



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.

Technische Daten

Nutzlast:	140
Leistung:	2000 W
Anschluss-Spannung:	230 V
Nennstrom:	8,6 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	54 kg
Breite:	960 mm
Tiefe:	510 mm
Höhe:	970 mm

Tellerstapler zur Aufnahme von runden Tellern \varnothing 190 bis 260 mm in zwei umluftbeheizten Stapelschächten.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung durch hochwertige Spezialdämmung. Innenverkleidung rundum mit hochwertigen Spiegelblechen für eine optimierte Energienutzung. Offene Stapelschächte und Stapelbühnen in elektropolierter Edelstahl-Stabkonstruktion. Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen aus elektropoliertem Edelstahl, ohne Werkzeug variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfedersysteme aus Edelstahl. Leichte Reinigung der Stapelschächte von oben. Reduzierung von Temperaturverlusten sowie Verkürzung der Aufheizzeit durch Abdeckhauben aus Polycarbonat mit 3-Punkt-Verschlussmechanismus. Beheizung durch Energiemodul mit integriertem Motor, Lüfterrad und Edelstahl-Rohrheizkörper für automatischen Umluftbetrieb, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlosen und ergonomisch geformten Temperaturregler, der auch aus der Distanz gut erkennbar ist, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrerschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, \varnothing 125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

Der Hupfer Tellerstapler TE/UH 2x19-26 VC bietet durch die zwei an den Ecken des Geräts positionierten

Tellerstapler umluftbeheizt 100 °C □ 190-260 mm

HUPFER
we make work flow

Artikel-Nr.: 0161590 | TE/UH 2/19-26 VC

Schiebegriffe optimale Handlingeigenschaften. Die ergonomisch geformten Schiebegriffe gewährleisten zudem einen effektiven Schutz vor Verletzungen an den Händen. Die Bauhöhe von 900 mm entspricht der gängigen Arbeitshöhe in der Speisenverteilung. Zusätzlich verfügt er über die vergleichsweise größte Heizleistung und dadurch über die höchste erreichbare Geschirrtemperatur.