

Speisenausgabewagen beheizt Chariot bain-marie chauffant

Die Speisenausgabewagen von HUPFER® sind ein wichtiger Bestandteil der Gemeinschaftsverpflegung. Diese Produkte unterstützen ganz wesentlich Abläufe in der Speisenverteilung und gestalten diese dadurch effizienter. Das neueste technische Highlight sind die Speisenausgabewagen mit Folienheizung. Hinsichtlich Zeit- und Energieersparnis stellen diese einen neuen Meilenstein in der Produktentwicklung dar.

Le chariot bain-marie de HUPFER® est un élément clé de l'alimentation collective. Ces produits soutiennent et rationalisent essentiellement les déroulements dans le conditionnement de repas. Le résultat de nombreuses innovations c'est le chariot bain-marie à feuilles chauffantes. À propos de gain de temps et d'énergie il représente un jalon dans le développement de produit.

Speisenausgabewagen mit querseitiger Bedienung Chariot bain-marie, accessibilité sur le côté transversal				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Beckenanzahl Nombre de cuve	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
SPA/EB-1	678 x 606 x 900	1	15 Pers.	0161470
SPA/EB-2	678 x 916 x 900	2	25 Pers.	0161480
SPA/EB-3	678 x 1256 x 900	3	50 Pers.	0161490
SPA/EB-4	678 x 1595 x 900	4	80 Pers.	0161500

Speisenausgabewagen mit längsseitiger Bedienung Chariot bain-marie, accessibilité sur le côté longitudinal				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Beckenanzahl Nombre de cuve	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
SPA/EB-2 LS	887 x 667 x 900	2	25 Pers.	0161510
SPA/EB-3 LS	1217 x 677 x 900	3	50 Pers.	0161520

Speisenausgabewagen mit Folienheizung Chariot bain-marie à feuilles chauffantes				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Beckenanzahl Nombre de cuve	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
SPA / EB-2 F	678 x 916 x 900	2	25 Pers.	0162616
SPA / EB-3 F	678 x 1256 x 900	3	50 Pers.	0162653



SPA/EB-2



SPA/EB-3 LS

Speisenausgabewagen gekühlt
Chariot bain-marie réfrigéré

Speisenausgabewagen mit aktiver Kühlung
Chariot bain-marie avec réfrigération active

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Beckengröße (mm) Dimensions de cuve (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
SPA / K-2 DW	719 x 874 x 900	510 x 630	2 x GN 1/1 - 200	0129470
SPA / K-3 DW	719 x 1199 x 900	510 x 955	3 x GN 1/1 - 200	0129471

Offener Speisenausgabewagen
Chariot bain-marie ouvert

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Gesamtkapazität Capacité totale	Bestell-Nr. Référence
SPA/03	1170 x 800 x 877/1107	30 x GN 1/1 - 65	0112865
SPA/03 AL	1165 x 827 x 1110/1390	31 x GN 1/1 - 65	0162644
SPA/03 AR	1165 x 827 x 1110/1390	31 x GN 1/1 - 65	0162645

Kaltspeisenausgabewagen mit geschlossenem Unterbau, passive Kühlung
Chariot bain-marie, fermé, réfrigération passive

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Gesamtkapazität Capacité totale	Bestell-Nr. Référence
KSPA-2	690 x 992 x 916	14 x GN 1/1 - 65	0163251
KSPA-2	691 x 1382 x 917	21 x GN 1/1 - 65	0163252

Echte Spezialisten ihres Fachs sind der Speisenausgabewagen mit aktiver Kühlung und der offene Speisenausgabewagen. Für den Transport und die Ausgabe von gekühlten Speisen, ohne zusätzliche GN-Behälter, ist der Speisenausgabewagen mit aktiver Kühlung die ultimative Lösung. Die einfache Ausgabe aus GN-Behältern heraus, ermöglicht der Offene Speisenausgabewagen.

Des vrais spécialistes de leur branche sont le chariot bain-marie avec réfrigération active et le chariot bain - marie ouvert. Pour le transport et la distribution de repas réfrigérés, sans bac GN additionnel, le chariot bain - marie avec réfrigération active est la solution juste. Le chariot bain - marie ouvert rend possible la distribution simple des bacs GN.



SPA/K-3 DW



SPA/03