

Voedseluitschepwagen - 1 bak

Spec-sheet bij artikel 0161470 | SPA 1EB

HUPFER
we make work flow



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Technische gegevens

Laadvermogen:	55
Vermogen:	700 W
Aansluit-spanning:	220 V
Nominale stroom:	3,0 A
Veiligheidsklasse:	class_1
Frequentie:	50 Hz
Gewicht:	24 kg
Breedte:	677 mm
Diepte:	604 mm
Hoogte:	900 mm

Voedseluitschepwagen in verwarmde uitvoering voor het transporteren en uitdelen van bereide gerechten in GN-bakken.

Wagen in stabiele, zelfdragende en hygiënische constructie van hoogwaardig roestvrij staal. Gesloten constructie met naadloos gelaste en volledig geïsoleerde bassins, nat en droog verwarmbaar, met diepgetrokken vulpeilmarkering voor natte verwarming. Elk bassin geschikt voor een bak GN 1/1-200 of kleiner. Door speciale helling van de bodem restloze lediging van het bassin via van buitenaf regelbare kogelkraan 1/2". Afvoerkraan beschermd tegen onbedoeld openen, de betreffende instelling is ook van op afstand goed zichtbaar. Verwarming door roestvrijstalen buisverwarmingselementen, aan de voorzijde te bedienen via aan/uit-schakelaar met geïntegreerd controlelampje en thermostatisch regelbaar door traploze en ergonomisch gevormde temperatuurregelaars die ook van op afstand goed zichtbaar zijn. Met temperatuurbegrenzing conform VDE. Stroomtoevoer via vormvaste en uittrekbare spiraalkabel met hoekstekker en ophangvoorziening aan de achterzijde. Stevig gelast onderstel van kokerbuis met vastgelast schap met afgebogen rand rondom en omlopende profielrand in de onderbouw van de wagen. Vier massieve stootwielen van polyethyleen onderaan en twee stoothoeken van polymeer aan de bovenste hoeken met geïntegreerde, ergonomisch gevormde duwbeugels dienen als aanrijbeschermering en beschermen zowel het apparaat rondom alsook de muren ter plaatse zeer effectief tegen beschadigingen. Wagen verrijdbaar op 4 zwenkwielen, waarvan 2 met vastzetters, \varnothing 125 mm, met tapbevestiging.

Aanvraagdatum: 26.05.2026,
19:51:46

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. © Hupfer