

Einbau-Tellerstapler geschlossen Ø190-260

Artikel-Nr.: 0164738 | EBR-TE-G 19-26

HUPFER
we make work flow



Technische Daten

Gewicht:	6 kg
Breite:	400 mm
Tiefe:	400 mm
Höhe:	651 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Hupfer bietet eine Lösung zur effizienten Lagerung und Organisation von Tellern in einem geschlossenen Stapelschacht. Die Konstruktion ermöglicht eine einfache Handhabung und sorgt für eine strukturierte Verteilung der Geschirrtteile.

Entdecken Sie den Einbau-Tellerstapler geschlossen Ø190-260 von Hupfer – die perfekte Lösung für Ihre Gastronomie! Dieser hochwertige Tellerstapler aus robustem Edelstahl bietet eine hygienische und stabile Konstruktion. Der verstellbare Stapelschacht nimmt mühelos runde Teller mit einem Durchmesser von 190 bis 260 mm auf. Dank der geschlossenen Bauweise und der kunststoffbeschichteten Stabkonstruktion bleibt Ihr Geschirr frei von Verfärbungen. Das manuell einstellbare Zugfedersystem garantiert eine gleichbleibende Ausgabehöhe, während die praktische Reinigungsöffnung eine einfache Pflege ermöglicht. Optimieren Sie Ihre Logistik im Catering-Bereich und schaffen Sie Ordnung mit dem Einbau-Tellerstapler von Hupfer – für eine effiziente und stilvolle Servierlösung!

- **Verstellbarer Stapelschacht** - Anpassung an verschiedene Tellergrößen von Ø 190 bis 260 mm, ermöglicht flexible Nutzung.
- **Hygienische Edelstahl-Konstruktion** - Robuste und langlebige Materialien, gewährleisten hohe Hygiene-Standards in der Gastronomie.
- **Geschlossene Bauweise** - Verhindert das Eindringen von Schmutz und sorgt für eine saubere Umgebung während des Betriebs.
- **Werkzeuglos einstellbare Geschirrführungen** - Einfache Anpassung ohne zusätzliches Werkzeug, spart Zeit und Aufwand bei der Nutzung.

Abbruchdatum: 08.12.2025, 07:33:20 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Einbau-Tellerstapler geschlossen □190-260

Artikel-Nr.: 0164738 | EBR-TE-G 19-26

HUPFER
we make work flow

- **Manuell einstellbares Zugfedersystem** - Gewährleistet eine gleichbleibende Ausgabehöhe, erleichtert das Servieren von Tellern.
- **Leichte Reinigungsmöglichkeiten** - Reinigung von oben und über eine spezielle Öffnung, sorgt für effiziente Wartung und Hygiene.