

**Tellerstapler beheizt 70 °C Ø190-260 mm****Artikel-Nr.: 0162808 | TE/H 19-26**

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.*

**Technische Daten**

<b>Nutzlast:</b>	70
<b>Leistung:</b>	900 W
<b>Anschluss-Spannung:</b>	220 V
<b>Nennstrom:</b>	3,9 A
<b>Schutzart:</b>	Klasse 1
<b>Frequenz:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	29 kg
<b>Breite:</b>	610 mm
<b>Tiefe:</b>	460 mm
<b>Höhe:</b>	1072 mm

Tellerstapler für die Speisenausgabe, zur Aufnahme von runden Tellern Ø 190 bis 260 mm in einem statisch beheizten Stapselschacht.

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. Offener Stapselschacht und Stapelbühne in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion. Drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, ohne Werkzeug variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfegersystem aus Edelstahl. Leichte Reinigung des Stapselschachts von oben sowie über eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Reduzierung von Temperaturverlusten sowie Verkürzung der Aufheizzeit durch eine Abdeckhaube aus Polycarbonat mit 3-Punkt-Verschlussmechanismus. Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper, 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 formstables und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier Stoßbecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, Ø 125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

## Tellerstapler beheizt 70 °C 190-260 mm

Artikel-Nr.: 0162808 | TE/H 19-26

Der Hupfer Tellerstapler TE/H 19-26 bietet durch seine im Vergleich kleinsten Außenabmessungen, das niedrigste Eigengewicht sowie durch die zwei an den Ecken des Geräts positionierten 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 sorgt der auch kleineren Geschirrdurchmessern angepasste Durchmesser des Stapelschachts für eine Reduzierung der Wärmeverluste.