



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

Plattformstapler - umluftbeheizt GN 2/1

Der umluftbeheizte Gastronorm-Stapler.

Der Plattformstapler mit leistungsstarker, regelbarer Umluftheizung für das Aufwärmen, Zwischenlagern und Transportieren von unterschiedlichen Geschirrtteilen* auf einem Einlegeblech oder in 5 oder 8 Edelstahl-Geschirrkörben*. Die Federkraft kann entsprechend dem Geschirrgewicht unkompliziert von Hand eingestellt werden. Zudem mit integriertem Überhitzungsschutz für perfekte Sicherheit und mit Edelstahldeckel für hygienischen Schutz der Geschirrtteile*.

Als Zubehör die Geschirr-Edelstahlkörbe oder das GN 2/1 Einlegeblech mit Schlitzlochung, damit die Geschirrtteile direkt auf dem Auflagerahmen gestapelt werden können. Zudem extra robust mit komplett umlaufendem Stoßschutz erweiterbar.

TECHNISCHE MERKMALE

Plattformstapler - umluftbeheizt GN 2/1



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	990 x 690 x 911 mm
Gewicht	70,2 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
Schutzart	IPX5
Plattformabmessung	535 x 660 mm
Max. Zuladung	200 kg
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollen	2 Lenk-; 2 Lenkstopprollen
Rollen-Ø	125 mm

Bestellnummer **89 02 01 03**

VORTEILE

Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl, matt geschliffen.

Stabile, leichtgängig geführte rechteckige Plattform.

Kipp- und verkantsicher, mit robustem Abstapelmechanismus.

Doppelwandig isolierter Korpus, geringer Wärmeverlust.

Flexible und passgenaue Einstellbarkeit von Hand.

Ausgabehöhe gleichbleibend einstellbar, mit hitzebeständigen Zugfedern.

Robust geschützt mit stirnseitig einhängbarem Edelstahldeckel.

Mobil mit rostfreien, feststellbaren Rollen und Sicherheitsschiebegriff.

Stoßbecken für Rammschutz sowie stoßgeschütztes Schaltelement.

Außen mit verschlossenem Deckel Hochdruckreiniger geeignet, strahlwassergeschützt (IPX5).