

## Банкетная тележка Köhler® с конвекционным we make work flow нагревом и пассивным охлаждением



*Показан пример без декоративных элементов, точность технического описания не гарантируется.*

### Технические характеристики

<b>Вместимость:</b>	28 × Tablett GN 1/1 + 5 GN 2/1
<b>Тип шин:</b>	Crosswise insertion
<b>Диапазон температур:</b>	analogue controller, stepless
<b>Полезная нагрузка:</b>	270 kg
<b>Мощность:</b>	1600 W
<b>Входное напряжение:</b>	AC 220-230 V
<b>Номинальный ток:</b>	6.90 A
<b>Класс защиты:</b>	Klasse 1
<b>Частота:</b>	50-60 Hz
<b>Масса:</b>	188.974 kg
<b>Ширина:</b>	967 мм
<b>Глубина:</b>	1893 мм
<b>Высота:</b>	796 мм

Банкетная тележка для хранения блюд и их ингредиентов на решетках GN-2/1 или 1/1, а также в гастроемкостях GN с крышкой.

Тележка полностью изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, самонесущая конструкция. Банкетная тележка с двойными стенками, закрытая со всех сторон, стенки и двери термоизолированы без использования CFC. Двустенная навесная дверь с пружинным пластиковым замком, открывается на 270° одной рукой. Автоматическая блокировка двери при закрытии или открытии. Возможность легкой очистки тележек. Внутренняя часть подконструкции с двумя съемными полочными лестницами с опорными рейками 14 L с шагом 57,5 мм по вертикали. Внутренняя часть надстройки с двумя съемными лестницами для полок с 5-литровыми опорными рейками с вертикальным шагом 72 мм и возможностью установки двух эвтектических плит GN 1/1. Нагрев подконструкции с помощью съемного нагревательного модуля с автоматической блокировкой при установке, плавная регулировка от + 30 °C до + 95 °C. Максимальная температура достигается в течение 25 минут. Эффективный циркуляционный нагрев воздуха со встроенной системой влажного горячего воздуха, включая поддон для увлажнения, которого хватает примерно на 3,5 часа работы, обеспечивает оптимальное поддержание температуры и качества вкуса. Предотвращение потери тепла благодаря съемным специальным уплотнительным

Дата обращения: 05.04.2026,  
11:26:33

*Значения величин и размеров являются приблизительными, точность  
технического описания не гарантируется. © Hupfer*

## Банкетная тележка Köhler® с конвекционным нагревом и пассивным охлаждением

профилям. Тепловое разделение между основанием и верхом. Регулирование температуры с помощью термостата с аналоговым дисплеем в откидной дверце. Верхнее нейтральное отделение можно охлаждать с помощью холодильных пластин, контроль температуры также осуществляется с помощью аналогового термометра в двери. Четыре вертикальные толкающие штанги (по 2 с каждой стороны) для маневрирования даже при открытой двери. Защита от столкновений с помощью окружной бамперной рамы внизу и вверху тележки и дополнительно между двумя отсеками, также эффективна при открытой двери. Тележка передвижная на 2 поворотных роликах с общим тормозом и 2 неподвижных роликах, диам. 160 мм, закрепленных несколькими привинчивающимися пластинами.

Вдоль банкетной тележки VKW 1/28 B-GN-57,5 + 10 PK установлены четыре направляющие штанги, которые позволяют с удобством обслуживать открытую тележку людям любого роста. Подставки являются съемными, что облегчает мойку тележки, и установлены на некотором расстоянии от боковых стенок тележки, что способствует циркуляции воздуха внутри тележки. Эта модель является многофункциональной: нижнее отделение имеет подогрев, в то время как в верхнем отделении при помощи охлаждающих модулей может поддерживаться низкая температура.