

# Carrello bagnomaria a riscaldamento

Scheda tecnica dell'articolo 0162946 | SPTW 3EBH 3WF

**HUPFER**  
we make work flow

## Dati tecnici



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

<b>Tipo di inserimento:</b>	Inserimento dal lato lungo
<b>Carico utile:</b>	140
<b>Potenza:</b>	3450 W
<b>Tensione di attacco:</b>	220 V
<b>Corrente nominale:</b>	15,0 A
<b>Classe di protezione:</b>	Classe I
<b>Frequenza:</b>	50 Hz
<b>Peso:</b>	103 kg
<b>Larghezza:</b>	1315 mm
<b>Profondità:</b>	700 mm
<b>Altezza:</b>	979 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. 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 i 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 eutettiche. Riscaldamento delle vasche tramite resistenze a foglio ad alta resa energetica, con ottimale conduzione del 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

Data della richiesta: 25.02.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer 04:28:06

# Carrello bagnomaria a riscaldamento

*Scheda tecnica dell'articolo 0162946 | SPTW 3EBH 3WF*

**HUPFER**  
we make work flow

presa cieca nel pannello di comando. Quattro paraurti angolari inferiori in polimero e due negli angoli superiori, integrati nelle maniglie di spinta ergonomiche, 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 3EBH 3WF di Hupfer è in grado di ridurre notevolmente, a parità 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 chiusura assolutamente sicura. Due maniglie di spinta poste agli angoli del carrello garantiscono un'ottima manovrabilità. La loro forma ergonomica garantisce inoltre una protezione efficace contro eventuali lesioni alle mani.

Data della richiesta: 25.02.2026,  
04:28:06

*Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer*