

Carrello elevatore per stoviglie

Scheda tecnica dell'articolo 0161790 | BD 60-60 K



Dati tecnici

Capacità:	bis zu 306 Geschirrteile (ohne Haube)
Carico utile:	200 kg
Peso:	57 kg
Larghezza:	902 mm
Profondità:	760 mm
Altezza:	902 mm

Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.

Carrello elevatore chiuso con piattaforma elevatrice per il raffreddamento, all'interno di celle frigorifere, di max. 16 pile di stoviglie tonde \varnothing 140 - 300 mm e rettangolari con una lunghezza di 160 - 270 mm.

Carrello elevatore in costruzione autoportante ed igienica in acciaio inox. Carrello dotato di feritoie sulle pareti per un rapido raffreddamento con un vano di impilamento il cui interno è dotato di guide verticali rivestite in plastica. Piattaforma estraibile in acciaio inox per l'impilamento di diversi tipi di stoviglie. Livello costante delle stoviglie grazie ad un sistema di molle in acciaio inox, regolabile manualmente. Facile pulizia del vano di impilamento dall'alto nonché attraverso due aperture poste sulla base. Quattro paraurti angolari in polimero, di cui due negli angoli inferiori e due integrati nelle maniglie di spinta ergonomiche, servono come protezione antiurto e proteggono sia l'intero carrello sia le pareti circostanti contro danneggiamenti. Carrello elevatore con 4 ruote girevoli \varnothing 125 mm, di cui 2 con freno, con piastre ad avvitamento multiplo.

Il carrello elevatore BD 60-60 K di Hupfer è caratterizzato da una superficie di impilamento molto grande e da pareti con feritoie di ventilazione che permettono un rapido raffreddamento delle stoviglie, nonché un'ottima manovrabilità grazie alle due maniglie di spinta poste agli angoli del carrello. La loro forma ergonomica garantisce inoltre una protezione efficace contro eventuali lesioni alle mani. L'altezza costruttiva di 900 mm corrisponde all'altezza di lavoro standard nel settore della distribuzione degli alimenti.

Data della richiesta: 13.05.2024, 21:29:37 *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche.* © Hupfer