Chariot niveau constant à vaisselle

Fiche technique de l'article 0162988 | BD/UH 60-60 4S

HUPFER
we make work flow

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

Caractéristiques techniques

Capacité :	bis zu 306 Teile o. Haube, 372 m. Haube
Charge utile :	200 kg
Puissance :	2000 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	8,6 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	92 kg
Largeur :	991 mm
Profondeur :	760 mm
Hauteur :	1080 mm

Chariot à plateforme chauffante avec plateforme réglable en hauteur 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.

Découvrez le Chariot à plateforme chauffant pour vaisselle Hupfer, un outil essentiel pour optimiser votre service de restauration. Avec sa plateforme réglable de 600 × 600 mm, ce chariot permet de stocker jusqu'à 16 piles de vaisselle, qu'elle soit ronde ou rectangulaire, tout en garantissant une température uniforme jusqu'à 80 °C grâce à son chauffage par air circulaire. Sa construction en acier inoxydable de haute qualité assure une durabilité et une hygiène irréprochables. Le système de ressort de traction facilite l'accès à la hauteur de prélèvement, rendant l'utilisation simple et ergonomique. De plus, le couvercle en polypropylène réduit les pertes de chaleur, améliorant ainsi l'efficacité énergétique. Les quatre roulettes pivotantes avec freins garantissent une mobilité aisée et sécurisée. Le Chariot à plateforme chauffant Hupfer est le choix idéal pour un service de restauration rapide et efficace.

- Plateforme réglable de 600 × 600 mm optimise l'espace de stockage pour diverses tailles de vaisselle.
- Chauffage par air circulaire garantit une température uniforme jusqu'à 80 °C,

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

préservant la qualité des aliments.
- Construction en acier inoxydable de haute qualité assure une durabilité et une hygiène exceptionnelles.
- Système de ressort de traction permet un accès constant à la hauteur de prélèvement, facilitant l'utilisation.
- Couvercle en polypropylène réduit les pertes de chaleur, améliorant l'efficacité énergétique et le temps de chauffage.
- Quatre roulettes pivotantes avec freins assurent une mobilité facile et un positionnement sécurisé.
- Coins pare-chocs en polymère protègent l'appareil et les murs, garantissant une utilisation sans dommage.

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