

# Bühnenstapler für Geschirr

Artikel-Nr.: 0161790 | BD 60-60 K

**HUPFER**  
we make work flow



## Technische Daten

<b>Kapazität:</b>	bis zu 306 Geschirrtteile (ohne Haube)
<b>Nutzlast:</b>	200 kg
<b>Gewicht:</b>	57 kg
<b>Breite:</b>	902 mm
<b>Tiefe:</b>	760 mm
<b>Höhe:</b>	900 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.*

Geschlossener Bühnenstapler mit an Federn aufgehängter Plattform für die Vorbereitung der Kaltverpflegung, zur Aufnahme von bis zu 16 Stapeln runder Geschirrtteile  $\varnothing$  140 – 300 mm und rechteckiger Geschirrtteile mit Kantenlänge 160 – 270 mm und bedarfsgerechten Kühlung im Kühlraum.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, mit Kühlschlitzen an allen vier Seiten versehenes Außengehäuse mit einem Stapelschacht inklusive Innenschachtverkleidung aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben. Herausnehmbare Plattform aus hochwertigem Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben sowie über zwei Reinigungsöffnungen in der Bodenplatte. Vier massive Stoßbecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrerschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern,  $\varnothing$  125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

Der Hupfer Bühnenstapler BD 60-60 K bietet vergleichsweise die größte nutzbare Stapelfläche, durch seinen rundum mit Kühlschlitzen versehenen Korpus einen schnellen Luftaustausch für die zu kühlenden Geschirrtteile sowie durch die zwei an den Ecken des Geräts positionierten Schiebegriffe optimale Handlingeigenschaften. Die ergonomisch geformten Schiebegriffe gewährleisten zudem einen effektiven Schutz vor Verletzungen an den Händen. Die Bauhöhe von 900 mm entspricht der gängigen Arbeitshöhe in der Speisenverteilung.

Abbrufdatum: 22.12.2024, 06:33:52 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer