

Technische Daten



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Rastermaß:	75 mm
Einschubart:	Längseinschub
Nutzlast:	140
Leistung:	2300 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	10,0 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	98 kg
Breite:	1000 mm
Tiefe:	795 mm
Höhe:	1061 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 zweiteiliger Schiebedeckel, der auch bei Verwendung von GN-Behältern mit Deckel seine Funktion erfüllt und mit einer umlaufenden, 52 mm hohen Galerie aus Edelstahlrundrohr ø 16 mm ausgestattet ist. Beide Deckelhälften mit jeweils 40 kg belastbar, mit automatischer Arretierung in geschlossener und geöffneter Position, über stirnseitige Hebel einhändig entriegelbar. Sehr stabiler und geräuscharmer Schiebemechanismus aus Edelstahl-Rundrohren und Polypropylen-Blockführungen. An der Unterseite des Schiebedeckels auswechselbare Gummilippen als Kondenswasserabstreifer. Abdeckung des Wagens mit naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten 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 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 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 stürnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrolleuchte und separat thermostatisch regelbar durch stufenlose und ergonomisch geformte Temperaturregler, die auch aus der Distanz gut erkennbar sind, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstables und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker und Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier Stoßbecken aus Polymer unten sowie zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände besonders effektiv vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern, 2 Bockrollen, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

Der Hupfer Speisentransportwagen SPTW 2EBH 2WF SD 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. Zwei an den Ecken des Geräts positionierte Schiebegriffe sorgen für optimale Handlingseigenschaften. Die ergonomisch geformten Schiebegriffe gewährleisten zudem einen effektiven Schutz vor Verletzungen an den Händen.