

Гастрономические тележки типа RWG

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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/>

Инструкция по эксплуатации

Гастрономические тележки типа RWG (тележки-шпильки) «HUPFER»

1. Конструктивно изделие выполнено из нержавеющей стали марки 18/10 (1.4301)
2. Изделие обладает антикоррозионными свойствами.
3. Изделие предназначено для перемещения различных гастроёмкостей
4. Тележка имеет рамно-стеллажную конструкцию, выполненную из нержавеющей стали, разрешённой для применения в пищевой промышленности.
5. Передвижение тележек осуществляется на четырёх поворотных колёсах, два из которых имеют тормозное устройство.
6. Гарантийный срок на изделие составляет 1 год.

Общее описание:

Универсальные тележки для гастроёмкостей различного назначения, например, контейнеров, тарелок, решёток и лотков.

Тележки изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

Прочный корпус из квадратного профиля 25 x 25 мм с 2 приваренными направляющими для вставки подносов. Упорные планки с обеих сторон, в соответствии с DIN EN 18867-2/ Поперечная балка тележки-шпильки, которая нужна для устойчивости, изготовлена из нержавеющей прямоугольного профиля 20 x 10 мм и приварена по центру.

Смещение по высоте на один уровень сделано с расчетом на то, чтобы эти уровни могли иметь максимальную высоту 75 мм.

Тележка-шпилька защищена от повреждений четырьмя дисковыми бамперами, которые крепятся непосредственно над колесами. Дисковые бамперы изготовлены из упругой и ударопрочной пластмассы. При необходимости их можно легко заменить, сняв колёса. Колёса защищены от коррозии и не требуют обслуживания. Кожухи изготовлены из гальванизированной стали, колеса изготовлены из ударопрочной, кислото-, жиронепроницаемой пластмассы, а обода из термопластичной резины. Высококачественные подшпипники скольжения. 4 поворотных колеса Ø 125 мм, 2 из них с тормозом. При необходимости колёса можно заменить без каких-либо затруднений.

Фиксация штифтом.

Исключение: RWG/18 S с пластиной крепления.

Модель:	Направляющие для стандарта:	Вместимость:	Макс. нагрузка на тележку, кг:	Вес тележки, кг:	Габариты тележек ДхШхВ в мм:
RWG/7 L	GN 1/1, а также для GN 2/3, GN 1/2 и GN 1/3	7 x GN 1/1	85	14	459 x 624 x 854
RWG/7	GN 2/1, а также для GN 1/1 и GN 2/4	7 x GN 2/1	85	16	664 x 744 x 854
RWG/14	GN 1/1, а также для GN 2/3, GN 1/2 и GN 1/3	2 x 7 GN 1/1	85	20	818 x 624 x 854
RWG/18 L	GN 1/1, а также для GN 2/3, GN 1/2 и GN 1/3	18 x GN 1/1	90	22	459 x 624 x 1667
RWG/18	GN 2/1, а также для GN 1/1 и GN 2/4	18 x GN 2/1	180	25	660 x 740 x 1660
RWG/18 S	GN 2/1, а также для GN 1/1 и GN 2/4	18 x GN 2/1	180	33	589 x 669 x 1632
RWG/20 L	GN 1/1, а также для GN 2/3, GN 1/2 и GN 1/3	20 x GN 1/1	100	24	459 x 624 x 1817
RWG/20	GN 2/1, а также для 2 x GN 1/1 и GN 2/4	20 x GN 2/1	200	27	665 x 744 x 1817
RWG/36	GN 1/1, а также для GN 2/3, GN 1/2 и GN 1/3	2 x 18 GN 1/1	180	36	818 x 624 x 1667
RWG/20 B	Для пекарских подносов 600 x 400 мм	20 x(600x400)	100	22	533 x 696 x 1817

У всех моделей:

-Вертикальное расстояние между направляющими 75 мм.

-4 поворотных колеса Ø 125 мм, 2 из которых с тормозом.

Требования по технике безопасности.

Внимание!

Запрещается нагружать тележку грузом, превышающим допустимую нагрузку, указанную в технических характеристиках.

Запрещается ставить на тормоз и оставлять без присмотра тележку на наклонных поверхностях пола.

Перемещение тележки следует производить по ровным поверхностям пола, избегая ударов о порожки, ступеньки и т.п.

Обслуживание и уход.

Чтобы поверхность из нержавеющей стали всегда блестела и радовала глаз, достаточно регулярно протирать её влажной губкой или мягкой тканью с нейтральным чистящим средством, к примеру – гелем. А затем насухо протереть сухой мягкой тряпочкой. Возможно добавление в воду уксуса, который снимает осадок от воды.

Никогда не используете органические растворители, абразивные, хлор и аммиакосодержащие вещества.



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
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
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/>