

Carretilla elevadora de platos incorporada cerrada Ø190-260

HUPFER
we make work flow

Datos técnicos



Peso:	6 kg
Ancho:	400 mm
Profundidad:	400 mm
Altura:	651 mm

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

Hupfer ofrece una solución para el almacenamiento y la organización eficiente de platos en un pozo de apilamiento cerrado. La construcción permite un manejo sencillo y asegura una distribución estructurada de las piezas de vajilla.

Descubra el apilador de platos empotrado cerrado Ø190-260 de Hupfer: ¡la solución perfecta para su gastronomía! Este apilador de platos de alta calidad, fabricado en acero inoxidable resistente, ofrece una construcción higiénica y estable. El compartimento de apilamiento ajustable acepta sin esfuerzo platos redondos con un diámetro de 190 a 260 mm. Gracias a su diseño cerrado y la construcción de varilla recubierta de plástico, su vajilla se mantiene libre de decoloraciones. El sistema de resorte de tracción ajustable manualmente garantiza una altura de salida constante, mientras que la práctica abertura de limpieza permite un fácil mantenimiento. Optimice su logística en el sector de catering y mantenga el orden con el apilador de platos empotrado de Hupfer: ¡para una solución de servicio eficiente y elegante!

- **Canal de apilamiento ajustable** - Ajuste a diferentes tamaños de platos de Ø 190 a 260 mm, permite un uso flexible.
- **Estructura de acero inoxidable higiénica** - Materiales robustos y duraderos, garantizan altos estándares de higiene en la gastronomía.
- **Construcción cerrada** - Previene la entrada de suciedad y asegura un entorno limpio durante el funcionamiento.

Fecha de consulta: 10.02.2026,
05:31:29

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

Carretilla elevadora de platos incorporada cerrada Ø190-260

- **Guías para platos ajustables sin herramientas** - Ajuste fácil sin herramientas adicionales, ahorra tiempo y esfuerzo en su uso.
- **Sistema de resorte de tracción ajustable manualmente** - Garantiza una altura de salida constante, facilita el servicio de platos.
- **Facilidad de limpieza** - Limpieza desde arriba y a través de una abertura especial, asegura un mantenimiento y una higiene eficientes.