

Chariot niveau constant universel

Fiche technique de l'article 0162991 | UST 57-28



Caractéristiques techniques

Charge utile :	100
Poids :	39 kg
Largeur :	750 mm
Profondeur :	510 mm
Hauteur :	900 mm

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

Chariot universel pour vaisselle pour la réception de pièces de vaisselle rondes et rectangulaires ø ou longueur d'arête de 80 à 280 mm.

Chariot niveau constant à structure monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Boîtier extérieur lisse fermé avec un puits d'empilage avec revêtement de la cage intérieure et pont élévateur d'empilement amovible en grillage d'acier inoxydable à revêtement en matière plastique avec guidage de plateforme à roulement à billes. Hauteur de prélèvement constante grâce au système de ressort de traction en acier inoxydable réglable à la main. Nettoyage facile du puits d'empilage par le haut. Manœuvrabilité optimale par une poignée en arc sur le côté supérieur du corps. Deux coins pare-chocs en polymère servent de protection de démarrage dans le sens de déplacement. Ils protègent l'appareil 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 universel pour vaisselle Hupfer STE / 57 - 28 offre un large éventail de possibilités pour empiler des pièces de vaisselle de formes et de dimensions variées ainsi qu'une maniabilité optimale, notamment lorsqu'il est utilisé dans les niches des comptoirs de service, du fait de ses dimensions extérieures relativement réduites, de son poids net minimal et de la poignée en arc qui y est fixée. La poignée offre 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.

Date de consultation : 22.02.2026, *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*