

Chariot de décongélation démontable

Fiche technique de l'article 0121388 | RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW



Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Caractéristiques techniques

Charge utile :	200
Poids :	72 kg
Largeur :	1069 mm
Profondeur :	670 mm
Hauteur :	1650 mm

Rayonnage roulant en acier inoxydable haut de gamme servant de chariot de décongélation pour les aliments surgelés, en construction hygiénique conforme à DIN 18868-2.

Échelle en tubes carrés de 25 x 25 mm, reliés et stabilisés par des montants transversaux solidement pressés de 50 x 3 mm. Clapets obturateurs supérieurs en plastique servant à assurer une fermeture hygiénique de l'échelle. Broches de support de 7 mm de diamètre solidement soudées tous les 150 mm pour faciliter l'accrochage des supports d'étagère. Supports d'étagères formées de cinq cuvettes en acier inoxydable amovibles en exécution hygiénique et facile à nettoyer. Quatre cuvettes sont équipées d'une tôle perforée amovible en acier inoxydable pour la décongélation en douceur des aliments sur de la glace pilée, la cinquième cuvette sert à récupérer l'eau de décongélation. Toutes les cuvettes disposent d'une évacuation d'eau 1/2" positionnée au centre du côté frontal et d'une inclinaison vers l'évacuation. Cuvette de réception de l'eau de décongélation avec robinet à rotule 1/2". Tuyau d'évacuation en PVC fourni séparément, L=3 000 mm. Il doit être découpé en différentes sections de longueurs adaptées qui seront installées dans la position souhaitée après l'accrochage des cuvettes. Renforcement du chariot avec 4 raccords longitudinaux de 50 x 20 x 1,5 mm. 4 roulettes pivotantes en polyéthylène servent de pare-chocs, protégeant autant le chariot sur tout le pourtour que les murs du site contre les dommages. Chariot de décongélation avec 4 roulettes pivotantes, dont deux avec frein d'arrêt, 125 mm de diamètre dans le boîtier en acier inoxydable, roue en plastique avec roulement à billes en acier inoxydable selon DIN 18867-8, avec trou de fixation par vis.

Le Hupfer RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW est utilisé pour dégivrer de manière parfaitement hygiénique des aliments surgelés et assure l'évacuation de l'eau de condensation par le tuyau d'évacuation standard, sans contact direct

Date de consultation : 24.05.2026, 20:27:47 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Chariot de décongélation démontable

Fiche technique de l'article 0121388 | RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW

HUPFER
we make work flow

avec les aliments introduits.

Date de consultation : 24.05.2026, 20:27:47 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tél. : +49 2541 805-0 · Fax : +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com