Speisentransportwagen mit Klappdeckel 3×GN 1/1

HUPFER
we make work flow

Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Technische Daten

Kapazität:	3 × GN 1/1-200 + 15 × GN 1/1-65
Rastermaß:	75 mm
Einschubart:	Längseinschub
Nutzlast:	140 kg
Leistung:	3450 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	15,0 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	123 kg
Breite:	1315 mm
Tiefe:	729 mm
Höhe:	1043 mm

Der Speisentransportwagen mit Klappdeckel ermöglicht das effiziente Transportieren und die Bevorratung von zubereiteten Speisen in GN-Behältern. Der Wagen ist mit einem Klappdeckel ausgestattet, der eine flexible Zugänglichkeit und einfaches Portionieren der Speisen unterstützt.

Der Hupfer Speisentransportwagen mit Klappdeckel ist die ideale Lösung für den effizienten Transport und die Bevorratung von zubereiteten Speisen in GN-Behältern. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet dieser Wagen Langlebigkeit und hygienische Nutzung im gastronomischen Umfeld. Die beheizten Becken gewährleisten eine schnelle Erwärmung der Speisen, während der innovative Klappdeckel mit 1/3 und 2/3 Teilung flexible Zugänglichkeit und einfaches Portionieren ermöglicht. Doppelwandige, isolierte Flügeltüren minimieren Temperaturverluste, sodass die Speisen stets optimal temperiert bleiben. Ergonomische Temperaturregler erlauben eine präzise Einstellung aus der Distanz. Massive Stoßecken schützen den Wagen vor Beschädigungen und erhöhen die Langlebigkeit. Mit Lenkrollen und Totalfeststellern ausgestattet, ermöglicht der Speisentransportwagen müheloses Manövrieren im Betriebsalltag. Optimale Effizienz für Ihre Gastronomie!

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer · Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com

- Hochwertiger Edelstahl sorgt für eine langlebige und hygienische Nutzung im gastronomischen Umfeld
- Beheizte Becken ermöglichen eine schnelle und effiziente Erwärmung von Speisen, ideal für den Transport und die Ausgabe
- Klappdeckel mit 1/3 und 2/3 Teilung bietet flexible Zugänglichkeit und erleichtert das Portionieren von Speisen
- Doppelwandige, isolierte Flügeltüren minimieren Temperaturverluste und gewährleisten eine konstante Speisentemperatur
- Ergonomische Temperaturregler ermöglichen eine einfache und präzise Temperatureinstellung aus der Distanz
- Fahrbare Konstruktion mit Lenkrollen und Totalfeststellern ermöglicht müheloses Manövrieren im Betriebsalltag

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer · Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com