



Technische Daten

| | |
|-------------------|----------------|
| Kapazität: | 5 Auftauwannen |
| Rastermaß: | 150 mm |
| Nutzlast: | 200 kg |
| Gewicht: | 72 kg |
| Breite: | 1069 mm |
| Tiefe: | 670 mm |
| Höhe: | 1650 mm |

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Fahrbares Regal aus hochwertigem Edelstahl als Auftauwagen für tiefgefrorene Lebensmittel in hygienischer Bauweise gemäß DIN 18868-2.

Regalständer aus Vierkantrohren 25 × 25 mm, verbunden und stabilisiert durch fest verpresste querlaufende Ständersprossen 50 × 3 mm. Obere Abdeckkappen aus Kunststoff als hygienischer Abschluss des Regalständers. Fest verschweißte Auflagebolzen \varnothing 7 mm im Abstand 150 mm zum leichten Einhängen der Regalauflagen. Regalauflagen in Form von fünf herausnehmbaren Edelstahl-Wannen in hygienischer und leicht zu reinigender Ausführung. Vier der Wannen mit entnehmbarem Edelstahl-Lochblech zum schonenden Auftauen der Lebensmittel auf Crushed-Eis, die fünfte Wanne als Tauwasserwanne. Sämtliche Wannen mit Ablauf 1/2" mittig an einer Stirnseite und Bodenkantung Richtung Ablauf, Tauwasserwanne mit Kugelhahn 1/2". Lose beigefügt ein PVC-Entsorgungsschlauch, L=3000 mm, der nach dem Einhängen der Wannen in der jeweils gewünschten Position in Einzelstücke von passender Länge zu kürzen ist. Aussteifung des Wagens durch 4 Längsverbindungen 50 × 20 × 1,5 mm. 4 Abweiserrollen aus Polyethylen dienen als Anfahrerschutz, schützen sowohl den Wagen rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Auftauwagen mit 4 Lenkrollen, davon zwei mit Totalfeststeller, \varnothing 125 mm im Edelstahlgehäuse, Kunststoffrad mit Edelstahl-Kugellager, entsprechend DIN 18867-8, mit Rückenlochbefestigung.

Der Hupfer RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW dient dem hygienisch einwandfreien Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln und sorgt durch den serienmäßigen Entsorgungsschlauch für Ablauf des Tauwassers ohne direkten Kontakt zu den eingebrachten Lebensmitteln.

Abbrufdatum: 05.04.2025, 13:10:43 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer