

Индукционная тележка ITW 2/20 L-EN-105 UK

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: hrx@nt-rt.ru || сайт: <http://hupfer.nt-rt.ru/>

Индукционная тележка ITW 2/20 L-EN-105 UK



Описание

Вместимость	20 подносов
Тип подносов	подносы для индукции пр-ва HUPFER 530x370 мм
Направляющие	вдоль
Количество отсеков	2
Количество подносов	20
Расстояние держателей катушки в мм	105 мм
Кол-во нагревательных элементов для каждого подноса	2
Технология охлаждения	активное охлаждение с помощью вентилятора
Способ регулировки	электронный

Пределы регулировки	от 0 до 100 %
Максимальная мощность	3,68 кВт
Мощность охлаждающего устройства	0,7 кВт
Максимальная мощность	3,68 кВт
Тип подключения	230V 1N AC 50Hz
Длина кабеля в мм	1 800 мм
Класс безопасности	IPX 4
Колеса	4 шт. диаметром 160 мм: 2 фиксированных и 2 поворотных с тормозом
Вес	примерно 250 кг
Габариты Д x Ш x В в мм	1400 x 790 x 1590 мм

Тележка полностью изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, самонесущая конструкция. Двухстенная тележка, закрытая со всех сторон, с высококачественной тепло-и звукоизоляцией, тепловой перегородкой наружного корпуса и внутренним корпусом, герметизированным сваркой. Двухстенные двустворчатые двери, могут открываться на 260°, автоматический механизм закрытия, управление одной рукой. Дополнительный замок, также используемый в качестве транспортного крепежного устройства, благодаря встроенному 2-точечному замку. Непрерывные уплотнения рамы обеспечивают плотную герметизацию внутренних отсеков и тем самым значительное снижение температурных потерь. Микропроцессорный управляемый генератор, встроенный за задней стенкой, который может быть удален для целей ревизии, для управления золотниковыми носителями. Внутренняя часть тележки с двумя перегородками и 10 катушечными носителями каждая, изготовленная из пластика, не опасного с точки зрения физиологии питания, расположена на

вертикальных расстояниях 105 мм, с боковыми направляющими лотка и дополнительной защитой от наклона. В него встроены медные катушки в виде отдельно программируемых блоков питания для основных блюд и стартовых супов, которые содержатся в специально покрытых посудных изделиях на лотках Hupfer SDS EN и вставляются вдоль в тележку. Конвекционное охлаждение со съёмными сегментами воздушного дефлектора для равномерного распределения холода внутри и для достижения совместимого с HACCP охлаждения блюд при внутренней температуре, которая свободно регулируется между 0° и +20 °C, например, для ранней вечерней подачи. Три приема пищи в день могут быть запрограммированы на семь дней недели на индивидуальной основе. Устройство можно запустить, активировав переключатель включения/выключения. Извлечение данных возможно в любое время, и документация по шагам программирования, хранящаяся внутри, также может быть доступна всякий раз, когда это требуется.

Индукционная тележка HUPFER ITW 2/20 EN 104-L 230V UK предлагает специфические для системы преимущества при КПД более 90% и сравнительно низких тепловых потерях. Это приводит к нейтральной реакции на температуру окружающей среды и очень низкому потреблению энергии, что способствует значительному снижению затрат. Охлаждающий эффект тележки, полностью охлажденной запатентованными сегментами воздушного потока, продолжает оказывать эффект, достаточный для преодоления длительного периода транспортировки тележки даже после отключения источника питания. Неподвижные ролики в углублениях значительно ниже шасси обеспечивают исключительную маневренность и возможность поворота тележки на месте. Кроме того, четыре вертикальные нажимные планки обеспечивают легкую обработку для людей любого размера.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47