

Technische Daten



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Einschubart:	Längseinschub
Nutzlast:	200
Leistung:	3450 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	15,0 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	134 kg
Breite:	1393 mm
Tiefe:	795 mm
Höhe:	1061 mm

Der Speisentransportwagen mit Schiebedeckel ermöglicht die sichere Lagerung und den reibungslosen Transport von zubereiteten Speisen in GN-Behältern. Der Speisentransportwagen mit Schiebedeckel sorgt für eine effektive Organisation und Verteilung der Speisen.

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 \varnothing 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

Flügelüren 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 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. Vier Stoßbecken aus Polymer unten sowie zwei 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 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern, 2 Bockrollen, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.

- **Hygienische Konstruktion** sorgt für eine sichere Lagerung und Transport von Speisen in hochwertigem Edelstahl.
- **Beheizte Schrankfächer** bieten optimale Temperaturkontrolle und sorgen für die Erhaltung der Speisenqualität während des Transports.
- **Energieeffiziente Folienheizungen** reduzieren Aufheizzeiten auf maximal 30 Minuten und senken langfristig Energiekosten.
- **Automatische Arretierung** der Schiebedeckel gewährleistet sicheres Öffnen und Schließen, auch bei voller Beladung.
- **Ergonomische Schiebegriffe** ermöglichen eine komfortable Handhabung und reduzieren Verletzungsrisiken.
- **Naht- und fugenlos eingeschweißte Becken** garantieren eine einfache Reinigung und optimale Hygiene.
- **Thermische Trennung zwischen Becken und Fächern** minimiert Temperaturverluste und erhöht die Effizienz des Wagens.