

# Tellerstapler mit Heizung

Artikel-Nr.: 0162810 | TE/H 2/19-26

**HUPFER**  
we make work flow



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.

## Technische Daten

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Kapazität:</b>          | bis zu 144 Teile o. Haube, 166 m. Haube |
| <b>Temperaturbereich:</b>  | analoger Regler, stufenlos              |
| <b>Nutzlast:</b>           | 140 kg                                  |
| <b>Leistung:</b>           | 900 W                                   |
| <b>Anschluss-Spannung:</b> | AC 220-230 V                            |
| <b>Nennstrom:</b>          | 3.90 A                                  |
| <b>Schutzart:</b>          | Klasse 1                                |
| <b>Frequenz:</b>           | 50-60 Hz                                |
| <b>Gewicht:</b>            | 43.411 kg                               |
| <b>Breite:</b>             | 930 mm                                  |
| <b>Tiefe:</b>              | 459 mm                                  |
| <b>Höhe:</b>               | 1072 mm                                 |

Tellerstapler für die Speisenausgabe, zur Aufnahme von runden Tellern  $\varnothing$  190 bis 260 mm in zwei statisch beheizten Stapelschächten.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung durch hochwertige Spezialdämmung. Innenverkleidung rundum mit hochwertigen Spiegelblechen für eine optimierte Energienutzung. Offene Stapelschächte und Stapelbühnen in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion. Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, ohne Werkzeug variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfedersysteme aus Edelstahl. Leichte Reinigung der Stapelschächte von oben sowie über je eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Reduzierung von Temperaturverlusten sowie Verkürzung der Aufheizzeit durch Abdeckhauben aus Polycarbonat mit 3-Punkt-Verschlussmechanismus. Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlosen und ergonomisch geformten Temperaturregler, der auch aus der Distanz gut erkennbar ist, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier massive Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrschutz, 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

Abbrufdatum: 25.11.2024, 04:28:36 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

## Tellerstapler mit Heizung

Artikel-Nr.: 0162810 | TE/H 2/19-26

**HUPFER**  
we make work flow

Anschraubplatten befestigt.

Der Hupfer Tellerstapler TE/H 2x19-26/V bietet durch seine im Vergleich kleinsten Außenabmessungen, das niedrigste Eigengewicht sowie durch die zwei an den Ecken des Geräts positionierten Schiebegriffe optimale Handlungseigenschaften. 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. Zusätzlich sorgt der auch kleineren Geschirrdurchmessern angepasste Durchmesser der Stapelschächte für eine Reduzierung der Wärmeverluste.