

# Tellerstapler mit Kühlschlitzen

Artikel-Nr.: 0162807 | TE 2/19-26 K

**HUPFER**  
we make work flow



## Technische Daten

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Kapazität:</b> | bis zu 144 Teile o. Haube, 166 m. Haube |
| <b>Nutzlast:</b>  | 140 kg                                  |
| <b>Gewicht:</b>   | 29 kg                                   |
| <b>Breite:</b>    | 930 mm                                  |
| <b>Tiefe:</b>     | 459 mm                                  |
| <b>Höhe:</b>      | 960 mm                                  |

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.*

Tellerstapler für die Vorbereitung der Kaltverpflegung, mit zwei Stapelschächten zur Aufnahme von runden Tellern  $\varnothing$  190 bis 260 mm und bedarfsgerechten Kühlung im Kühlraum.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes Außengehäuse mit Kühlschlitzen an allen vier Seiten und zwei offenen Stapelschächten mit Stapelbühnen in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion. Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, ohne Werkzeug variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfedersysteme aus Edelstahl. Leichte Reinigung der Stapelschächte von oben sowie über je eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Vier massive Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrerschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern,  $\varnothing$  125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

Der Hupfer Tellerstapler TE 2/19-26 K bietet durch seinen rundum mit Kühlschlitzen versehenen Korpus einen schnellen Luftaustausch für die zu kühlenden Geschirrtteile. Seine im Vergleich kleinsten Außenabmessungen, das sehr niedrige Eigengewicht sowie die an den Ecken des Geräts positionierten Schiebegriffe sorgen für optimale Handlingeigenschaften. Die ergonomisch geformten Schiebegriffe gewährleisten zudem einen effektiven Schutz vor Verletzungen an den Händen. Die Bauhöhe von 900 mm entspricht der gängigen Arbeitshöhe in der Speisenverteilung.

Abrufdatum: 22.12.2024, 11:27:05 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer