

Stationary shelving set norm 12 with solid shelf

HUPFER
we make work flow

Технические характеристики изделия N12GS6004001600 | ITW 2/16 EN
105-L 230V/HE

Технические характеристики



Показан пример без декоративных элементов, точность технического описания не гарантируется.

Размер ячейки:	150 mm
Max. bay load	150
Max. section load	600
Carbon footprint (TM65 Midlevel Report)	175 kgCO ₂ e
TM65 Midlevel Report	Ссылка на сертификат
Масса:	11 кг
Ширина:	600 мм
Глубина:	400 мм
Высота:	1600 мм

Док-станция с двойными стенками для транспортировки и регенерации охлажденных блюд и одновременного приготовления холодных блюд и их компонентов на специальных подносах Hupfer с EN-размерами.

Самонесущая тележка, полностью изготовленная из нержавеющей стали. Внутреннее пространство надежно изолировано от внешней обшивки благодаря закрытой конструкции, двойным стенкам и высококачественной тепло- и шумоизоляции из материала, не содержащего фторхлоруглеродороды, которым тележка отделана по всему периметру. Двухслойные распашные двери открываются прибл. на 260° и могут управляться одной рукой. Автоматический закрывающийся механизм. Дополнительная фиксация посредством двойного запирающего механизма, который также служит ограничителем, удерживающим содержимое станции во время перевозки. Рама со всех сторон снабжена прокладкой, обеспечивающей герметичность внутреннего пространства, что позволяет существенно снизить теплопотери. Для целей техобслуживания задняя стенка сделана съемной, за ней установлен генератор с микроконтроллером, который управляет кронштейнами с индукционными катушками. Внутреннее отделение имеет две секции, каждая из которых оснащена 8 кронштейнами, изготовленными из высококачественного пищевого пластика. Рабочая высота между кронштейнами — 105 мм. Кронштейны имеют боковые направляющие для подносов и ограничители, препятствующие выпадению подносов. В кронштейны встроены медные катушки; мощность каждой катушки может регулироваться независимо от других катушек в зависимости от типа блюд (например, горячее блюдо или суп). Блюда помещаются в стойку в посуде со специальным покрытием на подносах типа EN производства Hupfer (продольная

Дата обращения: 21.04.2026,
08:34:24

Значения величин и размеров являются приблизительными, точность
технического описания не гарантируется. © Hupfer

Stationary shelving set norm 12 with solid shelf

HUPFER
we make work flow

Технические характеристики изделия N12GS6004001600 | ITW 2/16 EN
105-L 230V/HE

загрузка). Запрограммировать можно каждое блюдо для трех приемов пищи на каждый день недели. Устройство включается выключателем «Вкл/Выкл». Данные могут передаваться в любой момент. Документация по программированию хранится в памяти устройства и всегда доступна. Индукция запускается как автоматически, так и вручную. Четыре сквозные вертикальных штанги (по 2 с каждой стороны) позволяют перемещать тележку даже с открытой дверью. По периметру тележки имеется устойчивый амортизирующий фартук, в котором с торцов предусмотрены проемы для подсоединения тягового устройства к шасси; фартук защищает тележку также при транспортировке с открытой дверью. Тележка имеет 2 поворотных колеса с тормозом и 2 неподвижных колеса, крепление колес — пластина на болтах.

- solid polymer shelf with low weight ensures safe, hygienic storage and clear access at all times
- high-quality polymer workmanship allows for easy cleaning and perfect hygiene. It is even dishwasher safe.
- modular system allows for any design and extension and ensures the most efficient use of space
- valuable materials ensure sustainability and value retention
- robust construction guarantees high stability and high load-bearing capacity
- modular system ensures easy handling from assembly to cleaning with little effort

Дата обращения: 21.04.2026,
08:34:24

*Значения величин и размеров являются приблизительными, точность
технического описания не гарантируется. © Hupfer*