

Geschirrstapler umluftbeheizt mit Plattform 600x600 mm

HUPFER
we make work flow

Technische Daten



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Nutzlast:	200
Leistung:	2000 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	8,6 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	92 kg
Breite:	991 mm
Tiefe:	760 mm
Höhe:	1080 mm

Der Geschirrstapler umluftbeheizt mit Plattform 600x600 mm dient dem Transport und der Lagerung von Geschirrstapeln in einem geschlossenen System. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht eine optimale Temperaturhaltung während der Bevorratung und erleichtert die Handhabung der Geschirrteile.

Der Hupfer Geschirrstapler umluftbeheizt mit Plattform 600x600 mm bietet eine effiziente Lösung für die warme und hygienische Lagerung von Geschirr. Die umluftbeheizte Technologie gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hält Temperaturen von bis zu 80 °C, ideal für die Gastronomie. Die hochwertige Edelstahlkonstruktion sorgt für Langlebigkeit und einfache Reinigung, wodurch höchste Hygieneansprüche erfüllt werden. Das manuell einstellbare ZugfederSystem ermöglicht eine konstante Ausgabehöhe und erleichtert die Handhabung von bis zu 16 Stapeln runder und rechteckiger Geschirrteile. Die transparente Abdeckhaube reduziert Temperaturverluste und verkürzt die Aufheizzeit. Ergonomisch gestaltete Schiebegräbchen und Stoßbecken schützen sowohl das Gerät als auch angrenzende Wände. Vier Lenkrollen bieten hohe Mobilität und sicheres Positionieren. Der Hupfer Geschirrstapler ist der perfekte Partner für jeden Gastronomiebetrieb.

- Umluftheizung gewährleistet gleichmäßige Wärmeverteilung und optimale Temperatur von bis zu 80 °C für Geschirr.
- Hochwertige Edelstahlkonstruktion bietet Langlebigkeit und einfache Reinigung für höchste Hygieneansprüche.

Abrufdatum: 10.02.2026, 13:25:33 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Geschirrstapler umluftbeheizt mit Plattform 600×600 mm

HUPFER
we make work flow

- Manuell einstellbares Zugfegersystem ermöglicht konstante Ausgabehöhe und erleichtert die Handhabung von Geschirr.
- Abdeckhaube aus transparentem Polycarbonat reduziert Temperaturverluste und verkürzt die Aufheizzeit.
- Ergonomisch geformte Schiebegriffe und Stoßbecken schützen das Gerät und angrenzende Wände vor Beschädigungen.
- Vier Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern sorgen für hohe Mobilität und sicheres Positionieren des Geschirrstaplers.
- Thermostatisch regelbare Heizung mit integrierter Kontrollleuchte gewährleistet einfache Bedienung und Sicherheit.