

CHARIOT UNIVERSEL CHAUFFANT USTH/57-28

CODE ARTICLE 01.6299.3



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

Caractéristiques techniques

Dimension utile :	Dimensions des plateformes 570 x 280 mm
Capacité :	Jusqu'à 510 pièces sans capot, 615 avec capot
Mandrins en acier inoxydable :	2
Emplacements de centrage :	16
Hauteur d'empilage sans / avec capot :	565 / 615 mm
Capacité (avec capot) :	Jusqu'à 615 pièces de vaisselle
Température max. de la vaisselle :	85° C
Alimentation thermoélectrique :	Élément de chauffage tubulaire
Plage de température :	analogique, continu de 30 à 115 °C
Charge utile :	100 kg
Équipement de roulettes :	4 roulettes pivotantes, 2 avec frein, □ 125
Construction principale :	fermé, à double paroi
Puissance :	1000 W
Tension de raccordement :	230 V CA
Courant nominal :	4,3 A
Indice de protection :	IPX5
Fréquence :	50/60 Hz
Poids :	55.75 kg
Largeur :	751 mm
Profondeur :	509 mm
Hauteur :	1023 mm

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

CHARIOT UNIVERSEL CHAUFFANT USTH/57-28

CODE ARTICLE 01.6299.3

Chariot universel pour vaisselle avec chauffage statique pour la réception de pièces de vaisselle rondes et rectangulaires \varnothing ou longueur d'arête de 80 à 280 mm.

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 avec revêtement de la cage intérieure et pont élévateur d'empilement amovible en grillage d'acier inoxydable à revêtement en matière plastique avec guidage de plateforme à roulement à billes. Hauteur de prélèvement constante grâce au système de ressort de traction en acier inoxydable réglable à la main. Nettoyage facile du puits d'empilage par le haut. Réduction des pertes de température et du temps de chauffage grâce au couvercle en polycarbonate. 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. Manœuvrabilité optimale par une poignée en arc sur le côté supérieur du corps. Deux coins pare-chocs massifs en polymère servent de protection de démarrage dans le sens de déplacement. Ils protègent l'appareil 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 universel pour vaisselle Hupfer STE/H 57-28 offre un large éventail de possibilités pour empiler des pièces de vaisselle de formes et de dimensions variées ainsi qu'une maniabilité optimale, notamment lorsqu'il est utilisé dans les niches des comptoirs de service, du fait de son poids net minimal et de la poignée en arc qui y est fixée. La poignée offre 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.