

# Voedseltransportwagen

Spec-sheet bij artikel 0162946 | SPTW 3EB 3WF

**HUPFER**  
we make work flow



*Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.*

## Technische gegevens

<b>Capaciteit:</b>	3 × GN 1/1-200 + 15 × GN 1/1-65
<b>Rastermaat:</b>	75 mm
<b>Inschuiftype:</b>	lenghwise_insertion
<b>Laadvermogen:</b>	140 kg
<b>Vermogen:</b>	3450 W
<b>Aansluit-spanning:</b>	AC 220-230 V
<b>Nominale stroom:</b>	15,0 A
<b>Veiligheidsklasse:</b>	class_1
<b>Frequentie:</b>	50/60 Hz
<b>Gewicht:</b>	103 kg
<b>Breedte:</b>	1317 mm
<b>Diepte:</b>	700 mm
<b>Hoogte:</b>	979 mm

Voedseltransportwagens 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. In de afdekking naadloos gelaste en volledig geïsoleerde bakken, met vocht te verwarmen, met diepgetrokken niveaumarkering. Elk bakken voor de opname van een bak GN 1/1-200 of kleiner. Door speciale helling van de bodem een restvrije lediging van het bakken 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 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

Aanvraagdatum: 05.04.2025,  
01:38:11

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

# Voedseltransportwagen

*Spec-sheet bij artikel 0162946 | SPTW 3EB 3WF*

**HUPFER**  
we make work flow

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 vormstabele en uittrekbare spiraalkabel met haakse stekker en loze contactdoos in de schakelafdekking. Vier massieve stoothoeken van polymeer onder en twee aan de bovenste lichaamshoeken met geïntegreerde, ergonomische gevormde duwbeugels, dienen als aanrijbeschermer, beschermen zowel het apparaat rondom als ook wanden in het gebouw bijzonder effectief tegen beschadigingen. Wagen verrijdbaar op 2 zwenkwielen met blokkeerremmen, 2 bokwielen, met meermaals geschroefde aanschroefplaten bevestigd.

De voedseltransportwagen SPTW 3EBH 3WF 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. Twee aan de hoeken van het apparaat aangebrachte duwbeugels zorgen voor optimale bedieningseigenschappen. De ergonomisch gevormde duwbeugels garanderen bovendien een effectieve bescherming tegen handletsel.

Aanvraagdatum: 05.04.2025,  
01:38:11

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