

## Кухонные мармиты с ваннами

Технические характеристики изделия 0162943 | SPTW 2EB 2WF



*Показан пример без декоративных элементов, точность технического описания не гарантируется.*

### Технические характеристики

<b>Вместимость:</b>	2 × GN 1/1-200 + 10 × GN 1/1-65
<b>Размер ячейки:</b>	75 mm
<b>Тип шин:</b>	Lengthwise insertion
<b>Диапазон температур:</b>	analogue controller, stepless
<b>Полезная нагрузка:</b>	120 kg
<b>Мощность:</b>	2300 W
<b>Входное напряжение:</b>	AC 220-230 V
<b>Номинальный ток:</b>	10.00 A
<b>Класс защиты:</b>	Klasse 1
<b>Частота:</b>	50-60 Hz
<b>Масса:</b>	74.613 kg
<b>Ширина:</b>	922 мм
<b>Глубина:</b>	700 мм
<b>Высота:</b>	979 мм

Тележка для раздачи пищи в гостроемкостях GN, подогреваемая для транспортировки и раздачи готовых блюд.

Тележка устойчивой самонесущей конструкции в гигиеничном исполнении из нержавеющей стали. Закрытый корпус с зафальцованной со всех сторон обшивкой и выступающим бортиком. В корпус без швов и стыков вставлены и приварены ванны; ванны полностью изолированы, имеют влажный подогрев и снабжены маркировкой наполнения. Все ванны подходят для гостроемкостей GN 1/1-200 или гостроемкостей меньшего размера. Основание наклонено, что позволяет полностью опорожнить ванну. Для слива предусмотрен регулируемый снаружи шаровой кран 1/2". Сливной кран защищен от непреднамеренного открытия, соответствующее положение крана легко распознается даже на расстоянии. Во внутренней части герметично сваренного корпуса имеется подогреваемое отделение, снабженное опорами для подносов GN с блюдами или для корзин. Двухслойные распашные двери снабжены высококачественной тепло-и звукоизоляцией, что позволяет разделять тепловые пространства внутренних отделений и сократить тепловые потери, в том числе, когда охлаждение производится аккумулятором холода. Двери имеют пружинную защелку, проем защищен герметичной

Дата обращения: 05.04.2026,  
00:20:04

*Значения величин и размеров являются приблизительными, точность технического описания не гарантируется. © Hupfer*

## Кухонные мармиты с ваннами

**HUPFER**  
we make work flow

Технические характеристики изделия 0162943 | SPTW 2EB 2WF

прокладкой. Подогрев ванн производится посредством энергоэффективного пленочного нагревателя, конструкция которого позволяет оптимальным образом отводить тепло. Нагрев воды до температуры 90° C занимает не более 30 минут, в то время как тепловое излучение внешнего корпуса не превышает 35° C. Подогрев отделений производится посредством трубчатого электрического нагревателя из нержавеющей стали. На торце установлен выключатель нагревателя со встроенным контрольным индикатором. Нагрев регулируется плавно, посредством независимых термостатных регуляторов, снабженных ручками удобной формы. Положение регуляторов легко распознается на расстоянии. Ограничитель температур соответствует требованиям Немецкой ассоциации электротехников (VDE). Питание подается через спиральный кабель, который обеспечивает стабильную форму напряжения, и розетку в панели подключения. Четыре массивных угловых бампера из полимерного материала (два внизу и два наверху), а также эргономичная толкающая ручка эффективно защищают устройство и стены помещения от повреждений. Тележка имеет 2 поворотных колеса, оснащенных тормозом, а также 2 неподвижных колеса, крепление колес — пластина на болтах.

Тележка для раздачи пищи Hupfer SPTW 2EBH 2WF оснащена в области ванн пленочным нагревателем, который при той же мощности обеспечивает быстрый нагрев. Низкая теплоотдача через внешнюю обшивку, что при длительной эксплуатации позволяет существенно снизить расходы на энергию. Слив воды из ванн производится независимо через отдельные сливы, проходящие через корпус и выходящие наружу через дно. Внутренние отделения отличаются большей вместимостью (вмещают на 25 % при загрузке гостроемкостями GN высотой 65 мм). По углам тележки установлены две ручки, которые позволяют с удобством управлять тележкой. Ручка имеет эргономичную форму, которая защищает руки от травм.

Дата обращения: 05.04.2026,  
00:20:04

*Значения величин и размеров являются приблизительными, точность  
технического описания не гарантируется. © Hupfer*