

Platformstapelaar, met geforceerde

Spec-sheet bij artikel 0162988 | BD/UH 60-60 4S



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Technische gegevens

Laadvermogen:	200
Vermogen:	2000 W
Aansluit-spanning:	220 V
Nominale stroom:	8,6 A
Veiligheidsklasse:	class_1
Frequentie:	50 Hz
Gewicht:	92 kg
Breedte:	991 mm
Diepte:	760 mm
Hoogte:	1080 mm

Platformstapelaar met geforceerde verwarming en met in hoogte verstelbaar platform voor de opname van maximaal 16 stapels ronde serviesdelen \varnothing 140 - 300 mm en rechthoekige serviesdelen randlengte 160 - 270 mm.

De Hupfer Platformstapelaar voor serviesgoed met verwarming (600 x 600 mm) biedt een innovatieve oplossing voor het efficiënt en hygiënisch warmhouden van gerechten. Dit hoogwaardige roestvrijstalen apparaat beschikt over geïntegreerde geforceerde verwarming, die een constante temperatuur tot 80 °C garandeert. Dit houdt gerechten optimaal warm tijdens het serveren. Met een in hoogte verstelbaar platform kunnen tot 16 stapels serviesgoed, variërend van ronde delen van \varnothing 140 - 300 mm tot rechthoekige delen met een randlengte van 160 - 270 mm, eenvoudig worden gestapeld. De geoptimaliseerde thermische isolatie minimaliseert temperatuurverliezen en bevordert energie-efficiëntie. Ergonomisch ontworpen duwbeugels en stoothoeken verhogen de veiligheid en bescherming van zowel het apparaat als de omgeving. Vier zwenkwielen, waarvan twee met blokkeerremmen, zorgen voor uitstekende mobiliteit en stabiliteit. De Hupfer Platformstapelaar is de ideale keuze voor elke commerciële cateringomgeving.

- Geïntegreerde geforceerde verwarming garandeert een constante temperatuur tot 80 °C, waardoor gerechten optimaal warm worden gehouden.
- Hoogwaardig roestvrij staal biedt een hygiënische en duurzame constructie,

Aanvraagdatum: 15.04.2026,
11:27:48

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©
Hupfer

Platformstapelaar, met geforceerde

Spec-sheet bij artikel 0162988 | BD/UH 60-60 4S

HUPFER
we make work flow

- wat zorgt voor lange levensduur en eenvoudige reiniging.
- In hoogte verstelbaar platform biedt flexibiliteit voor het stapelen van maximaal 16 stapels serviesgoed, geschikt voor diverse vormen en maten.
 - Geoptimaliseerde thermische isolatie minimaliseert temperatuurverliezen en verkort de opwarmtijd, wat energie-efficiëntie bevordert.
 - Ergonomisch ontworpen duwbeugels en stoothoeken beschermen zowel het apparaat als de omgeving tegen schade, wat de veiligheid verhoogt.
 - Handmatig instelbaar trekveren systeem zorgt voor een constante afpakhoogte, wat het gebruiksgemak verhoogt tijdens voedselverdeling.
 - Vier zwenkwielen, waarvan twee met blokkeerremmen, bieden uitstekende mobiliteit en stabiliteit, wat het verplaatsen vergemakkelijkt.

Aanvraagdatum: 15.04.2026,
11:27:48

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©
Hupfer*