

[Zum Produkt](#)[Datenblatt](#)
—

Plattformstapler - umluftbeheizt SV 2/1

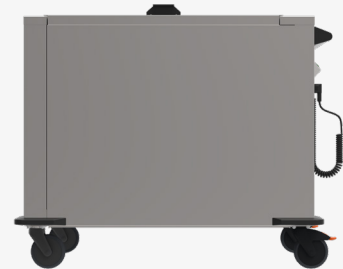
Der umluftbeheizte Gastro- und Euronorm-Stapler.

Der Plattformstapler mit einer leistungsstarken, regelbaren und wartungsfreundlichen Umluftheizung, optimal für das Aufwärmen, Zwischenlagern und Transportieren von vielfältigen Geschirrtellen. Die Federkraft kann entsprechend dem Geschirrgewicht unkompliziert ohne Werkzeug eingestellt werden.

Der Plattformstapler ist vielfältig erweiterbar mit dem passenden Zubehör, wie den Geschirr-Edelstahlkörben oder einem umlaufenden Stoßschutz für einen extra robusten Schutz.

TECHNISCHE MERKMALE

Plattformstapler - umluftbeheizt SV 2/1



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	1142 x 690 x 911 mm
Gewicht	77,2 kg
Anschlusswert	2,24 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2500 mm
Heizbereich	+30°C bis +100°C
Stapelhöhe	600 mm
Schutzart	IPX5
Plattformabmessung	535 x 810 mm
Max. Zuladung	200 kg
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollen	2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen
Rollen-Ø	125 mm

Bestellnummer **89 02 01 02**

VORTEILE

Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl, matt geschliffen.

Stabile, leichtgängig geführte Plattform.

Kipp- und verkantsicher, mit robustem Hebemechanismus.

Passend für CNS-Körbe (GN & EN Format) - max. 530x800mm.

Flexible und passgenau Einstellbarkeit ohne Werkzeug.

Ausgabehöhe gleichbleibend einstellbar, mit hitzebeständigen Zugfedern.

Mobil mit rostfreien, feststellbaren Rollen und Sicherheitsschiebegriff.

Stoßbecken für Rammschutz sowie stoßgeschütztes Schaltelement.

Mit verschlossenem Deckel Hochdruckreiniger geeignet, spritzwassergeschützt.