

Chariot à plateforme pour vaisselle

Fiche technique de l'article 0161790 | BD 60-60 K

HUPFER
we make work flow

Caractéristiques techniques



Capacité :	bis zu 306 Geschirrtteile (ohne Haube)
Charge utile :	200 kg
Poids :	57 kg
Largeur :	902 mm
Profondeur :	760 mm
Hauteur :	900 mm

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

Chariot niveau constant universel fermé avec plateforme réglable en hauteur pour la préparation des mets froids, pour la réception d'un nombre maximal de 16 piles de pièces de vaisselle rondes \varnothing 140 - 300 mm et de pièces de vaisselle rectangulaires avec une longueur d'arête de 160 - 270 mm et le refroidissement selon le besoin dans l'espace réfrigéré.

Chariot niveau constant à structure monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Boîtier extérieur fermé, pourvu de fentes de refroidissement sur les quatre côtés, avec un puits d'empilage avec revêtement de la cage intérieure en tiges verticales à revêtement en matière plastique. Plateforme amovible en acier inoxydable haut de gamme avec guidage de plateforme à roulement à billes. 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 deux ouvertures de nettoyage dans la dalle. Quatre coins pare-chocs massifs 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 universel Hupfer BD 60-60 K offre en comparaison la plus grande surface d'empilage utile, un corps avec des fentes de refroidissement sur tout le pourtour pour permettre un échange d'air rapide au niveau des pièces de vaisselle à refroidir et deux poignées positionnées aux coins de l'appareil pour une maniabilité optimale. 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.

Date de consultation : 27.07.2024, 18:55:49, Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer