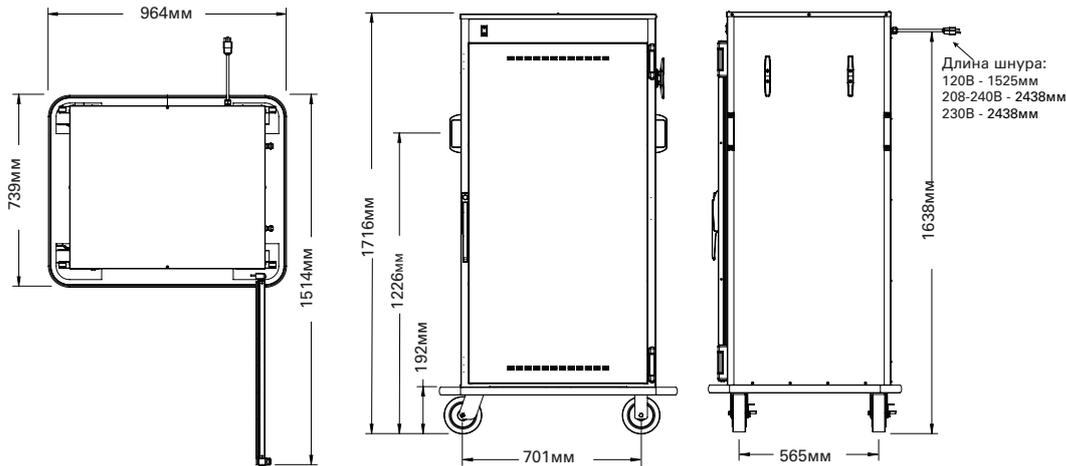
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

# 1000-BQ2/96

## БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ВЫДЕРЖИВАНИЯ



### ГАБАРИТЫ: ВЫСОТА x ШИРИНА x ГЛУБИНА

<b>НАРУЖНЫЕ</b>	1716 x 964 x 739 мм
<b>ВНУТРЕННИЕ</b>	1342 x 717 x 647 мм

### ВЕС

<b>НЕТТО</b>	146 кг
<b>В УПАКОВКЕ</b>	188 кг
<b>РАЗМЕРЫ КОРОБКИ:</b> (длина x ширина x высота)	1092 x 838 x 1905 мм

### ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

Шкаф должен быть установлен на горизонтальном полу. Он не должен устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

### ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

Амортизатор по всему периметру удовлетворяет всем требованиям к зазорам.

### ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА
120	1	60	12,5	1,5	NEMA 5-15P 15 А - 125 В Вилка
208 240	1	60	5,9 6,8	1,2 1,6	NEMA 6-15P 15 А - 250 В Вилка
230	1	50/60	6,5	1,5	CEE 7/7 Вилка номинал 250 В SN2-16P Вилка номинал 250 В BS 1363 (только Англия) Вилка номинал 250 В

### ВМЕСТИМОСТЬ

109 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ 190 л
<b>ТАРЕЛКИ:</b> (без держателей тарелок) — 203 - 222 мм с крышками: 128 (8 на полку) — 229 - 254 мм с крышками: 96 (6 на полку) — 260 - 324 мм с крышками: 64 (4 на полку) УВЕЛИЧЕНИЕ ДИАМЕТРОВ ПРИВЕДЕТ К УМЕНЬШЕНИЮ ВМЕСТИМОСТИ
<b>ПРОТИВНИ:</b> Сочетания противней полноразмерных и половинного размера (на полку) — 530 x 325 мм - GN 1/1: 2 — 265 x 325 мм - GN 1/2: 4 Дополнительные проволочные полки с опорными зажимами для различных сочетаний противней глубиной 65 мм, 100 мм или 150 мм
<b>ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ*:</b> (на полку, без крышек) — Максимум полок: 16 РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ЦЕНТРАМИ 80 мм

### ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<p><b>Держатели для тарелок, хромированные</b> (каждый вмещает 4 подготовленные порции)</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Держатели неприкрытых тарелок «Р»</b> <b>DC-2868</b> Диам. тарелки: 254 мм макс. • 197 мм мин. Вертикальное расстояние между уровнями: 67 мм вместимость: 24 держателя, 96 подготовленных порций</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Держатели прикрытых тарелок «С»</b> <b>DC-2869</b> Диам. тарелки: 248 мм макс. • 197 мм мин. Вертикальный зазор между верхним и нижним держателями: 295 мм вместимость: 24 держателя, 96 подготовленных порций</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Дверной замок с ключом</b> <b>LK-22567</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>Опора полки (2 шт. на полку)</b> <b>1061</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>Зажим опоры полки (1 шт. на полку)</b> <b>11533</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>Полка проволочная, хромированная</b> <b>SH-2835</b></p>	<p><b>Держатели для тарелок, хромированные</b> (каждый вмещает 4 подготовленные порции)</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Держатели неприкрытых тарелок «ЕР»</b> <b>DC-23580</b> Диам. тарелки: 318 мм макс. • 241 мм мин. Вертикальное расстояние между уровнями: 67 мм вместимость: 16 держателей, 64 подготовленных порции</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Держатели неприкрытых тарелок «ЕС»</b> <b>DC-23676</b> Диам. тарелки: 318 мм макс. • 241 мм мин. Вертикальное расстояние между верхним и нижним держателями: 295 мм вместимость: 16 держателей, 64 подготовленных порции</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Предохранительные устройства</b> <b>5013816</b> защитные винты, панель управления, защитная крышка и замок для двери</p>
---	--

<b>Архангельск</b> (8182)63-90-72	<b>Ижевск</b> (3412)26-03-58	<b>Магнитогорск</b> (3519)55-03-13	<b>Пермь</b> (342)205-81-47	<b>Сургут</b> (3462)77-98-35
<b>Астана</b> (7172)727-132	<b>Иркутск</b> (395)279-98-46	<b>Москва</b> (495)268-04-70	<b>Ростов-на-Дону</b> (863)308-18-15	<b>Тверь</b> (4822)63-31-35
<b>Астрахань</b> (8512)99-46-04	<b>Казань</b> (843)206-01-48	<b>Мурманск</b> (8152)59-64-93	<b>Рязань</b> (4912)46-61-64	<b>Томск</b> (3822)98-41-53
<b>Барнаул</b> (3852)73-04-60	<b>Калининград</b> (4012)72-03-81	<b>Набережные Челны</b> (8552)20-53-41	<b>Самара</b> (846)206-03-16	<b>Тула</b> (4872)74-02-29
<b>Белгород</b> (4722)40-23-64	<b>Калуга</b> (4842)92-23-67	<b>Нижний Новгород</b> (831)429-08-12	<b>Санкт-Петербург</b> (812)309-46-40	<b>Тюмень</b> (3452)66-21-18
<b>Брянск</b> (4832)59-03-52	<b>Кемерово</b> (3842)65-04-62	<b>Новокузнецк</b> (3843)20-46-81	<b>Саратов</b> (845)249-38-78	<b>Ульяновск</b> (8422)24-23-59
<b>Владивосток</b> (423)249-28-31	<b>Киров</b> (8332)68-02-04	<b>Новосибирск</b> (383)227-86-73	<b>Севастополь</b> (8692)22-31-93	<b>Уфа</b> (347)229-48-12
<b>Волгоград</b> (844)278-03-48	<b>Краснодар</b> (861)203-40-90	<b>Омск</b> (3812)21-46-40	<b>Симферополь</b> (3652)67-13-56	<b>Хабаровск</b> (4212)92-98-04
<b>Вологда</b> (8172)26-41-59	<b>Красноярск</b> (391)204-63-61	<b>Орел</b> (4862)44-53-42	<b>Смоленск</b> (4812)29-41-54	<b>Челябинск</b> (351)202-03-61
<b>Воронеж</b> (473)204-51-73	<b>Курск</b> (4712)77-13-04	<b>Оренбург</b> (3532)37-68-04	<b>Сочи</b> (862)225-72-31	<b>Череповец</b> (8202)49-02-64
<b>Екатеринбург</b> (343)384-55-89	<b>Липецк</b> (4742)52-20-81	<b>Пenza</b> (8412)22-31-16	<b>Ставрополь</b> (8652)20-65-13	<b>Ярославль</b> (4852)69-52-93
<b>Иваново</b> (4932)77-34-06	<b>Киргизия</b> (996)312-96-26-47	<b>Казахстан</b> (772)734-952-31	<b>Таджикистан</b> (992)427-82-92-69	