

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 гастроемкостей
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 гастроемкостей 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.



Производитель: HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstrasse 20, D-48653 Coesfeld, Германия

www.hupfer.de

info@hupfer.de