

Chariot niveau constant

Fiche technique de l'article 0162781 | OKO 65-53



Caractéristiques techniques

Capacité :	6 Körbe 115 mm oder 10 Körbe 75 mm hoch
Charge utile :	170 kg
Poids :	50.229 kg
Largeur :	800 mm
Profondeur :	715 mm
Hauteur :	900 mm

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Chariot niveau constant à paniers ouvert avec plateforme réglable en hauteur pour la réception de paniers 650 x 530 mm avec des pièces de vaisselle petites ou non empilables.

Chariot niveau constant à structure monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Tôle de fond fermée chanfreinée sur tout le pourtour. Dessus, un boîtier de ressorts fermé avec une plateforme fermée réglable en hauteur avec relevé circulaire et guidage de plateforme à roulement à billes. Hauteur de prélèvement constante grâce au système de ressort de traction en acier inoxydable réglable à la main. En dessous de la plateforme, un étrier en tube de section carrée en acier inoxydable assurant un support supplémentaire en cas de charge maximale. Quatre coins pare-chocs massifs en polymère, dont deux au niveau des coins de corps supérieurs avec des poignées ergonomiques intégrées servent de protection de démarrage et protègent l'appareil sur tout le pourtour, ainsi que les murs sur place contre les dommages. Chariot niveau constant mobile sur 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein d'arrêt, \varnothing 125 mm, fixées avec des plaques de fixation à plusieurs vis.

Le chariot niveau constant à paniers Hupfer OKO 65-53 offre une maniabilité optimale grâce aux deux poignées placées aux coins de l'appareil. Les poignées ergonomiques assurent également une protection efficace contre les blessures aux mains. La hauteur totale de 900 mm correspond à la hauteur de travail standard dans la distribution des repas. Les paniers de vaisselle disponibles en option sont toujours en acier inoxydable.

Date de consultation : 20.11.2024, 18:31:14 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*