

Carrello elevatore piatti a 2 cilindri

Scheda tecnica dell'articolo 0162807 | TE 2/19-26 K



Dati tecnici

| | |
|----------------------|--------|
| Carico utile: | 140 |
| Peso: | 29 kg |
| Larghezza: | 930 mm |
| Profondità: | 460 mm |
| Altezza: | 960 mm |

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

Carrello elevatore piatti adatto per l'uso nelle celle frigorifere, per la preparazione di cibi freddi, con due cilindri per piatti tondi \varnothing 190 - 260 mm.

Carrello elevatore in costruzione autoportante ed igienica in acciaio inox. Costruzione chiusa con feritoie sulle pareti per un veloce scambio tra l'aria interna del carrello e l'aria fredda esterna. Piattaforme di impilamento dotate di tre robuste guide ciascuna rivestite in materiale plastico, regolabili senza attrezzi. Livello costante dei piatti grazie a sistemi di molle in acciaio inox regolabili. Facile pulizia dei vani dall'alto nonché attraverso un'apertura posta sulle basi. 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 dispositivo sia le pareti circostanti contro danneggiamenti. Carrello elevatore con 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, \varnothing 125 mm, con piastre ad avvitamento multiplo.

L'elevatore piatti TE 2/19-26 K di Hupfer presenta delle feritoie sulle pareti che permettono un veloce scambio tra l'aria interna del carrello e l'aria fredda esterna, consentendo un rapido raffreddamento dei piatti. Le dimensioni e il peso relativamente ridotti, nonché le due maniglie di spinta poste agli angoli garantiscono un'ottima manovrabilità. La forma ergonomica delle maniglie 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: 28.04.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer 08:37:48