



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Technische Daten

Nutzlast:	110
Leistung:	1400 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	6,0 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	35 kg
Breite:	886 mm
Tiefe:	677 mm
Höhe:	900 mm

Speisenausgabewagen in beheizter Ausführung für Transport und Ausgabe von zubereiteten Speisen in GN-Behältern, speziell im Bereich von Anfahrthecken.

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, längsseitig 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 linken Schmalseite. Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrrohr mit eingeschweißtem, rundum abgekantetem Bord mit umlaufendem Profilrand im Wagenunterbau. Vier massive Abweiserrollen aus Polyethylen unten dienen als Anfahrtschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Ein zusätzlicher Anfahrtschutz mit integrierter Griffmulde befindet sich oberhalb der Bedienelemente. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung.

Der Hupfer Speisenausgabewagen SPA EB-2 LS ist speziell für den Einsatz an Anfahrthecken mit einer Griffmulde

Speisenausgabewagen mit Rohrheizung 2 × GN

1/1

HUPFER
we make work flow

oberhalb der längsseitigen Bedienelemente und an einer Stirnseite platzierter Stromzufuhr ausgestattet. Die Bauhöhe von 900 mm entspricht der gängigen Arbeitshöhe in der Speisenverteilung.