Apilador de platos 2 compartimentos con

Hoja de especificaciones para el artículo 0162810 | TE/H 2/19-26

HUPFER
we make work flow

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

Datos técnicos

Carga útil:	140
Potencia:	900 W
Tensión de conexión:	220 V
Intensidad nominal:	3,9 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	43 kg
Ancho:	930 mm
Profundidad:	460 mm
Altura:	1072 mm

Apilador de platos para colocar platos redondos ø 190 a 260 mm en dos cámaras de apilado con calentador estático.

Apilador de construcción autoportante e higiénica de acero inoxidable de alta calidad. Carcasa exterior cerrada lisa aislada térmicamente mediante aislamiento especial de alta calidad. Revestimiento interior perimetral con chapas de metal pulido de alta calidad para un aprovechamiento óptimo de la energía. 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. Reducción de pérdidas de temperatura, así como acortamiento del tiempo de calentamiento, mediante tapas protectoras de policarbonato, con mecanismo de cierre de 3 puntos. Calentamiento mediante calefactor tubular de acero inoxidable, accionable mediante un interruptor de encendido/apagado con indicador luminoso integrado y ajustable de forma continua por termostato mediante regulador de temperatura y con forma ergonómica, que también se distingue bien desde la distancia, con limitación de temperatura según VDE. Alimentación eléctrica mediante cable en espiral extensible, y de forma robusta, con enchufe acodado. Soporte del enchufe de red mediante enchufe hembra ciego en el panel de control. 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, ø 125 mm, fijadas mediante

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

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Apartado de correos 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com

platinas con varios tornillos.

El apilador de platos TE/H 2x19-26/V de Hupfer ofrece unas propiedades de maniobra óptimas gracias a sus medidas exteriores comparativamente 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. Adicionalmente, el diámetro de las cámaras de apilado que también se adapta a diámetros de vajilla más pequeños contribuye a una reducción de las pérdidas de calor.

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

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Apartado de correos 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com