

AGN1800-2/1



300185

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-06-23

Original-Bedienungsanleitung

Technische Daten

Bezeichnung:	Gastronormwagen AGN1800-2/1
Artikel-Nummer:	300185
Material:	Edelstahl
Ausgelegt für:	2/1GN, 1/1GN
Anzahl Einschübe:	18
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	80
Tiefe GN-Behälter max. in mm:	65
Tragfähigkeit pro Einschub, max. in kg:	10
Maße Stellfläche (B x T) in mm:	765 x 785
Tragfähigkeit Stellfläche max. in kg:	10
Tragfähigkeit gesamt, max. in kg:	80
Anzahl Lenkrollen:	4
Lenkrollen mit Feststellbremse:	2
Durchmesser Rollen in mm:	100
Anzahl Radpuffer:	4
Material Radpuffer:	Kunststoff
Maße (B x T x H) in mm:	765 x 785 x 1.750
Gewicht in kg:	30,2

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

Ausführung / Eigenschaften

- Anlieferungszustand: Bausatz, einfache Montage
- Einsatzbereich: Abräumen
- Ausführung: GN-Einschübe
- Beidseitig bestückbar
- Abstellfläche
- Nicht im Lieferumfang enthalten:
 - GN-Behälter
 - Bleche
 - Roste
- Eigenschaften:
 - je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite
 - Rahmen aus Vierkantrohr 25,4 x 25,4 mm

Bestimmungsgemäße Verwendung

DE










Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Abräumen und Transportieren von Speisen in GN-Behältern,
- Aufbewahren von Speisen in GN-Behältern.

Lieferumfang / Teilebezeichnung

- Packen Sie den Gastronormwagen aus und entsorgen Sie umweltgerecht das Verpackungsmaterial.
- Kontrollieren Sie die Lieferung auf Vollständigkeit anhand folgender Liste:

Bauteile	Menge	Bezeichnung
	2	Seitenteil mit 18 vormontierten Einschubvorrichtungen und je 1 Behältersicherung
	1	Stellfläche
	6	Querstrebe
	2	Lenkrolle mit Feststeller
	2	Lenkrolle ohne Feststeller
	4	Radpuffer für Lenkrolle
	1	Inbusschlüssel
	16	Unterlegscheibe eckig
	12	Schraube

Montage

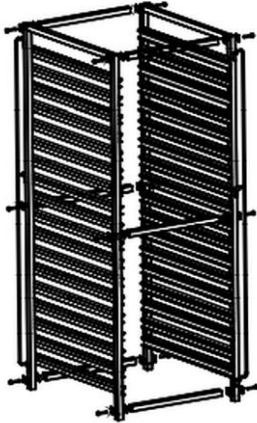


Abb. 1

1. Legen Sie eines der Seitenteile auf den Boden.
2. Montieren Sie die 6 Querstreben (oben, mittig und unten) an einem der Seitenteile des Gastronormwagens.
3. Legen Sie bei den unteren Querstreben jeweils eine eckige Unterlegscheibe zwischen die Querstrebe und dem Seitenteil, sowie zwischen dem Seitenteil und der Schraube.
4. Ziehen Sie dann die Schrauben mit dem Inbusschlüssel fest.
5. Legen Sie bei den Querstreben mittig nur jeweils eine eckige Unterlegscheibe zwischen dem Seitenteil und der Schraube.

DE

6. Ziehen Sie die Schrauben mit dem Inbusschlüssel fest.
7. Befestigen Sie die 6 Querstreben am zweiten Seitenteil mit den Unterlegscheiben und den Schrauben wie oben beschrieben. (Abb. 1)

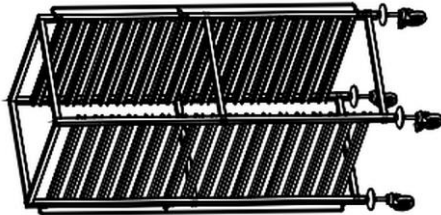


Abb. 2

8. Legen Sie den Gastronormwagen auf die Seite.
9. Befestigen Sie die 4 Radpuffer für die Lenkrollen an den Vierkantrohren der Seitenteile.
10. Schrauben Sie anschließend die Lenkrollen in die Vierkantrohre der Seitenteile. (Abb. 2)

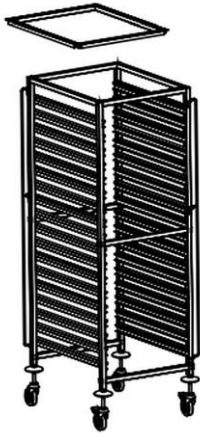


Abb. 3

1. Stellen Sie den Gastronormwagen auf die Lenkrollen.
2. Setzen Sie die Stellfläche oben auf den Rahmen des Gastronormwagens.

Aufstellen

1. Prüfen Sie den Gastronormwagen auf Standfestigkeit.
2. Nehmen Sie die Nivellierung des Gastronormwagens mit Hilfe der Lenkrollen vor, indem Sie diese ein- oder ausdrehen.
3. Wenn Sie den Gastronormwagen am gewünschten Platz aufgestellt haben, sichern Sie die 2 Lenkrollen mit den Feststellern, damit der Gastronormwagen nicht versehentlich verschoben oder umgekippt werden kann.

Behältersicherungen



Abb. 4

1. Platzieren Sie nach Bedarf die geeigneten GN-Behälter in die Einschubvorrichtungen.
2. Sichern Sie die GN-Behälter an der Vorder- und Rückseite mit den Behältersicherungen, indem Sie diese etwas hochziehen und vor die GN-Behälter klappen (Abb. links).

Reinigung

ACHTUNG!

Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.

Verwenden Sie zum Reinigen nur für Edelstahl geeignete Reinigungsmittel.

DE

1. Reinigen Sie den Gastronormwagen regelmäßig mit warmem Wasser und einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie den Gastronormwagen mit einem weichen Tuch ab.