

# Apilador de platos con ranuras de refrigeración

**HUPFER**  
we make work flow

Hoja de especificaciones para el artículo 0162807 | TE 2/19-26 K



## Datos técnicos

<b>Capacidad:</b>	bis zu 144 Teile o. Haube, 166 m. Haube
<b>Carga útil:</b>	140 kg
<b>Peso:</b>	29 kg
<b>Ancho:</b>	930 mm
<b>Profundidad:</b>	459 mm
<b>Altura:</b>	960 mm

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

Apilador de platos para la preparación de comidas frías, con dos cámaras de apilado para colocar platos redondos  $\varnothing$  190 a 260 mm y refrigeración adaptada a las necesidades en una cámara frigorífica.

Apilador de construcción autoportante e higiénica de acero inoxidable de alta calidad. Carcasa exterior cerrada con ranuras de refrigeración en los cuatro lados y dos cámaras de apilado abiertas con plataformas de apilado de construcción de varillas revestidas de plástico. Cada cámara de apilado con tres guías para la vajilla revestidas de plástico, 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, así como a través de una abertura de limpieza para cada una en la placa de suelo. Cuatro cantoneras macizas de polímero, dos de ellas en las 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,  $\varnothing$  125 mm, fijadas mediante platinas con varios tornillos.

El apilador de platos TE 2/19-26 K de Hupfer ofrece un intercambio rápido de aire para que se enfríen las piezas de la vajilla gracias a las ranuras de refrigeración alrededor de la estructura. Ofrece unas propiedades de maniobra óptimas gracias a sus medidas exteriores comparativamente más pequeñas, el peso propio más bajo, así como 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.

Fecha de consulta: 05.04.2026,  
12:17:22

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