

# Chariot bain marie ouvert

Fiche technique de l'article 0162645 | SPA/O 3/24 AR-4GN

**HUPFER**  
we make work flow



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

## Caractéristiques techniques

<b>Dimension modulaire :</b>	75 mm
<b>Type d'insertion :</b>	Insertion longitudinale
<b>Charge utile :</b>	120
<b>Poids :</b>	39 kg
<b>Largeur :</b>	1165 mm
<b>Profondeur :</b>	827 mm
<b>Hauteur :</b>	1388 mm

Chariot bain marie en exécution basse avec extension en trois pièces et extension supplémentaire alignée à gauche pour la réception de récipients GN 1/1 et leurs subdivisions pour la préparation des mets froids.

Chariot à structure solide, monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Bâti en tube avec rails de support en L soudés avec barres d'arrêt des deux côtés conformes à DIN EN 18867-2, approprié pour l'insertion longitudinale de récipients GN. D'autres récipients peuvent être accrochés dans un cadre supérieur en tube d'acier inoxydable. Un bâti d'extension horizontal soudé, décalé d'environ 193 mm par rapport au bâti de base, pour l'accrochage de récipients supplémentaires. Dessus, une autre extension soudée alignée à droite, biseautée du côté de l'opérateur, pour un récipient à accrocher en travers. 4 roulettes de protection au niveau du bâti de base et 2 coins pare-chocs en polyéthylène au niveau du bâti d'extension servent de protection de démarrage. Elles protègent le chariot sur tout le pourtour, ainsi que les murs sur place contre les dommages. Chariot de transport sur 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein d'arrêt,  $\varnothing$  125 mm, avec fixation à goupille.

Le chariot bain marie Hupfer SPA/O 3/24 AR-4GN offre une capacité presque deux fois supérieure grâce à son espacement des rails de 75 mm (il est équipé de récipients GN de 65 mm de profondeur). Le chariot permet d'accéder directement au contenu d'un total de 7 récipients GN 1/1. Grâce à la disposition horizontale du cadre de fixation, il est parfaitement adapté pour accueillir des récipients contenant des aliments liquides.

Date de consultation : 20.04.2026, 07:29:42 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*