Chariot niveau constant à assiettes

Fiche technique de l'article 0162807 | TE 2/19-26 K

HUPFER
we make work flow

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

Caractéristiques techniques

Charge utile :	140
Poids :	29 kg
Largeur :	930 mm
Profondeur :	460 mm
Hauteur :	960 mm

Chariot niveau constant à assiettes pour la préparation des mets froids, avec deux puits d´empilage pour la réception d´assiettes rondes ø 190 à 260 mm et refroidissement selon le besoin dans l´espace réfrigéré.

Chariot niveau constant à structure monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Boîtier extérieur fermé, pourvu de fentes de refroidissement sur les quatre côtés et deux puits d´empilage ouverts avec ponts élévateurs d´empilement en structure à barreaux avec revêtement en matière plastique. Trois guidages de vaisselle avec revêtement en matière plastique par puits d´empilage, réglables sans outils de manière variable. Hauteurs de prélèvement constantes grâce aux systèmes de ressort de traction en acier inoxydable réglables à la main. Nettoyage facile des puits d´empilage par le haut ainsi que par une ouverture de nettoyage dans la dalle de chaque puits. Quatre coins pare-chocs en polymère, dont deux au niveau des coins de corps supérieurs avec des poignées ergonomiques intégrées servent de protection de démarrage et protègent l´appareil sur tout le pourtour, ainsi que les murs sur place contre les dommages. Chariot niveau constant mobile sur 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein d´arrêt, ø 125 mm, fixées avec des plaques de fixation à plusieurs vis.

Le chariot niveau constant à assiettes TE 2/19-26 K permet un échange d'air rapide au niveau des pièces de vaisselle à refroidir grâce à son corps muni de fentes de refroidissement sur tout le pourtour. Ses dimensions extérieures relativement réduites, son poids net très faible et les poignées placées aux coins de l'appareil offrent une maniabilité optimale. Les poignées ergonomiques assurent également une protection efficace contre les blessures aux mains. La hauteur totale de 900 mm correspond à la hauteur de travail standard dans la distribution des repas.

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

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