

Chariot pour couverts chauffant

Fiche technique de l'article 0161750 | BTH 60-60



Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Caractéristiques techniques

Charge utile :	120
Puissance :	2000 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	8,6 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	34 kg
Largeur :	795 mm
Profondeur :	747 mm
Hauteur :	730 mm

Chariot pour couverts servant à faire tremper les pièces de couverts sales.

Chariot à structure solide, monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Structure fermée avec un bac embouti soudé en une pièce et sans joints, entièrement isolé avec vanne d'évacuation réglable de l'extérieur, raccord fileté avec étanchéité métallique conforme à EN 10226. Grâce à une inclinaison spéciale du fond, le bac se vide sans résidus. Une tôle perforée fournie en équipement de série protège le fond du bac contre le contact direct avec d'éventuels paniers à insérer. Chauffage par un élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable avec thermostat réglable en continu. Connexion électrique grâce à un câble spiralé indéformable avec fiche coudée Schuko et prise de courant aveugle sur la face de commande. Bâti soudé en tube de section carrée servant d'infrastructure du chariot. 4 roulettes de protection rotatives en polyéthylène servent de protection de démarrage. Elles protègent le chariot sur tout le pourtour, ainsi que les murs sur place contre les dommages. Maniement aisé grâce à deux poignées ergonomiques en polypropylène qui servent de protection de démarrage supplémentaire. Chariot de transport sur 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein d'arrêt, \varnothing 125 mm, avec fixation à goupille.

Le chariot pour couverts Hupfer BTH 60-60 se glisse parfaitement sous les tables de travail et les convoyeurs en raison de sa hauteur, notamment en cas d'utilisation d'un aimant de levage de couverts.

Date de consultation : 15.04.2026, 04:46:57 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*