

# Chariot niveau constant à paniers

Fiche technique de l'article 0161670 | KO 65-53

**HUPFER**  
we make work flow



## Caractéristiques techniques

<b>Charge utile :</b>	150
<b>Poids :</b>	46 kg
<b>Largeur :</b>	850 mm
<b>Profondeur :</b>	760 mm
<b>Hauteur :</b>	902 mm

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

Chariot niveau constant à paniers fermé avec plateforme réglable en hauteur pour la réception de paniers 650 x 530 mm avec des pièces de vaisselle petites ou non empilables.

Chariot niveau constant à structure monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Boîtier extérieur lisse fermé avec puits d'empilage ouvert. Panier amovible en acier inoxydable avec revêtement en matière plastique servant de plate-forme d'empilage avec guidage de plateforme à roulement à billes, à prendre en compte pour la capacité d'empilage. Hauteur de prélèvement constante grâce au système de ressort de traction en acier inoxydable réglable à la main. Nettoyage facile du puits d'empilage par le haut ainsi que par une ouverture de nettoyage dans la dalle. Quatre coins pare-chocs en polymère, dont deux 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 contre les dommages. Chariot niveau constant mobile sur 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein d'arrêt,  $\varnothing$  125 mm, fixées avec des plaques de fixation à plusieurs vis.

Le chariot niveau constant à paniers Hupfer KO 65-53 offre une maniabilité optimale grâce aux deux poignées placées aux coins de l'appareil. Les poignées ergonomiques assurent 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. Le panier de guidage standard est en acier inoxydable, tout comme les paniers à vaisselle complémentaires disponibles en option, et offre une capacité d'empilage supérieure d'environ 20 %.

Date de consultation : 19.04.2026, 22:08:51 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*