

Technische gegevens



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Capaciteit:	Porzellan-Norm 1/4 bis zu 416 Schalen
Rastermaat:	75 mm
Inschuiftype:	Plaatsing over de lange zijde
Temperatuurbereik:	digitale controller, tot op de graad
Laadvermogen:	320 kg
Vermogen:	600 W
Koelvermogen:	1039 Watt
Aansluit-spanning:	AC 220-230 V
Nominale stroom:	16.00 A
Frequentie:	50-60 Hz
Gewicht:	233 kg
Breedte:	1114 mm
Diepte:	798 mm
Hoogte:	1973 mm

CoolMultiMobil voor opslag, transport en koeling van vooraf geportioneerde maaltijdcomponenten op dienbladen, roosters of in bakken

Gekoelde binnenruimte met twee apart te openen rolgordijnen aan de voorzijde en inschuifopeningen voor het koel houden van levensmiddelen die gekoeld moeten worden volgens de HACCP-vereisten. Krachtige luchtgordijnkoeling voor het koel houden, ook met geopende rolgordijnen aan de voorzijde, tijdens het portioneren van gerechten. Geforceerde koeling voor een gelijkmatige en constante temperatuurverdeling op alle niveaus van de binnenruimte. Aan de voorzijde per vak een rolgordijn van aluminium met duwbeugel voor bediening met één hand. Rolgordijnen per vak apart te openen. Hapervrije geleiding van de rolgordijnen in kunststof rails. Zelfdragend, torsievrij corpus van hoogwaardig roestvrij staal. Dubbelwandig corpus aan alle zijden geïsoleerd met CFK-vrij, vlambestendig kernmateriaal. Corpus aan de buitenzijde met roestvrijstalen oppervlakken. Aan elke hoek van het corpus een verticale duwbeugel van roestvrijstalen ronde buis. Ergonomisch en eenvoudig manoeuvreren van de transportwagen door bediening met twee handen op elke gewenste greephoogte. Corpus door kunststof stootranden rondom aan onderstel en dak beschermd tegen beschadigingen. Ook uitstekende contouren en aangebouwde elementen aan het corpus binnen de contour

Aanvraagdatum: 03.07.2024,
05:32:02

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

CoolMultiMobil

Spec-sheet bij artikel 0164476-VK | CMM UK

HUPFER
we make work flow

worden beschermd door stootranden. Aan de achterzijde een aanvullende, 150 mm hoge stootrand ter hoogte van gebruikelijke bedrijfskeukenapparatuur. Aan de voorzijde een ingebouwde bedienings- en regeleenheid met digitaal temperatuursdisplay, aan-uit-schakelaar en knoppen voor het instellen van de gewenste temperatuur. Hygiënische binnenruimte met gladde roestvrijstalen oppervlakken. Uitneembare luchtgeleidingsplaten aan de achterzijde en op de bodem voor de reiniging van de binnenruimte. Verdampers van de koeling achter de uitneembare achterwand gemonteerd. Per vak twee uitneembare roestvrijstalen rekken met vastgelaste oplegprofielen voor het inschuiven van dienbladen, roosters of bakken. Binnenruimte door eenvoudige handgrepen volledig te legen en bijzonder eenvoudig en hygiënisch te reinigen. Optioneel twee led-lichtbalken voor een niet-verblindende verlichting van de binnenruimte. Netstekker met robuuste kabelschroefverbinding en trekcontasting. Gladde aansluitkabel, ca. 1500 mm lang. Aan de aansluitzijde een aanhanglijst van roestvrij staal voor het veilig ophangen van de aansluitstekker tijdens het transport. Onder de koelruimte een techniekvak voor de koeltechniek. Aan de voorzijde een onderhoudsopening beveiligd met driekantslot voor eenvoudige toegang tot de koelinstallatie.

Aanvraagdatum: 03.07.2024,
05:32:02

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