

Bordenstapelaar met koelsleuven

Spec-sheet bij artikel 0162807 | TE 2/19-26 K



Technische gegevens

Capaciteit:	bis zu 144 Teile o. Haube, 166 m. Haube
Laadvermogen:	140 kg
Gewicht:	29 kg
Breedte:	930 mm
Diepte:	459 mm
Hoogte:	960 mm

Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Bordenstapelaar voor de voorbereiding van koude gerechten, met twee stapelschachten voor de opname van ronde borden \varnothing 190 tot 260 mm en op de behoefte afgestemde koeling in de koelruimte.

Stapelaar in zelfdragende en hygiënische constructie van hoogwaardig roestvrij staal. Dichte buitenbehuizing met koelsleuven aan alle vier zijden en twee open stapelschachten met stapelplatforms in staafconstructie met kunststof coating. Per stapelschacht elk drie serviesgeleidingen met kunststof coating, zonder gereedschap variabel instelbaar. Gelijkblijvende afpakhogtes door handmatig instelbare trekveren systemen van roestvrij staal. Eenvoudige reiniging van de stapelschachten van boven en via een reinigungsopening in de bodemplaat. Vier massieve stoothoeken van polymeer, waarvan twee aan de bovenste corpushoeken met geïntegreerde, ergonomische gevormde duwbeugels, dienen als aanrijbescherming, beschermen zowel het apparaat rondom als ook wanden in het gebouw tegen beschadigingen. Stapelaar verrijdbaar op 4 zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, \varnothing 125 mm, met meermaals vastgeschroefde aanschroefplaten bevestigd.

De bordenstapelaar TE 2/19-26 K van Hupfer biedt door de koelsleuven in de wanden een goede ventilatie voor de te koelen serviesdelen. Zijn kleine uitwendige afmetingen, het zeer lage eigen gewicht en de aan de hoeken van het apparaat aangebrachte duwbeugels zorgen voor optimale bedieningseigenschappen. De ergonomisch gevormde duwbeugels garanderen bovendien een effectieve bescherming tegen handletsel. De bouwhoogte van 900 mm komt overeen met de gebruikelijke arbeidshoogte voor voedselverdeling.

Aanvraagdatum: 05.04.2025,
21:09:24

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. © Hupfer