

Chariots niveau constant à assiettes

Fiche technique de l'article 0162806 | TE 2/18-33

HUPFER
we make work flow



Caractéristiques techniques

Capacité :	bis zu 106 Teile o. Haube, 122 m. Haube
Charge utile :	140 kg
Poids :	33 kg
Largeur :	1050 mm
Profondeur :	529 mm
Hauteur :	960 mm

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

Chariot niveau constant à assiettes pour la réception d'assiettes rondes \varnothing 180 à 330 mm dans deux puits d'empilage.

Chariot niveau constant à structure monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Boîtier extérieur lisse fermé avec deux puits d'empilage ouverts avec ponts élévateurs d'empilement en structure à barreaux avec revêtement en matière plastique. Trois guidages de vaisselle avec revêtement en matière plastique par puits d'empilage, réglables sans outils de manière variable. Hauteurs de prélèvement constantes grâce aux systèmes de ressort de traction en acier inoxydable réglables à la main. Nettoyage facile des puits d'empilage par le haut ainsi que par une ouverture de nettoyage dans la dalle de chaque puits. 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 à assiettes Hupfer TE 2/18-33 offre une maniabilité optimale grâce à son poids extrêmement faible et ses 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.

Date de consultation : 05.02.2025, 13:59:07, Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer