

Carrello bagnomaria a riscaldamento

Scheda tecnica dell'articolo 0162944 | SPTW 2EBH 2WF KD

Dati tecnici



Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.

| | |
|------------------------------|----------------------------|
| Tipo di inserimento: | Inserimento dal lato lungo |
| Carico utile: | 140 |
| Potenza: | 2300 W |
| Tensione di attacco: | 220 V |
| Corrente nominale: | 10,0 A |
| Classe di protezione: | Classe I |
| Frequenza: | 50 Hz |
| Peso: | 89 kg |
| Larghezza: | 945 mm |
| Profondità: | 729 mm |
| Altezza: | 1043 mm |

Carrello di trasporto alimenti in esecuzione riscaldata per il trasporto, la distribuzione e l'approvvigionamento di cibi in contenitori GN.

Carrello in costruzione stabile, autoportante ed igienica in acciaio inox. Costruzione chiusa con pannello di copertura smussato su tutti i lati. Parte superiore dotata di un coperchio ribaltabile diviso in due sezione, 1/3 + 2/3, utilizzabile anche con contenitori GN con coperchio. Ciascuna sezione del coperchio è dotata di due maniglie di apertura. La parte 1/3 ospita, al suo interno, un gocciolatoio estraibile per la pulizia e reclinabile a 270° con un'opzione di bloccaggio a 180° come piano di appoggio e lavoro. La parte 2/3 è reclinabile a 270° e dispone, all'interno, di una barra orizzontale di contenimento ø 8 mm per l'inserimento dei coperchi GN e una scanalatura per la raccolta dell'acqua di condensa. Vasche saldate senza giunture, completamente isolate, riscaldabili a bagnomaria, imbutite, con indicatore di livello di riempimento. Adatte per l'inserimento di contenitori GN 1/1-200 o sottomultipli. L'inclinazione speciale del fondo consente lo svuotamento completo delle vasche tramite rubinetti di scarico a sfera 1/2" protetti contro l'apertura involontaria e la cui impostazione è ben visibile anche a distanza. Nella parte inferiore, completamente saldata, sono collocati due vani riscaldati con pareti stampate con ricavo di guide sagomate per il trasporto di cibi all'interno di contenitori GN o cestelli. Ante a doppia parete insonorizzate e termicamente isolate con chiusure di sicurezza sicure a scatto. L'ottimo isolamento e la separazione termica tra le vasche e i vani garantiscono una lenta dispersione della temperatura, anche nel caso di utilizzo dei vani per l'alloggiamento cibi freddi, con l'inserimento di piastre eutetiche.

Riscaldamento delle vasche tramite resistenze a foglio ad alta resa energetica, con ottimale conduzione del

Data della richiesta: 18.02.2026, *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche.* © Hupfer 00:48:54

Carrello bagnomaria a riscaldamento

Scheda tecnica dell'articolo 0162944 | SPTW 2EBH 2WF KD

calore. Le pareti esterne del carrello raggiungono una temperatura di max. 35 °C. L'acqua delle vasche raggiunge i 90 °C in max. 30 minuti. Riscaldamento dei vani tramite resistenze in tubolare in acciaio inox. Il riscaldamento è azionabile con un interruttore On/Off posto sul frontale, con spia luminosa integrata. Regolazione della temperatura tramite manopole ergonomiche, visibili anche a distanza, con limitazione della temperatura secondo VDE. Cavo di alimentazione elettrica a spirale con spina ad angolo inseribile in apposita presa cieca nel pannello di comando. Maniglia di spinta frontale ergonomica in tubolare di acciaio inox ø 25 mm. Quattro paraurti angolari inferiori in polimero servono come protezione antiurto e proteggono sia l'intero carrello sia le pareti circostanti contro danneggiamenti. Carrello con 2 ruote girevoli con freno e 2 ruote fisse, fissate con piastre ad avvitamento multiplo.

Grazie all'impiego di resistenze a foglio nell'area delle vasche, il carrello di trasporto alimenti SPTW 2EBH 2WF di Hupfer è in grado di ridurre notevolmente, a parità di potenza, i tempi di riscaldamento e l'irraggiamento termico sulle pareti esterne, con un sostanziale risparmio, a lungo termine, dei costi energetici. Due rubinetti di scarico con canalizzazione diritta anti-ostruzione provvedono a uno scarico privo di inconvenienti dell'acqua delle vasche. I vani armadiati hanno una capacità fino al 25% in più rispetto ad altri prodotti (se equipaggiati con contenitori GN profondi 65 mm). Le serrature a scatto delle ante garantiscono, anche in caso di manovre brusche, una comportamento di chiusura assolutamente sicura.