

Speisenausgabewagen mit Kühlung GN 3/1

Artikel-Nr.: 0129471-1 | SPA/K 3GN DW

HUPFER
we make work flow

Technische Daten



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Nutzlast:	84
Leistung:	365 W
Kälteleistung:	340 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	1,6 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	54 kg
Breite:	1302 mm
Tiefe:	695 mm
Höhe:	900 mm

Speisenausgabewagen mit aktiver statischer Kühlung für Transport und Ausgabe von kalten Speisen in GN-Behältern oder einzeln verpackten Kaltspeisen und -getränken.

Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit einer naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten Wanne. Wanne zur Aufnahme von Behältern GN 1/1-200 oder kleiner. Durch spezielle Neigung des Bodens rückstandslose Entleerung des Beckens über von außen regelbaren Kugelhahn 1/2". Ablaufhahn gegen versehentliches Öffnen geschützt, jeweilige Einstellung auch aus der Distanz leicht erkennbar. Aktive Kühlung durch unterhalb der Wanne angeordnetes Kühlaggregat mit FCKW-freiem Kältemittel und Rundumverrohrung für eine hohe Kühlleistung. Werksseitig fix eingestellte elektronische Temperaturregelung, stirnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte. Stromzufuhr an der Unterseite des Kühlaggregats über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker und Aufhängevorrichtung. Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrrohr mit eingeschweißtem, rundum abgekantetem Bord mit umlaufendem Profilrand im Wagenunterbau. Vier massive Abweiserrollen aus Polyethylen unten sowie zwei Stoßbecken aus Polymer an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen dienen als Anfahrerschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände besonders effektiv vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, \varnothing 125 mm, mit Zapfenbefestigung.

Abbrufdatum: 21.05.2026, 04:55:35 *Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer*