

Chariot niveau constant à assiettes

Fiche technique de l'article 0162967-01 | TE/UH 2/19-26 VS



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

Caractéristiques techniques

Charge utile :	140
Puissance :	1500 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	6,5 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	45 kg
Largeur :	930 mm
Profondeur :	460 mm
Hauteur :	1072 mm

Chariot élévateur pour la prise de plats ronds de ø 190 à 260 mm dans deux compartiments de stockage chauffés par circulation d'air.

Chariot niveau constant à structure monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Boîtier extérieur lisse fermé à isolation thermique spéciale de haute qualité. Revêtement intérieur sur tout le pourtour avec tôles miroir pour une efficacité énergétique optimisée. Puits d'empilage ouverts et ponts élévateurs d'empilage 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. Réduction des pertes de température et du temps de chauffage grâce à des couvercles en polycarbonate avec mécanisme de fermeture en 3 points. Chauffage par module d'énergie avec moteur intégré, hélice et élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable pour le fonctionnement par air circulaire automatique, actionné par l'interrupteur marche/arrêt avec voyant de contrôle intégré et réglable par thermostat au moyen du régulateur de température continu et ergonomique, bien visible même à distance, avec limitation de température conforme à VDE. Alimentation électrique par un câble spiralé indéformable et extractible avec fiche coudée. Support pour fiche d'alimentation par prise de courant aveugle dans le panneau commutateur. 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

Date de consultation : 18.02.2026, *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Chariot niveau constant à assiettes

Fiche technique de l'article 0162967-01 | TE/UH 2/19-26 VS

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 élévateur Hupfer TE/UH 2/19-26 VS offre, en plus de temps de préchauffage réduits, des températures de vaisselle plus uniformes. De plus, le diamètre de la trémie, adapté aux diamètres de vaisselle plus petits, permet de réduire les pertes de chaleur. La hauteur de construction de 900 mm correspond à la hauteur de travail courante dans le service des repas.