

Chariot niveau constant à vaisselle

Fiche technique de l'article 0161790 | BD 60-60 K

Caractéristiques techniques



Charge utile :	200
Poids :	57 kg
Largeur :	902 mm
Profondeur :	760 mm
Hauteur :	900 mm

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

Chariot niveau constant universel fermé avec plateforme réglable en hauteur pour la préparation des mets froids, pour la réception d'un nombre maximal de 16 piles de pièces de vaisselle rondes ø 140 - 300 mm et de pièces de vaisselle rectangulaires avec une longueur d'arête de 160 - 270 mm et le refroidissement selon le besoin dans l'espace réfrigéré.

Découvrez le Chariot à plateforme pour vaisselle avec fentes 600 × 600 mm de Hupfer, conçu pour optimiser la préparation des mets froids dans les environnements de restauration. Ce chariot est équipé d'une plateforme réglable en hauteur, offrant une ergonomie optimale pour les utilisateurs. Les fentes de refroidissement sur tous les côtés garantissent un échange d'air rapide, maintenant la fraîcheur des pièces de vaisselle. Sa construction monocoque en acier inoxydable assure une hygiène irréprochable et une durabilité exceptionnelle, idéale pour un usage intensif. Les quatre coins pare-chocs en polymère protègent l'appareil et les murs contre les dommages, tandis que les roulettes pivotantes facilitent le déplacement dans divers environnements de travail. Avec le Chariot à plateforme Hupfer, améliorez l'efficacité de votre logistique de restauration tout en garantissant la sécurité et la propreté.

- **Plateforme réglable en hauteur** - Permet une préparation ergonomique des mets froids, adaptée aux besoins des utilisateurs.
- **Fentes de refroidissement sur tous les côtés** - Assure un échange d'air rapide, maintenant la fraîcheur des pièces de vaisselle.

Date de consultation : 10.02.2026, Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Chariot niveau constant à vaisselle

Fiche technique de l'article 0161790 | BD 60-60 K

- **Construction monocoque en acier inoxydable** - Garantit une hygiène optimale et une durabilité supérieure pour un usage intensif.
- **Quatre coins pare-chocs en polymère** - Protège l'appareil et les murs contre les dommages, assurant une utilisation en toute sécurité.
- **Nettoyage facile avec accès par le haut** - Simplifie l'entretien, permettant une hygiène irréprochable.
- **Mobilité sur roulettes pivotantes** - Facilite le déplacement et le rangement dans différents environnements de travail.
- **Poignées ergonomiques intégrées** - Offrent une prise en main confortable et réduisent le risque de blessures.