



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.

Technische Daten

Kapazität:	3 × Behälter GN 1/1-200 oder kleiner
Nutzlast:	165 kg
Leistung:	2100 W
Anschluss-Spannung:	AC 220-230 V
Nennstrom:	9,0 A
Schutzklasse:	Klasse 1
Frequenz:	50/60 Hz
Gewicht:	47 kg
Breite:	677 mm
Tiefe:	1274 mm
Höhe:	900 mm

Speisenausgabewagen in beheizter Ausführung für Transport und Ausgabe von zubereiteten Speisen in GN-Behältern.

Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten Becken, nass und trocken beheizbar, mit tiefgezogener Füllstandsmarkierung für Nassbeheizung. Jedes Becken zur Aufnahme eines Behälters GN 1/1-200 oder kleiner. Durch spezielle Neigung des Bodens rückstandslose Entleerung des Beckens über von außen regelbaren Kugelhahn 1/2". Ablaufhahn gegen versehentliches Öffnen geschützt, jeweilige Einstellung auch aus der Distanz leicht erkennbar. Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper, stirnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlose und ergonomisch geformte Temperaturregler, die auch aus der Distanz gut erkennbar sind, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker und Aufhängevorrichtung an der Rückseite. Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrrohr mit eingeschweißtem, rundum abgekantetem Bord mit umlaufendem Profilrand im Wagenunterbau. Vier massive Abweiserrollen aus Polyethylen unten sowie zwei Stoßbecken aus Polymer an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen dienen als Anfahrerschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände besonders effektiv vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, \varnothing 125 mm, mit Zapfenbefestigung.

Speisenausgabewagen

Artikel-Nr.: 0164198 | SPA 3EB

HUPFER
we make work flow

Der Hupfer Speisenausgabewagen SPA EB-3 bietet durch die zwei an den Ecken des Geräts positionierten Schiebegriffe optimale Handlingeigenschaften. Die ergonomisch geformten Schiebegriffe gewährleisten einen effektiven Schutz vor Verletzungen an den Händen. Die Bauhöhe von 900 mm entspricht der gängigen Arbeitshöhe in der Speisenverteilung.