

## Apilador de platos 2 compartimentos

Hoja de especificaciones para el artículo 0162805 | TE 2/19-26



### Datos técnicos

<b>Carga útil:</b>	140
<b>Peso:</b>	29 kg
<b>Ancho:</b>	930 mm
<b>Profundidad:</b>	460 mm
<b>Altura:</b>	960 mm

*Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.*

Apilador de platos para colocar platos redondos  $\varnothing$  190 a 260 mm en dos cámaras de apilado.

Apilador de construcción autoportante e higiénica de acero inoxidable de alta calidad. Carcasa exterior cerrada lisa, con dos cámaras de apilado abiertas y plataformas de apilado de construcción de varillas revestidas de plástico. Cada cámara de apilado con tres guías para la vajilla revestidas de plástico, regulables sin herramientas. Alturas de dispensación constantes mediante sistemas de resortes de tracción de acero inoxidable ajustables manualmente. Limpieza fácil de las cámaras de apilado desde arriba, así como a través de una abertura de limpieza para cada una en la placa de suelo. Cuatro cantoneras de polímero, dos de ellas en las esquinas superiores del cuerpo con empuñaduras de empuje de forma ergonómica integradas, sirven como parachoques para proteger contra daños tanto el aparato por todos sus lados como las paredes del edificio. Apilador móvil con 4 ruedas giratorias, 2 con freno y bloqueo total,  $\varnothing$  125 mm, fijadas mediante platinas con varios tornillos.

El apilador de platos TE 2/19-26 de Hupfer ofrece unas propiedades de maniobra óptimas gracias a sus medidas exteriores más pequeñas, el peso propio más bajo, así como las dos empuñaduras de empuje situadas en las esquinas del equipo. La empuñaduras de empuje de forma ergonómica garantizan además una protección efectiva de lesiones en las manos. La altura constructiva de 900 mm corresponde a la altura de trabajo habitual en la distribución de alimentos.

Fecha de consulta: 26.04.2026,  
13:39:01

*Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer*