Apilador de platos con calentamiento por circulación de aire para 100 °C

HUPFER
we make work flow

Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

Datos técnicos

Capacidad:	Bis zu 130 Teile o. Haube, 138 Teile m. Haube
Rango de temperatura:	controlador analógico, ajuste continuo
Carga útil:	140 kg
Potencia:	2000 W
Tensión de conexión:	AC 220-230 V
Intensidad nominal:	8.70 A
Clase de protección:	Klasse 1
Frecuencia:	50-60 Hz
Peso:	53.5 kg
Ancho:	960 mm
Profundidad:	510 mm
Altura:	970 mm

Apilador de platos para colocar platos redondos ø 190 a 260 mm en dos cámaras de apilado con calentamiento por convección.

Apilador de construcción autoportante e higiénica de acero inoxidable de alta calidad. Carcasa exterior cerrada lisa aislada térmicamente mediante aislamiento especial de alta calidad. Revestimiento interior perimetral con chapas de metal pulido de alta calidad para un aprovechamiento óptimo de la energía. Cámaras de apilado abiertas y plataformas de apilado con construcción de varillas de acero inoxidable electropulidas. Cada cámara de apilado con tres guías para la vajilla de acero inoxidable electropulido, regulables sin herramientas. Alturas de dispensación constantes mediante sistemas de resortes de tracción de acero inoxidable ajustables manualmente. Limpieza fácil de las cámaras de apilado desde arriba. Reducción de pérdidas de temperatura, así como acortamiento del tiempo de calentamiento, mediante tapas protectoras de policarbonato, con mecanismo de cierre de 3 puntos. Calentamiento mediante módulo de energía con motor integrado, rodete de ventilador y calefactor tubular de acero inoxidable para el funcionamiento automático por circulación de aire; se acciona mediante un interruptor de encendido/apagado con indicador luminoso integrado y es ajustable de forma continua por termostato mediante regulador de temperatura y con forma ergonómica, que también se distingue bien desde la distancia, con limitación de temperatura según VDE. Alimentación eléctrica mediante cable en espiral extensible, y de forma robusta, con enchufe acodado. Soporte del enchufe de red mediante enchufe hembra ciego en el panel de control. Cuatro cantoneras macizas de polímero, dos de ellas en las

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Apartado de correos 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com

esquinas superiores del cuerpo con empuñaduras de empuje de forma ergonómica integradas, sirven como parachoques para proteger contra daños tanto el aparato por todos sus lados como las paredes del edificio. Apilador móvil con 4 ruedas giratorias, 2 con freno y bloqueo total, ø 125 mm, fijadas mediante platinas con varios tornillos.

El apilador de platos TE/UH 2x19-26 VC de Hupfer ofrece unas propiedades de maniobra óptimas gracias a las dos empuñaduras de empuje situadas en las esquinas del equipo. La empuñaduras de empuje de forma ergonómica garantizan además una protección efectiva de lesiones en las manos. La altura constructiva de 900 mm corresponde a la altura de trabajo habitual en la distribución de alimentos. Además, dispone comparativamente de la mayor potencia de calentamiento y, con ello, de la temperatura de vajilla más alta alcanzable.

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Apartado de correos 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com