

Ontdooiwagen, bouwpakket

Spec-sheet bij artikel 0121388 | RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW

HUPFER
we make work flow



Technische gegevens

Laadvermogen:	200
Gewicht:	72 kg
Breedte:	1069 mm
Diepte:	670 mm
Hoogte:	1650 mm

Fotovoorbeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Vrijrijdbare stelling van hoogwaardig roestvrij staal als ontdooiwagen voor diepgevroren levensmiddelen in hygiënische bouwwijze conform DIN 18868-2.

Staander van kokerbuizen à 25 × 25 mm, verbonden en gestabiliseerd door stevig geperste dwars verlopende staandersporten 50 × 3 mm. Bovenste afdekkappen van kunststof als hygiënische afsluiting van de staander. Vastgelaste oplegpennen ø 7 mm op een afstand van 150 mm voor het gemakkelijk inhaken van de stellingschappen. Stellingschappen in de vorm van vijf uitneembare een roestvrijstalen bakken in hygiënische en eenvoudig te reinigen uitvoering. Vier van de bakken met uitneembare roestvrijstalen geperforeerde plaat voor het voorzichtig ontdooien van de levensmiddelen op crushed ijs, de vijfde bak als goot voor ontdooiwater. Alle bakken met afvoer 1/2" in het midden aan een voorzijde en bodemranden richting afvoer, goot voor ontdooiwater met kogelkraan 1/2". Los bijgevoegd een pvc-afvoerslang, l=3000 mm, die na het inhaken van de bakken in de gewenste positie in enkele stukken van bijpassende lengte kan worden ingekort. Wagen gestut met 4 lengteverbindingen 50 × 20 × 1,5 mm. 4 stootwielen van polyethyleen dienen als aanrijbeschermer en beschermen zowel de wagen rondom als de muren ter plaatse tegen beschadigingen. Ontdooiwagen met 4 zwenkwielen, waarvan twee met vastzetter, ø 125 mm in roestvrijstalen behuizing, kunststofwiel met roestvrijstalen kogellager conform DIN 18867-8 met boutgatbevestiging.

De dooiwagen RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW van Hupfer dient voor het hygiënisch ontdooien van diepgevroren levensmiddelen en zorgt met de standaard afvoerslang voor het afvoeren van het dooiwater zonder direct contact met de levensmiddelen.

Aanvraagdatum: 02.05.2026,
14:19:33

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. © Hupfer