

# Apilador de platos con calentamiento por circulación de aire

**HUPFER**  
we make work flow



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

## Datos técnicos

<b>Rango de temperatura:</b>	controlador analógico, ajuste continuo
<b>Carga útil:</b>	70 kg
<b>Potencia:</b>	900 W
<b>Tensión de conexión:</b>	AC 220-230 V
<b>Intensidad nominal:</b>	3.90 A
<b>Clase de protección:</b>	Klasse 1
<b>Frecuencia:</b>	50-60 Hz
<b>Peso:</b>	30.863 kg
<b>Ancho:</b>	610 mm
<b>Profundidad:</b>	459 mm
<b>Altura:</b>	1072 mm

Apilador de platos para colocar platos redondos  $\varnothing$  190 a 260 mm en una cámara 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. Cámara de apilado abierta y plataforma de apilado de construcción de varillas revestidas de plástico. Tres guías para la vajilla revestidas de plástico, regulables sin herramientas. Altura de dispensación constante mediante sistema de resortes de tracción de acero inoxidable ajustable manualmente. Limpieza fácil de la cámara de apilado desde arriba, así como a través de una abertura de limpieza en la placa de suelo. Reducción de pérdidas de temperatura, así como acortamiento del tiempo de calentamiento, mediante tapa protectora 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 en caso necesario, 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,

Fecha de consulta: 25.09.2025,  
18:54:49

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

## Apilador de platos con calentamiento por circulación de aire

**HUPFER**  
we make work flow

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/UH 19-26 VS ofrece no solo tiempos de calentamiento más cortos, sino también una temperatura de vajilla más uniforme. Adicionalmente, el diámetro de la cámara de apilado que también se adapta a diámetros de vajilla más pequeños contribuye a una reducción de las pérdidas de calor. La altura constructiva de 900 mm corresponde a la altura de trabajo habitual en el reparto de comida.

Fecha de consulta: 25.09.2025,  
18:54:49

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