

Chariot de transport de repas statique

Fiche technique de l'article 0162946 | SPTW 3EBH 3WF



Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Caractéristiques techniques

Type d'insertion :	Insertion longitudinale
Charge utile :	140
Puissance :	3450 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	15,0 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	103 kg
Largeur :	1315 mm
Profondeur :	700 mm
Hauteur :	979 mm

Chariot de transport de repas en exécution chauffante pour le transport, la distribution et le stockage de plats préparés dans des récipients GN.

Chariot à structure solide, monocoque et hygiénique en acier inoxydable haut de gamme. Structure fermée avec recouvrement chanfreiné de tous les côtés et bord relevé circulaire. Dans le recouvrement, bacs soudés en une pièce, sans joints et entièrement isolés, pouvant être chauffés à l'eau, avec repère de niveau de remplissage embouti. Chaque bac est prévu pour la réception d'un récipient GN 1/1-200 ou plus petit. Grâce à une inclinaison spéciale du fond, le bac se vide sans résidus par une évacuation séparée et un robinet à rotule 1/2" réglable de l'extérieur. Robinet d'évacuation protégé contre une ouverture accidentelle, sa position étant bien visible même à distance. Dans l'infrastructure entièrement étanchée par soudure, des compartiments chauffants avec nervurages pour le dépôt emboutis pour le stockage des mets dans des récipients GN ou des paniers. Les pertes de température sont minimisées par les portes battantes isolées et insonorisées à double paroi avec fermeture au loquet sûre et joint circulaire du dormant, l'isolation de haute qualité et la séparation thermique entre les compartiments et vers les bacs, même en cas d'utilisation en tant que compartiment réfrigéré au moyen d'une plaque accumulatrice de froid. Chauffage des bacs au moyen de systèmes de chauffage par feuilles à bon rendement énergétique avec conduction thermique optimale. Réduction du temps de chauffage pour une température d'eau de 90 °C à 30 minutes ou moins avec une chaleur rayonnée au niveau du boîtier extérieur d'environ 35 °C. Chauffage des compartiments par des éléments de chauffage tubulaires en acier inoxydable. Chauffages actionnés sur le côté frontal par l'interrupteur marche/arrêt avec

Date de consultation : 18.02.2026, *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Chariot de transport de repas statique

Fiche technique de l'article 0162946 | SPTW 3EBH 3WF

voyant de contrôle intégré et réglables individuellement par thermostat au moyen de régulateurs de température continus et ergonomiques, bien visibles même à distance, avec limitation de température conforme à VDE. Alimentation électrique par un câble spiralé indéformable et extractible avec fiche coudée et prise de courant aveugle dans le panneau commutateur. Quatre coins pare-chocs en polymère en bas et deux au niveau des coins de corps supérieurs avec des poignées ergonomiques intégrées servent de protection de démarrage et protègent l'appareil sur tout le pourtour, ainsi que les murs sur place de manière particulièrement efficace contre les dommages. Chariot de transport sur 2 roulettes pivotantes avec frein d'arrêt, 2 roulettes fixes, fixées avec des plaques de fixation à plusieurs vis.

Le chariot de transport de repas Hupfer SPTW 3EBH 3WF offre une réduction significative des temps de chauffage et du rayonnement thermique via le boîtier extérieur, grâce à un système de chauffage par feuilles situé dans la zone des bacs, tout en conservant la même puissance, ce qui permet donc, à long terme, de réaliser des économies d'énergie considérables. Des évacuations séparées allant jusque sous le bord du plateau assurent l'évacuation sans problème de l'eau des bacs. La capacité des compartiments est en comparaison jusqu'à 25% supérieure (lorsqu'ils sont équipés de récipients GN de 65 mm de profondeur). Les fermetures encliquetées des portes battantes présentent des caractéristiques de fermeture absolument sûres, même en cas de manipulation robuste. Deux poignées placées aux coins de l'appareil garantissent des caractéristiques optimales de maniement. Les poignées ergonomiques assurent également une protection efficace contre les blessures aux mains.