



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Technische Daten

Einschubart:	Längseinschub
Nutzlast:	140
Leistung:	2300 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	10,0 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	89 kg
Breite:	945 mm
Tiefe:	729 mm
Höhe:	1043 mm

Speisentransportwagen in beheizter Ausführung für Transport, Ausgabe und Bevorratung von zubereiteten Speisen in GN-Behältern.

Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit allseitig abgekanteter Abdeckung und umlaufendem Schwallrand. Oberhalb der Abdeckung ein 1/3 zu 2/3 geteilter Klappdeckel, der auch bei Verwendung von GN-Behältern mit Deckel seine Funktion erfüllt und an beiden Stirnseiten mit je einem Edelstahl-Bügelgriff pro Deckelsegment ausgestattet ist. Das 1/3-Segment mit einem zur Reinigung entnehmbaren Lochblech um 270° abklappbar und mit Arretiermöglichkeit in 180°-Stellung zum Portionieren und Bereitstellen von Tellern oder als Schöpfkellenablage. Das 2/3-Segment 270° abklappbar als Ablage für GN-Deckel mit waagerechter Strebe aus Edelstahldraht \varnothing 8 mm und Auffangrinne für Kondenswasser. In der Abdeckung naht- und fugenlos eingeschweißte und vollisolierte Becken, nass beheizbar, mit tiefgezogener Füllstandsmarkierung. Jedes Becken zur Aufnahme eines Behälters GN 1/1-200 oder kleiner. Durch spezielle Neigung des Bodens rückstandslose Entleerung des Beckens über separaten Ablauf und von außen regelbaren Kugelhahn 1/2". Ablaufhahn gegen versehentliches Öffnen geschützt, jeweilige Einstellung auch aus der Distanz leicht erkennbar. Im komplett dichtgeschweißten Unterbau zwei beheizte Schrankfächer mit tiefgezogenen Auflagesicken zur Bevorratung der Speisen in GN-Behältern oder Körben. Doppelwandig isolierte und schallgedämmte Flügeltüren mit sicher schließendem Schnappverschluss und umlaufender Rahmendichtung sorgen zusammen mit einer hochwertigen Dämmung und der thermischen Trennung zwischen den Schrankfächern und zu den Becken für minimierte

Abbrufdatum: 04.04.2026, 09:44:20 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Temperaturverluste, auch bei Nutzung als Kühlfach mittels einer Kältespeicherplatte. Beheizung der Becken durch energieeffiziente Folienheizungen mit optimaler Wärmeleitung. Reduzierung der Aufheizzeit für eine Wassertemperatur von 90° C auf max. 30 Minuten bei einer Abstrahlwärme am Außengehäuse von ca. 35° C. Beheizung der Schrankfächer durch Edelstahl-Rohrheizkörper. Heizungen stirnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und separat thermostatisch regelbar durch stufenlose und ergonomisch geformte Temperaturregler, die auch aus der Distanz gut erkennbar sind, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker und Blindsteckdose in der Schaltblende. Stirnseitig ein Schiebegriff aus ergonomisch geformtem Edelstahl-Rundrohr ø 25 mm. Vier Stoßbecken aus Polymer an den unteren Gehäuseecken dienen als Anfahrerschutz, schützen in diesem Bereich sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern, 2 Bockrollen, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

Der Hupfer Speisentransportwagen SPTW 2EBH 2WF KD bietet durch den Einsatz von Folienheizungen im Bereich der Becken bei gleicher Leistung eine deutliche Reduzierung der Aufheiz-Zeiten und der Wärmeabstrahlung über das Außengehäuse und somit auf Dauer eine beträchtliche Energiekosten-Ersparnis. Separat bis unter das Bodenbord durchlaufende Abläufe gewährleisten einen störungsfreien Wasserabfluss aus den Becken. Die Schrankfächer verfügen über eine im Vergleich bis zu 25 % größere Kapazität (bei Bestückung mit 65 mm tiefen GN-Behältern). Die Schnappverschlüsse der Flügeltüren zeigen, auch bei robuster Behandlung, ein absolut sicheres Schließverhalten.