

Set di scaffali autoportanti Norm 20 con ripiano pieno

HUPFER
we make work flow



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

Dati tecnici

Dimensione utile:	530 × 370 mm
Capacità:	16 vassoi EN
Dimensione modulare:	105 mm
Tipo di inserimento:	longitudinale
Max. portata ripiano	150
Max. portata per campata	600
Impronta CO₂ (TM65 Midlevel Report)	281 kgCO ₂ e
TM65 Midlevel Report	Link al certificato
Alimentazione termoelettrica:	Induzione
Range delle temperature:	Elettronica
Carico utile:	80 kg
Dotazione ruote:	2 ruote fisse, 2 ruote girevoli con freno □ 160
Costruzione principale:	chiuso, a doppia parete, due pezzi
Versione:	parte interna completamente saldata
Potenza:	3680 W
Tensione di attacco:	230 V AC
Corrente nominale:	16 A
Classe di protezione:	IPX4
Frequenza:	50/60 Hz
Peso:	13 kg
Larghezza:	700 mm
Profondità:	600 mm
Altezza:	1600 mm

Carrello ad induzione a doppia parete per il trasporto e la rigenerazione di cibi refrigerati su vassoi Euronorm speciali di HUPFER®.

Data della richiesta: 03.05.2026, 13:07:52 *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer*

Set di scaffali autoportanti Norm 20 con ripiano pieno

HUPFER
we make work flow

Carrello completamente in acciaio inox, costruzione autoportante. Carrello a doppia parete, chiuso con isolamento termico ed acustico e privo di CFC. Separazione termica tra la parte esterna e quella interna, completamente saldata. Ante a doppia parete con apertura a 260°, meccanismo di chiusura automatico, azionamento manuale. Sistema di chiusura addizionale, anche come sistema di sicurezza durante il trasporto, grazie al blocco integrato a 2 punti. Guarnizioni perimetrali del telaio provvedono alla tenuta ermetica dei vani interni ed alla riduzione della perdita di temperatura. Dietro alla parete posteriore, smontabile per la revisione, è integrato un generatore controllato da un microprocessore per il controllo delle bobine di supporto. Vano interno diviso in due scomparti con 8 supporti ciascuno, in materiale plastico, idonei al contatto alimentare e distanziati di 105 mm dotati di guide laterali per vassoi e protezioni antiribaltamento. Le bobine in rame integrate come unità di potenza programmabili separatamente per il secondo e per il primo piatto, accolgono vassoi HUPFER® - SDS - EN inseriti per il lato corto con stoviglie rivestite in modo speciale. Parete centrale adatta per l'alloggiamento verticale di piastre eutettiche, dotata, nella parte inferiore, di una vasca di raccolta per l'acqua di condensa. Processo di raffreddamento continuo con l'utilizzo di piastre eutettiche completamente congelate grazie a libera convezione. Possibilità di programmazione di tre pasti al giorno per 7 giorni alla settimana tramite un interruttore di avvio/arresto. La richiesta dei dati può essere effettuata in qualunque momento, così come i passi della programmazione salvati.

Il carrello a induzione ITW 2/16 EN 105-L 230V/2HE PK di Hupfer presenta i vantaggi sistemici di un grado di rendimento superiore al 90% e perdite di calore esigue. Ne consegue un comportamento neutrale rispetto alle temperature ambientali, nonché un consumo energetico molto basso che contribuisce, a sua volta, a una riduzione sostanziale dei costi. Il processo di raffreddamento, indipendente dalla rete, non si interrompe all'apertura delle ante. Le due ruote fisse montate nella parte posteriore ad una particolare distanza garantiscono un'eccellente manovrabilità e una perfetta rotazione del carrello su se stesso. Inoltre, le quattro barre di spinta in tubolare continuo fanno sì che possa essere movimentato senza sforzo da persone di qualsiasi statura.

Data della richiesta: 03.05.2026, *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche.* © Hupfer
13:07:52