

## Tellerstapler beheizt 70 °C 180-330 mm

Artikel-Nr.: 0162811 | TE/H 2/18-33



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.

### Technische Daten

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>Nutzlast:</b>           | 140      |
| <b>Leistung:</b>           | 1500 W   |
| <b>Anschluss-Spannung:</b> | 230 V    |
| <b>Nennstrom:</b>          | 6,5 A    |
| <b>Schutzart:</b>          | Klasse 1 |
| <b>Frequenz:</b>           | 50 Hz    |
| <b>Gewicht:</b>            | 47 kg    |
| <b>Breite:</b>             | 1050 mm  |
| <b>Tiefe:</b>              | 530 mm   |
| <b>Höhe:</b>               | 1072 mm  |

Tellerstapler für die Speisenausgabe, zur Aufnahme von runden Tellern ø 180 bis 330 mm in zwei statisch beheizten 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 kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion. Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, ohne Werkzeug variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfegersysteme aus Edelstahl. Leichte Reinigung der Stapelschächte von oben sowie über je eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Reduzierung von Temperaturverlusten sowie Verkürzung der Aufheizzeit durch Abdeckhauben 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 □180-330 mm

**Artikel-Nr.: 0162811 | TE/H 2/18-33**

Der Hupfer Tellerstapler TE/H 2/18-33 bietet durch das im Vergleich niedrigste Eigengewicht sowie durch die zwei an den Ecken des Geräts positionierten Schiebegriffe optimale Handlingseigenschaften. 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.