

Chariot élévateur à plateau intégré fermé Ø190-260

HUPFER
we make work flow

Caractéristiques techniques



Poids :	6 kg
Largeur :	400 mm
Profondeur :	400 mm
Hauteur :	651 mm

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

Hupfer propose une solution pour le stockage et l'organisation efficaces des assiettes dans une trémie empilable fermée. La construction permet une manipulation facile et assure une répartition structurée des pièces de vaisselle.

Découvrez le chariot à assiettes encastrable fermé Ø190-260 de Hupfer – la solution parfaite pour votre gastronomie ! Ce chariot à assiettes de haute qualité en acier inoxydable robuste offre une construction hygiénique et stable. Le compartiment de rangement réglable accueille sans effort des assiettes rondes d'un diamètre de 190 à 260 mm. Grâce à sa construction fermée et à sa structure en tige recouverte de plastique, votre vaisselle reste exempte de décoloration. Le système de ressort à traction réglable manuellement garantit une hauteur de sortie constante, tandis que l'ouverture de nettoyage pratique permet un entretien facile. Optimisez votre logistique dans le secteur de la restauration et créez de l'ordre avec le chariot à assiettes encastrable de Hupfer – pour une solution de service efficace et élégante !

- **Trémie empilable réglable** - Adaptation à différentes tailles d'assiettes de Ø 190 à 260 mm, permettant une utilisation flexible.
- **Construction en acier inoxydable hygiénique** - Matériaux robustes et durables garantissant des normes d'hygiène élevées dans la gastronomie.
- **Construction fermée** - Empêche l'intrusion de salissures et assure un environnement propre pendant le fonctionnement.

Date de consultation : 10.02.2026, *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Chariot élévateur à plateau intégré fermé Ø190-260

- **Guides de vaisselle réglables sans outils** - Ajustement facile sans outil supplémentaire, économise du temps et des efforts lors de l'utilisation.
- **Système de ressort à traction réglable manuellement** - Garantit une hauteur de sortie constante, facilite le service des assiettes.
- **Facilité de nettoyage** - Nettoyage par le haut et par une ouverture spéciale, assure un entretien efficace et une hygiène optimale.