

Tellerspender TS-H2 18-33

Abmessungen

Länge:	1076 mm
Breite:	520 mm
Höhe: (inkl. Tellerführungen)	1030 mm
Höhe: (inkl. Abdeckhauben)	1080 mm
Arbeitshöhe:	900 mm

Ausführung

Der Spenderkorpus ist komplett in CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301 ausgeführt. Die Oberfläche ist mikroliert. Der Korpus ist doppelwandig und isoliert. Der Tellerspender ist mit zwei quadratischen Tellerröhren ausgestattet. Die Tellerröhren verfügen über eine besonders flache Stapelplattform, die verkantsicher geführt wird.

Mithilfe von vier rilsanbeschichteten Tellerführungsstäben lassen sich diese über ein Lochraster am Boden flexibel und ohne Werkzeug auf unterschiedliche Tellergrößen und Tellerformen einstellen. Je Tellerröhre können beispielsweise runde Teller mit einem Durchmesser von 18 – 33 cm, sowie eckige Teller bis maximal 28 x 28 cm gestapelt werden.

Die Tellerführungsstäbe ragen über die Abdeckung des Spenders hinaus. Dadurch können mehr Teller sicher transportiert und abgestapelt werden und die Geschirrtteile werden auch nach dem Abnehmen der Abdeckhauben sicher geführt.

Zur einfachen Reinigung des Spenders sowie zum einfachen und ergonomischen Einstellen der Federspannung sind die Tellerröhren komplett aus dem Spender entnehmbar.

Durch Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, um eine gleichbleibende Ausgabehöhe zu gewährleisten.

Durch spezielle Aussparungen an den Federhaltern lässt sich diese Einstellung schnell und ohne großen Aufwand durchführen.

Der Tellerspender ist mit einem Heizelement aus CNS 18/10 ausgestattet. Der Temperaturregler sichert die stufenlose Temperatureinstellung der Heizung. Der Tellerspender verfügt zudem über einen Eco-Regelbereich. Innerhalb dieses Regelbereichs können mittlere

Geschirrttemperaturen am energieeffizientesten gehalten werden.

Die Bedienelemente und das Spiralkabel liegen vertieft in der stirnseitigen Schalterblende, um Beschädigungen zu vermeiden.

Bedienseitig ist ein CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen, robusten Stoßschutzelementen aus Kunststoff angebracht, welcher auch zum Schutz der Bedienelemente dient. Mit einem Rohrdurchmesser von 28 mm ermöglicht dieser ein ergonomisches Schieben des Spenders.

Zwei Abdeckhauben aus transparentem Kunststoff (Polycarbonat) verringern den Wärmeverlust und verhindern die Verschmutzung des Geschirrs.

Mithilfe des im Lieferumfang des Tellerspenders enthaltenen Halteclips können die Abdeckhauben bei der Ausgabe der Teller sicher verstaut werden. Hierzu wird der Halteclip vorne an den Schiebegriff eingeklickt und beide Abdeckhauben können gestapelt unterhalb des Griffs eingehängt werden.

Der Halteclip ist so konstruiert, dass dieser sowohl die im Lieferumfang enthaltenen Abdeckhauben aus Polycarbonat als auch eine optional erhältliche Abdeckhaube aus EPP sicher aufnehmen kann.

Der Spender ist fahrbar mittels rostfreien Kunststoffrollen (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm).

Robuste Stoßecken aus Kunststoff an allen vier Ecken des Spenders schützen Gerät und Mobiliar vor Beschädigungen.

Zubehör/ Optionen

- Isolierte Abdeckhaube aus EPP, silbergrau
- Nachfüllsignal
(Zeigt dem Personal rechtzeitig an, wenn die Teller in der entsprechenden Röhre zu Ende gehen)
- Umlaufender Stoßschutz
- 4 zusätzliche Tellerführungen pro Röhre
(Mithilfe der zusätzlichen Tellerführungen können in der Tellerröhre 4 Stapel kleine Geschirrtteile wie bspw. Salat-, Dessert-, oder Suppenschalen abgestapelt werden. Die zusätzlichen Tellerführungen unterstützen zudem bei der Abstapelung ausgefallener Tellerformen)
- Klappbord stirnseitig
- GN-Einhängerahmen stirnseitig
(Bietet Platz für 3 Stk. Gastronormbehälter GN 1/6)
- Reinigungsschublade
- Korpus aus CNS pulverbeschichtet in verschiedenen Farben.

- Weitere Rollenausführungen siehe Gesamtpreisliste

Technische Daten

Werkstoff:	CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301
Gewicht:	ca. 72 kg
Max. Zuladung:	160 kg
Kapazität:	ca. 160 Teller (abhängig von der Stapelhöhe)
Geschirrmaße:	Rund: Ø 18-33 cm Eckig: max. 28x28 cm
Anzahl Röhren:	2
Abdeckhauben:	Polycarbonat
Stapelhöhe mit Abdeckhaube:	800 mm
Stapelhöhe ohne Abdeckhaube:	785 mm
Temperaturbereich:	Temperatur von +30°C bis +110°C regelbar
Anschlusswert:	220-240 V / 50-60 Hz / 1,2 kW
Schutzart:	IPX5
Emissionen:	Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A)

Besonderheit

- Große, quadratische Tellerröhren für hohe Flexibilität bei der Bestückung mit unterschiedlichen Tellergrößen und Tellerformen
- Besonders flache, verkantsicher geführte Stapelplattform
- Hohe Führungsstangen für sicheren Halt der Teller auch ohne Abdeckhauben
- Entnehmbare Tellerröhren
- Einfache Federeinstellung durch das Easy-Setting System
- ECO-Regelbereich für das energieeffiziente Aufheizen und Halten der Geschirrtteile bei einer Temperatur von $\geq 60^{\circ}\text{C}$
- Isolierte Abdeckhaube aus EPP (alternativ zur im Lieferumfang enthaltenen Abdeckhaube aus Polycarbonat) für geringen Wärmeverlust und hohe Energieeffizienz

Fabrikat

Hersteller: B.PRO
Typ: TS-H2 18-33
Best.-Nr.: 573778