

Jeu d'étagères Norm 35 avec tablette pleine

Fiche technique de l'article N35GS9006101800 | SPA/O 3/24 AR-4GN

HUPFER
we make work flow

Caractéristiques techniques



Dimension modulaire :	75 mm
Type d'insertion :	Insertion longitudinale
Huella de CO₂ (TM65 Basic Report)	414 kgCO ₂ e
Charge utile :	120 kg
Poids :	44 kg
Largeur :	900 mm
Profondeur :	610 mm
Hauteur :	1800 mm

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

Chariot bain marie en exécution basse avec extension en trois pièces et extension supplémentaire alignée à gauche pour la réception de récipients GN 1/1 et leurs subdivisions pour la préparation des mets froids.

Chariot à structure solide, monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Bâti en tube avec rails de support en L soudés avec barres d'arrêt des deux côtés conformes à DIN EN 18867-2, approprié pour l'insertion longitudinale de récipients GN. D'autres récipients peuvent être accrochés dans un cadre supérieur en tube d'acier inoxydable. Un bâti d'extension horizontal soudé, décalé d'environ 193 mm par rapport au bâti de base, pour l'accrochage de récipients supplémentaires. Dessus, une autre extension soudée alignée à droite, biseautée du côté de l'opérateur, pour un récipient à accrocher en travers. 4 roulettes de protection au niveau du bâti de base et 2 coins pare-chocs en polyéthylène au niveau du bâti d'extension servent de protection de démarrage. Elles protègent le chariot sur tout le pourtour, ainsi que les murs sur place contre les dommages. Chariot de transport sur 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein d'arrêt, ø 125 mm, avec fixation à goupille.

Le chariot bain marie Hupfer SPA/O 3/24 AR-4GN offre une capacité presque deux fois supérieure grâce à son espacement des rails de 75 mm (il est équipé de récipients GN de 65 mm de profondeur). Le chariot permet d'accéder directement au contenu d'un total de 7 récipients GN 1/1. Grâce à la disposition horizontale du cadre de fixation, il est parfaitement adapté pour accueillir des récipients contenant des aliments liquides.

Date de consultation : 07.02.2026,
08:43:27

Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer