

Voedseltransportwagen - 3 bakken - met

Spec-sheet bij artikel 0162947 | SPTW 3EBH 3WF KD

HUPFER
we make work flow

Technische gegevens



Fotovoorbeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Inschuiftype:	lengthwise_insertion
Laadvermogen:	140
Vermogen:	3450 W
Aansluit-spanning:	220 V
Nominale stroom:	15,0 A
Veiligheidsklasse:	class_1
Frequentie:	50 Hz
Gewicht:	123 kg
Breedte:	1315 mm
Diepte:	729 mm
Hoogte:	1043 mm

Voedseltransportwagen in verwarmde uitvoering voor het transport, uitgave en bevoorraden van klaargemaakte gerechten in GN-bakken.

Wagen in stabiele, zelfdragende en hygiënische constructie van hoogwaardig roestvrij staal. Dichte constructie met aan alle zijden afgeschuinde afdekking en omlopende overlooprand. Boven de afdekking een 1/3 tot 2/3 gedeeld klapdeksel, dat ook bij het gebruik van GN-bakken met deksel hun functie vervult en aan beide voorzijden met elk één roestvrij stalen beugelgreep per dekselsegment is uitgerust. Het 1/3-segment met een voor het reinigen uitneembare geperforeerde plaat 270 ° neerklapbaar met vergrendelingsmogelijkheid in 180 ° stand voor het portioneren en klaarzetten van borden of opbergplek voor opscheplepels. Het 2/3-segment 270 ° neerklapbaar als opbergplek voor GN-deksels met horizontale stang van roestvrij staaldraad \varnothing 8 mm en opvanggoot voor condenswater. In de afdekking naadloos gelaste en volledig geïsoleerde bekken, met vocht te verwarmen, met diepgetrokken niveaumarkering. Elk bekken voor de opname van een bak GN 1/1-200 of kleiner. Door speciale helling van de bodem een restvrije lediging van het bekken via een aparte afloop en van buiten regelbare kogelkraan 1/2". Aftapkraan tegen onbedoeld openen beschermd, elke instelling ook op afstand gemakkelijk te herkennen. In volledig dichtgelaste onderbouw verwarmde compartimenten met diepgetrokken steunrails voor het bevoorraden van gerechten in GN-bakken of korven. Dubbelwandig geïsoleerde en geluiddichte vleugeldeuren met veilig sluitende kliksluiting en omlopende frameafdichting zorgen samen met een hoogwaardige isolatie en de thermische scheiding tussen de compartimenten en naar de bakken voor minimale temperatuurverliezen, ook bij gebruik als koelvak d.m.v. een koelpellet. Verwarming

Aanvraagdatum: 02.04.2026,
03:48:59

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

Voedseltransportwagen - 3 bakken - met

Spec-sheet bij artikel 0162947 | SPTW 3EBH 3WF KD

HUPFER
we make work flow

van de bakken door energie-efficiënte folieverwarmingen met optimale warmtegeleiding. Reducering van de opwarmtijd voor een watertemperatuur van 90 °C naar max. 30 minuten bij een stralingswarmte aan de buitenbehuizing van ca. 35 °C. Verwarming van de compartimenten door buisverwarmingselement van roestvrij staal. Verwarmingen aan de voorzijde bedienbaar via de Aan-/Uitschakelaar met geïntegreerd controlelampje en apart thermostatisch regelbaar door traploos en ergonomisch gevormde temperatuurregelaars, die ook op afstand duidelijk herkenbaar zijn, met temperatuurbegrenzing volgens VDE. Stroomtoevoer via vormstabiele en uittrekbare spiraalkabel met haakse stekker en loze contactdoos in de schakelafdekking. Aan de voorzijde een duwbeugel van ergonomisch gevormde roestvrij stalen ronde buis \varnothing 25 mm. Vier stoothoeken van polymeer aan de onderste behuizingshoeken dienen als aanrijbescherming, beschermen in dit bereik zowel het apparaat rondom als ook wanden in het gebouw tegen beschadigingen. Wagen verrijdbaar op 2 zwenkwielen met blokkeerremmen, 2 bokwielen, met meermaals geschroefde aanschroefplaten bevestigd.

De voedseltransportwagen SPTW 3EBH 3WF KD van Hupfer biedt door het gebruik van folieverwarmingen rond het bassin bij een gelijk vermogen een aanzienlijke reductie van de opwarmtijden en de warmteafstraling via de buitenbehuizing en op lange termijn dus een aanzienlijke besparing op energiekosten. Apart tot onder de bodem doorlopende afvoeren zorgen voor een probleemloze afvoer van water uit de bassins. De kastvakken beschikken over een tot 25% grotere capaciteit (bij vulling met 65 mm diepe GN-bakken). De kliksluitingen van de vleugeldeuren blijven, ook bij ruwe behandeling, betrouwbaar afgesloten.

Aanvraagdatum: 02.04.2026,
03:48:59

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