Stationary shelving set norm 12 with louvred shelf

HUPFER
we make work flow

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

Технические характеристики

Размер ячейки:	150 mm
Max. bay load	150
Max. section load	600
Carbon footprint (TM65 Midlevel Report)	602 kgCO□e
TM65 Midlevel Report	Ссылка на сертификат
Масса:	51 кг
Ширина:	3150 мм
Глубина:	600 мм
Высота:	1400 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 фторхлоруглеводороды, которым тележка отделана по всему периметру. Двухслойные распашные двери открываются прибл. на 260° и могут управляться одной рукой. Автоматический закрывающий 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 12 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

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

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Тел.: +49 2541 805-0 · Факс: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com

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.

Эффективность индукционного регенератора Hupfer ITW 2/24 EN 105-L 230V/2 HE составляет более 90 %, его работа почти не зависит от внешней температуры. Благодаря незначительной теплопотере и низкому энергопотреблению док-станция позволяет существенно сократить эксплуатационные расходы. Глубоко установленные неподвижные колеса обеспечивают высокую маневренность и позволяют вращать тележку вокруг своей оси. Тележка имеет четыре вертикальные штанги, которые позволяют с удобством обслуживать тележку людям любого роста и телосложения.

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

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Тел.: +49 2541 805-0 · Факс: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com