

Der neue Powerstapler® PSUH-2/26 Le nouveau Powerstapler® PSUH-2/26

Überarbeitetes Kraftpaket für die Cook & Serve Speisenverteilung:
Meilleure puissance pour la distribution des repas Cook & Serve:



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.

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	5500.00
4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm 4 roues directrices, dont 2 avec freins, Ø 125 mm						