

Inbouw-korvenstapelaar met verwarming

Spec-sheet bij artikel 0162256 | EBST-KO/H 50-50



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Technische gegevens

Capaciteit:	5 Körbe 115 mm, 8 Körbe 75 mm hoch
Laadvermogen:	120 kg
Vermogen:	2000 W
Aansluit-spanning:	AC 220-230 V
Nominale stroom:	8.70 A
Frequentie:	50-60 Hz
Gewicht:	43 kg
Breedte:	620 mm
Diepte:	620 mm
Hoogte:	836 mm

Korvenstapelaar met statische verwarming voor de inbouw in een werkblad. In hoogte verstelbaar platform voor de opname van korven 500 × 500 mm resp. 508 × 508 mm met kleine resp. slecht stapelbare serviesdelen.

Stapelaar in zelfdragende en hygiënische constructie van hoogwaardig roestvrij staal. Dichte constructie voor de inbouw van boven met steunframe en open stapelschacht. Uitneembare korf van roestvrij staal met kunststof coating als stapelplatform met d.m.v. kogellagers gelagerde platformgeleiding. Gelijkblijvende afpakhogte door handmatig instelbaar trekveren systeem van roestvrij staal. Eenvoudige reiniging van de stapelschacht van boven en via een reinigungsopening in de bodemplaat. Reducering van temperatuurverliezen en vermindering van de opwarmtijd door afdekkap van grijs polypropyleen. Verwarming door roestvrij staal-buisverwarmingselement, traploos regelbaar door thermostaatknop aan het apparaat, met temperatuuurbegrenzing volgens VDE. Stroomtoevoer via een set van twee aansluitkabels met schuko- en apparatenstekker en een Aan-/Uitschakelaar met geïntegreerd controlelampje als scheidingsdeel.

De inbouw-korvenstapelaar EBST-KO/H 50-50 van Hupfer heeft relatief weinig ruimte nodig. De standaard basiskorf alsook de optioneel verkrijgbare extra servieskorven zijn gemaakt van roestvrij staal. Door de uitneembare korf is de binnenruimte gemakkelijk te bereiken voor het instellen van de veren en voor de reiniging. De aan/uit-schakelaar vereist een uitsparing van 30 × 22 mm en kan op een gunstige positie in het werkblad worden geïntegreerd.

Aanvraagdatum: 05.04.2026,
06:14:10

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©
Hupfer