

CHARIOT NIVEAU CONSTANT A ASSIETTES TEH-2/V 19-26

MODELE SPECIAL POUR MACHINE A LAVER

CODE ARTICLE 01.6281.0ME



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

Caractéristiques techniques

Dimension utile :	Dimensions de la vaisselle 190 à 260 mm
Capacité :	Jusqu'à 144 pièces sans capot, 166 avec capot
Hauteur d'empilage (sans / avec capots) :	670 / 740 mm
Capacité :	Jusqu'à 166 assiettes (avec capots)
Température max. de la vaisselle :	70° C
Longueur du câble de raccordement :	1800 mm
Alimentation thermoélectrique :	Élément de chauffage tubulaire
Plage de température :	analogique, continu de 30 à 115 °C
Charge utile :	140 kg
Équipement de roulettes :	4 roulettes pivotantes, 2 avec frein, Ø 125
Construction principale :	fermé, à double paroi, en deux parties
Puissance :	900 W
Tension de raccordement :	230 V CA
Courant nominal :	3,9 A
Indice de protection :	IPX5
Fréquence :	50/60 Hz
Poids :	43,41 kg
Largeur :	931 mm
Profondeur :	459 mm
Hauteur :	1072 mm

Modèle avec 3 guides d'ajustements plus bas de 5 cm par rapport au modèle standard, adapté pour l'utilisation avec une machine à laver
A la commande : préciser impérativement la marque de la machine à laver

Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. Photo non contractuelle.

HUPFER - 11 B, rue du Ried - 67720 WEYERSHEIM Tél. 03 88 51 73 43 - Fax 03 88 51 73 23 info@hupfer.fr - www.hupfer.fr

**CHARIOT NIVEAU CONSTANT A ASSIETTES TEH-2/V 19-26 MODELE
SPECIAL POUR MACHINE A LAVER
CODE ARTICLE 01.6281.0ME**

Chariot niveau constant à assiettes pour la réception d'assiettes rondes ø 190 à 260 mm dans deux puits d'empilage à chauffage statique.

Chariot niveau constant à structure monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Boîtier extérieur lisse fermé à isolation thermique spéciale de haute qualité. Revêtement intérieur sur tout le pourtour avec tôles miroir pour une efficacité énergétique optimisée. Puits d'empilage ouverts et ponts élévateurs d'empilage 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. Réduction des pertes de température et du temps de chauffage grâce à des couvercles en polycarbonate avec mécanisme de fermeture en 3 points. Chauffage par élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable, actionné par l'interrupteur marche/arrêt avec voyant de contrôle intégré et réglable par thermostat au moyen d'un régulateur de température continu et ergonomique, bien visible même à distance, avec limitation de température conforme à VDE. Alimentation électrique par un câble spiralé indéformable et extractible avec fiche coudée. Support pour fiche d'alimentation par prise de courant aveugle dans le panneau commutateur. 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, ø 125 mm, fixées avec des plaques de fixation à plusieurs vis.

Le chariot niveau constant à assiettes Hupfer TE/H 2x19-26/V offre une maniabilité optimale grâce à ses dimensions extérieures relativement réduites, son poids net 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. De plus, le diamètre des puits d'empilage, qui est également adapté à des diamètres d'assiette inférieurs, assure une réduction des pertes de chaleur.