

Technische Daten



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Nutzlast:	220
Leistung:	2800 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	12,0 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	59 kg
Breite:	1622 mm
Tiefe:	677 mm
Höhe:	900 mm

Speisenausgabewagen in beheizter Ausführung für Transport und Ausgabe von zubereiteten Speisen in GN-Behältern.

Speisenausgabewagen in beheizter Ausführung für Transport und Ausgabe von zubereiteten Speisen in GN-Behältern. Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten Becken, nass und trocken beheizbar, mit tiefgezogener Füllstandsmarkierung für Nassbeheizung. Jedes Becken zur Aufnahme eines Behälters 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. Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper, stirnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und 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 Aufhängevorrichtung an der Rückseite. Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrrohr mit eingeschweißtem, rundum abgekantetem Bord mit umlaufendem Profilrand im Wagenunterbau. Vier massive Abweiserrollen aus Polyethylen unten sowie zwei Stoßecken aus Polymer an den oberen Korpusencken 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, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung.

Abbrufdatum: 26.05.2026, 18:44:52 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer