

Der neue Powerstapler® Le nouveau Powerstapler®

HUPFER

SCHWEIZ AG

Überarbeitetes Kraftpaket für die Cook & Serve Speisenverteilung:

Der neue fahrbare Powerstapler® mit den zwei neuen umluftbeheizten Stapelschächten ersetzt das vorherige Modell TEUH-2/26P. Das Stapelgerät ist für das Cook & Serve-Verfahren vorgesehen und wird für das Erhitzen von wachsgefüllten Edelstahl-Warmhalteunterteilen (Pellets) genutzt. Die 130°C heißen Pellets für Systemteller Ø 25,7 cm unterstützen wirkungsvoll die Einhaltung der Verteiltemperaturen bis zu 75 Minuten. Das Gerät ist daher ideal für die Speisenverteilung in Häusern mit langen Transportwegen geeignet.

Meilleure puissance pour la distribution des repas Cook & Serve:

Le nouveau Powerstapler® mobile avec les deux nouveaux tubes d'empilage à chaleur ventilée remplace le modèle précédent TEUH-2/26P. Ce chariot est prévu pour la méthode Cook & Serve et est employé pour faire chauffer des sous-assiettes en inox calorifuge remplies de cire (pellets). Les pellets pour assiettes système Ø 25,7 cm, d'une température de 130°, favorisent le maintien de la température jusqu'à 75 minutes. De ce fait l'appareil est approprié pour la distribution des repas à domicile éloigné.



PSUH-2/26 Powerstapler®, umluftbeheizt
PSUH-2/26 Powerstapler®, chauffant à circulation d'air ventilé
230 V / 1,84 kW / IP X5

Modell Modèle	Kapazität Capacité	Stapelhöhe Hauteur d'empilement	Masse B x T x H Dimension LxPxH	Gewicht Poids	Art.-Nr. No d'article	Preis Prix
PSUH-2/26	84 (Hepp)	590 mm	995x630x1040 mm	83 kg	0163974	7600.00

4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
4 roues directrices, dont 2 avec freins, Ø 125 mm