

# Chariot de décongélation

Fiche technique de l'article 0121388 | RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW

**HUPFER**  
we make work flow



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

## Caractéristiques techniques

<b>Capacité :</b>	5 Auftauwannen
<b>Dimension modulaire :</b>	150 mm
<b>Largeur :</b>	1069 mm
<b>Profondeur :</b>	670 mm
<b>Hauteur :</b>	1650 mm

Rayonnage roulant en acier inoxydable haut de gamme servant de chariot de décongélation pour les aliments surgelés, en construction hygiénique conforme à DIN 18868-2.

Échelle en tubes carrés de 25 x 25 mm, reliés et stabilisés par des montants transversaux solidement pressés de 50 x 3 mm. Clapets obturateurs supérieurs en plastique servant à assurer une fermeture hygiénique de l'échelle. Broches de support de 7 mm de diamètre solidement soudées tous les 150 mm pour faciliter l'accrochage des supports d'étagère. Supports d'étagères formées de cinq cuvettes en acier inoxydable amovibles en exécution hygiénique et facile à nettoyer. Quatre cuvettes sont équipées d'une tôle perforée amovible en acier inoxydable pour la décongélation en douceur des aliments sur de la glace pilée, la cinquième cuvette sert à récupérer l'eau de décongélation. Toutes les cuvettes disposent d'une évacuation d'eau 1/2" positionnée au centre du côté frontal et d'une inclinaison vers l'évacuation. Cuvette de réception de l'eau de décongélation avec robinet à rotule 1/2". Tuyau d'évacuation en PVC fourni séparément, L=3 000 mm. Il doit être découpé en différentes sections de longueurs adaptées qui seront installées dans la position souhaitée après l'accrochage des cuvettes. Renforcement du chariot avec 4 raccords longitudinaux de 50 x 20 x 1,5 mm. 4 roulettes pivotantes en polyéthylène servent de pare-chocs, protégeant autant le chariot sur tout le pourtour que les murs du site contre les dommages. Chariot de décongélation avec 4 roulettes pivotantes, dont deux avec frein d'arrêt, 125 mm de diamètre dans le boîtier en acier inoxydable, roue en plastique avec roulement à billes en acier inoxydable selon DIN 18867-8, avec trou de fixation par vis.

Le Hupfer RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW est utilisé pour dégivrer de manière parfaitement hygiénique des aliments surgelés et assure l'évacuation de l'eau de condensation par le tuyau d'évacuation standard, sans contact direct avec les aliments introduits.

Date de consultation : 23.12.2024, 04:04:25 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*