

Chariot bain marie pour mets froids

Fiche technique de l'article 0163251 | KSPA 2/14



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

Caractéristiques techniques

Dimension modulaire :	75 mm
Type d'insertion :	Insertion longitudinale
Charge utile :	180
Poids :	67 kg
Largeur :	992 mm
Profondeur :	690 mm
Hauteur :	915 mm

Chariot bain marie froid passif pour le transport et la distribution de mets froids dans des récipients GN plats.

Chariot à structure solide, monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Chariot bain marie froid passif à double paroi fermé, en construction modulaire, parois et portes isolées sans CFC. Structure fermée en construction modulaire avec découpes pour les récipients GN 1/1-65 dans le recouvrement supérieur. En dessous, des compartiments ouverts vers le haut avec un insert supérieur pour une plaque accumulatrice de froid GN 1/1 fournie. Compartiments avec nervurages pour le dépôt emboutis sur les parois extérieures et des rails de support en L sur la cloison mitoyenne pour l'insertion longitudinale de récipients GN 1/1-65. Cloison mitoyenne à structure ouverte avec une autre plaque accumulatrice de froid et une cuve collectrice d'eau de condensation amovible dans la partie inférieure. Processus de refroidissement longue durée en cas de plaques de refroidissement entièrement congelées par convection libre. Portes battantes à double paroi avec joint circulaire, arrêtable de manière fixe en état ouvert et fermé. Une bordure pare-chocs circulaire, efficace même avec les portes ouvertes, en polyéthylène en bas, ainsi que deux coins pare-chocs en polymère 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 de manière particulièrement efficace contre les dommages. Chariot de transport sur 2 roulettes pivotantes avec frein d'arrêt et 2 roulettes fixes, ø 125 mm, fixées avec des plaques de fixation à plusieurs vis.

Le chariot bain marie Hupfer KSPA 2/14 offre la possibilité de conserver des aliments prérefroidis dans des récipients GN plats pour une durée déterminée sans raccordement au réseau électrique. Les deux poignées placées aux coins de l'appareil offrent une maniabilité optimale. Les poignées ergonomiques assurent

Date de consultation : 17.05.2026, Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Chariot bain marie pour mets froids

Fiche technique de l'article 0163251 | KSPA 2/14

HUPFER
we make work flow

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 : 17.05.2026, 03:30:51 *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