

## Die Speisenausgabewagen von Caldomet sind ein wichtiger Bestandteil der Gemeinschaftsverpflegung.

Wagen komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301



Anwenderfreundlich und übersichtlich angeordnete Drehknebel schliessen Bedienfehler aus.



Zwei ergonomisch geformte Schiebegriffe mit Stosskante schützen vor Verletzungen an den Händen und Beschädigungen des Gerätes.



Als Ablage ist optional ein abklappbares Bord erhältlich.

- > Robuste Konstruktion aus Vierkant-Rohrrahmen 25x25 mm gemäss DIN 18867-7. Oberplatte allseitig abgekantet. Fugenlos tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken mit grossen, reinigungsfreundlichen Radien und Prägung für max. Wasserstandsfüllung, zur Aufnahme von GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen. Beckenboden glatt mit Neigung zum Ablauf. Die maximale Behältertiefe beträgt 200 mm. Speisenausgabewagen zum Anschluss an Energieoptimierungsanlagen geeignet. Nass- und Trockenbeheizung der Becken möglich (Ausnahme: Geräte mit Folienheizung). Becken mit hochwertiger Spezialdämmung allseitig wärme gedämmt. Dämmmaterial nicht brennbar, chemisch neutral, feuchteresistent und gesundheitlich absolut unbedenklich. Beheizung mittels langlebiger Rohrheizkörper aus CNS, alternativ mit Folienheizung.
- > Alle Geräte sind mit 1 Bodenbord als Option problemlos leicht einlegbar nachrüstbar. Längs- und Querstege für kleinere Behälter sind als Option erhältlich.

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
<b>Speisenausgabewagen, stirnseitige Bedienung</b>				
SPA/EB-1	678 x 606 x 900 mm	1	15 Personen	3200161470
SPA/EB-2	678 x 916 x 900 mm	2	25 Personen	3200161480
SPA/EB-3	678 x 1256 x 900 mm	3	50 Personen	3200161490
SPA/EB-4	678 x 1595 x 900 mm	4	80 Personen	3200161500
<b>Speisenausgabewagen mit Folienheizung</b>				
SPA/EB-2 F	678 x 916 x 900 mm	2	25 Personen	3200162616
SPA/EB-3 F	678 x 1256 x 900 mm	3	50 Personen	3200162653
SPA/EB-4 F	678 x 1595 x 900 mm	4	80 Personen	3200162693
<b>Speisenausgabewagen, längsseitige Bedienung</b>				
SPA/EB-2 LS	878 x 678 x 900 mm	2	25 Personen	3200161510
SPA/EB-3 LS	1219 x 678 x 900 mm	3	50 Personen	3200161520
<b>Speisenausgabewagen mit aktiver Kühlung</b>				
SPA/K-2 DW	719 x 874 x 900 mm	1	2 x GN 1/1-200	3200129470
SPA/K-3 DW	719 x 1199 x 900 mm	1	3 x GN 1/1-200	3200129471
<b>Speisenausgabewagen mit passiver Kühlung und geschlossenem Unterbau</b>				
KSPA-2	678 x 942 x 900 mm	2	12 x GN 1/1-65	3200162210
KSPA-3	678 x 1335 x 900 mm	3	18 x GN 1/1-65	3200162211
<b>Offener Speisenausgabewagen</b>				
SPA/O-3 AL	1170 x 830 x 877/1387 mm	3	31 x GN 1/1-65	3200162644
SPA/O-3 AR	1170 x 830 x 877/1387 mm	3	31 x GN 1/1-65	3200162645
SPA/O-3	1170 x 868 x 877/1107 mm	3	30 x GN 1/1-65	3200112865

## Speisenausgabewagen – Warmhaltebecken –

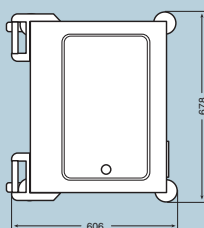
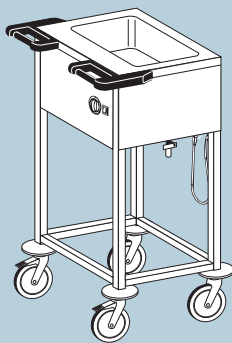
Einfache Reinigung der Becken durch Ablauf nach unten. Schnelle Erkennung des Öffnungs- bzw. Verschlusszustandes der Ablaufhähne auch aus der Entfernung durch spezielle Form und optische Markierung. Aufgrund des offenen Unterbaus direkte Entleerung in bauseitige Bodenablauffrinnen bzw. Bodenabläufe möglich; kein Umfüllen in andere Behälter notwendig.

Anwenderfreundliche Bedienung mittels ergonomisch geformter Knebel; stufenlose thermostatische Regelung der Beckentemperatur zwischen 30°C und 95°C; 4 Leistungsbereiche durch von weitem sichtbare Markierungen auf den Knebeln gekennzeichnet, problemlose Handhabung. Exakte und dauerhafte Zuordnung der Becken und Schalter durch Kennzeichnung mittels eingepprägter, erhabener Ziffern. Knebel leicht zu reinigen. Pro Gerät 1 Ein-/Aus-Schalter, mit integrierter Anzeigefunktion «Gerät Betriebsbereit», Betriebszustand aus Entfernung leicht erkennbar.

Steckfertiger Anschluss im hinteren Bereich durch ein flexibles, formbeständiges Spiralkabel. Das Kabel muss nicht um das ganze Gerät geführt werden und stört daher nicht bei der Arbeit. Durch Nutzung der kürzesten Distanz zwischen Stromversorgung und Anschlusspunkt wird ein Kontakt des Kabels mit dem Fussboden vermieden. Kabel im Bedarfsfall auf 1,80 m ausziehbar. Steckerhalterung hinten unter dem Gerät geschützt angebracht. Heizkörper und elektrische Bauteile leicht zugänglich und im Servicefall problemlos demontierbar. IPX5 Strahlwasserschutz gemäss EN 60529.

Geräteseitenwände und -kanten sowie Bedien- und Anzeigeelemente durch vier jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stossfestem Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell austauschbar. Zwei ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stosskante schützen bei den SPA/EB-1 bis SPA/EB-4 vor Verletzungen an den Händen. Die Geräte mit längsseitiger Bedienung haben oberhalb der Knebel einen Kunststoff-Anfahrerschutz mit integrierter Griffmulde zum leichten Bewegen der Geräte im Bereich von Ausgabetheken.

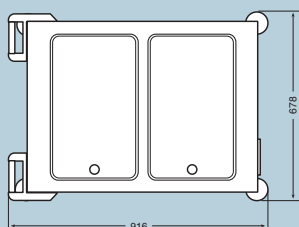
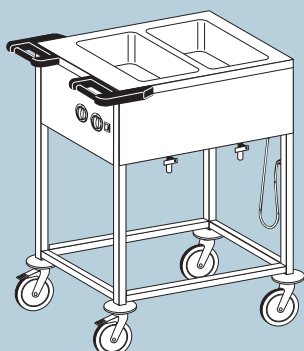
Korrosionsbeständige und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäss DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller. Zapfenbefestigung aus CNS; Rollen im Bedarfsfall schnell austauschbar. Raddurchmesser 125 mm.



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und stirnseitiger Bedienung

Beckenanzahl:	1
Beckengrösse:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 15 Personen
Beheizung:	CNS-Rohrheizkörper
Anschlusswert:	0,7 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	170 kg
Nettogewicht:	32 kg

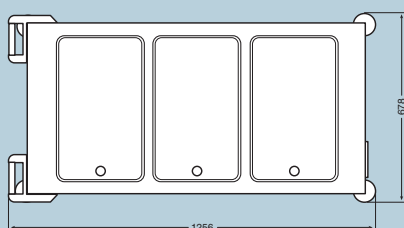
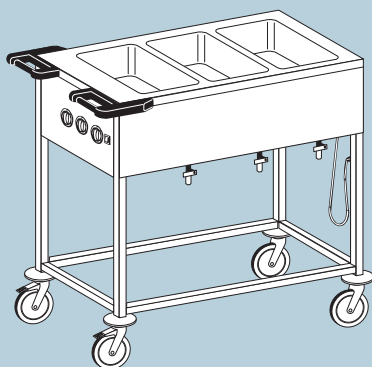
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-1	678 x 606 x 900 mm	1	15 Personen	3200161470



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und stirnseitiger Bedienung

Beckenanzahl:	2
Beckengrösse:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 25 Personen
Beheizung:	CNS-Rohrheizkörper
Anschlusswert:	1,4 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	195 kg
Nettogewicht:	44 kg

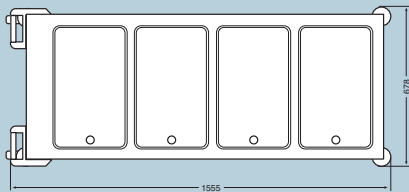
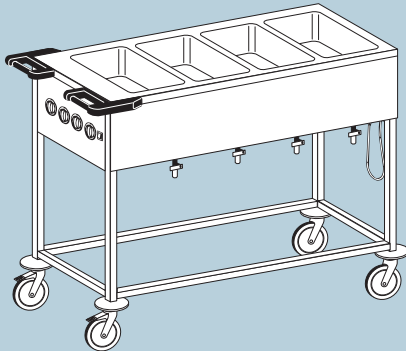
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-2	678 x 916 x 900 mm	2	25 Personen	3200161480



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und stirnseitiger Bedienung

Beckenanzahl:	3
Beckengrösse:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 50 Personen
Beheizung:	CNS-Rohrheizkörper
Anschlusswert:	2,1 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	220 kg
Nettogewicht:	55 kg

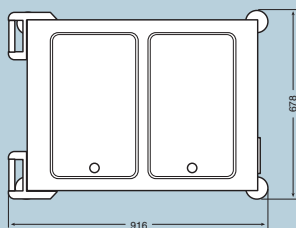
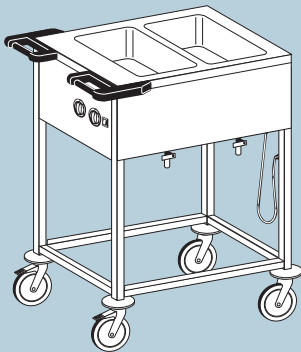
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-3	678 x 1256 x 900 mm	3	50 Personen	3200161490



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und stirnseitiger Bedienung

Beckenanzahl:	4
Beckengröße:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 80 Personen
Beheizung:	CNS-Rohrheizkörper
Anschlusswert:	2,8 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz / Typ 23
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	250 kg
Nettogewicht:	66 kg

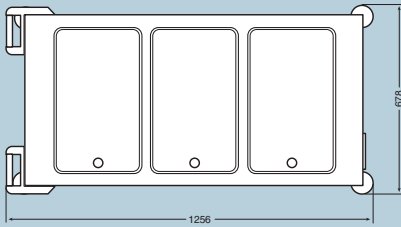
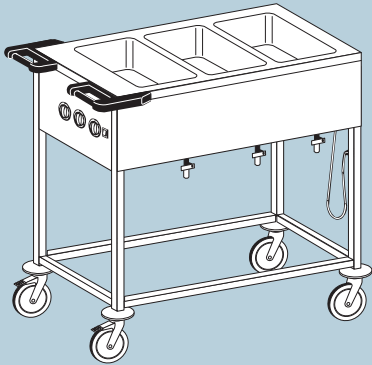
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-4	678 x 1595 x 900 mm	4	80 Personen	3200161500



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und stirnseitiger Bedienung. Mit Folienheizung.

Beckenanzahl:	2
Beckengröße:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 25 Personen
Beheizung:	Folien-Heizkörper
Anschlusswert:	1,4 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	195 kg
Nettogewicht:	44 kg

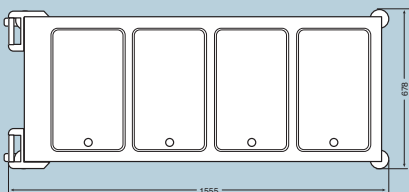
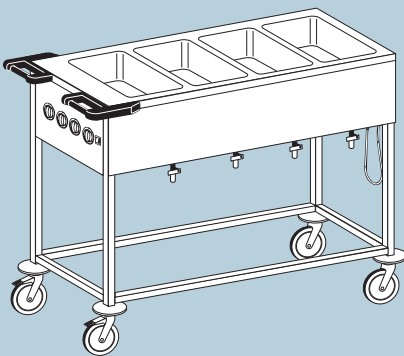
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-2 F	678 x 916 x 900 mm	2	25 Personen	3200162616



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und stirnseitiger Bedienung. Mit Folienheizung.

Beckenanzahl:	3
Beckengröße:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 50 Personen
Beheizung:	Folien-Heizkörper
Anschlusswert:	2,1 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	220 kg
Nettogewicht:	55 kg

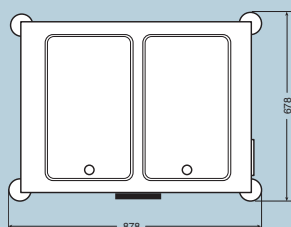
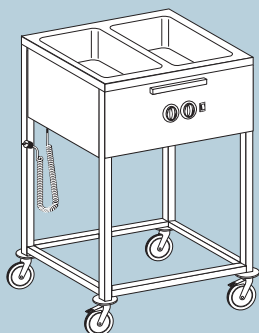
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-3 F	678 x 1256 x 900 mm	3	50 Personen	3200162653



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und stirnseitiger Bedienung. Mit Folienheizung.

Beckenanzahl:	4
Beckengröße:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 80 Personen
Beheizung:	Folien-Heizkörper
Anschlusswert:	2,8 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz Typ 23
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	250 kg
Nettogewicht:	66 kg

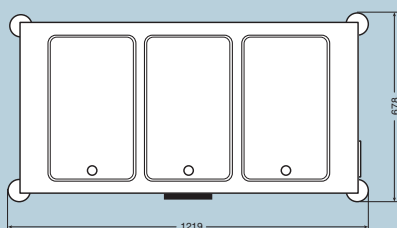
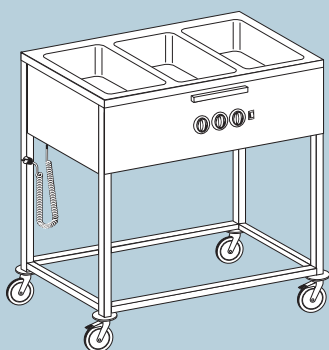
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-4 F	678 x 1595 x 900 mm	4	80 Personen	3200162693



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und längsseitiger Bedienung

Beckenanzahl:	2
Beckengröße:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 25 Personen
Beheizung:	CNS-Rohrheizkörper
Anschlusswert:	1,4 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	195 kg
Nettogewicht:	44 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-2 LS	878 x 678 x 900 mm	2	25 Personen	3200161510



### Speisenausgabewagen mit Warmhaltebecken und längsseitiger Bedienung

Beckenanzahl:	3
Beckengröße:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
Kapazität:	für 50 Personen
Beheizung:	CNS-Rohrheizkörper
Anschlusswert:	2,1 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Schutzart:	IPX5
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Thermostateinstellung:	30-95°C
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	220 kg
Nettogewicht:	55 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/EB-3 LS	1219 x 678 x 900 mm	3	50 Personen	3200161520

## Speisenausgabewagen – Aktive, stille Kühlung –

Grossvolumige, durchgehende Becken, geeignet zur Aufnahme von 2 oder 3 GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen sowie direkt für verpackte Produkte wie Joghurts und Flaschen. Die maximale Behältertiefe beträgt 200 mm. Becken fugenlos und dichtgeschweisst.

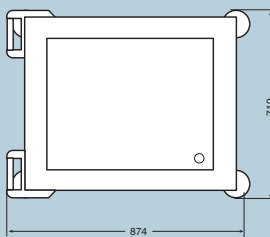
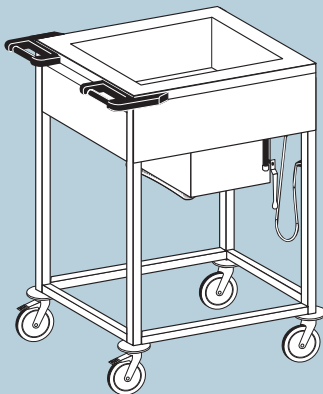
Kühlaggregat als Modul unterhalb des Beckens positioniert. Hygienevorteil durch verdampferfreien Nutzraum; hohe Kühlleistung durch Rundum-Verrohrung. Kühlmittel R134a, FCKW-frei. Becken mit hochwertiger Spezialdämmung allseitig wärmegeämmt. Dämm-Material nicht brennbar, chemisch neutral, feuchtresistent und gesundheitlich absolut unbedenklich.

Einfache Reinigung der Becken durch Ablauf nach unten. Schnelle Erkennung des Öffnungs- bzw. Verschlusszustandes des Ablaufhahns auch aus der Entfernung durch spezielle Form und optische Markierung. Aufgrund des offenen Unterbaus direkte Entleerung in bauseitige Bodenablauffrinnen bzw. Bodenabläufe möglich; kein Umfüllen in andere Behälter notwendig.

Anwenderfreundliche Bedienung. Es wird automatisch die maximale Kühlleistung abgerufen. Steckfertiger Anschluss von unten durch ein flexibles, formbeständiges Spiralkabel. Das Kabel muss nicht um das ganze Gerät geführt werden und stört daher nicht bei der Arbeit. Kontakt des Kabels mit dem Fussboden wird vermieden. Kabel im Bedarfsfall auf 1,80 m ausziehbar. Steckerhalterung unter dem Gerät geschützt angebracht. Elektrische Anschlüsse und Kühlaggregat unter dem Becken leicht zugänglich.

Geräteseitenwände und -kanten durch vier jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Zwei ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stosskante schützen vor Verletzungen an den Händen.

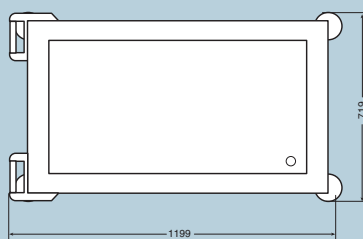
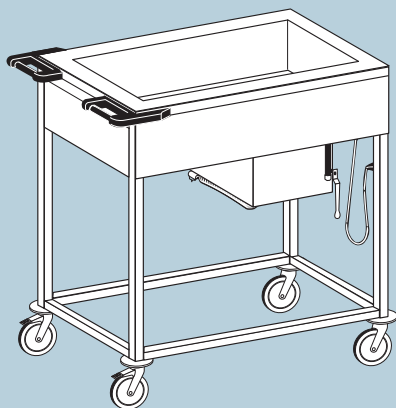
Korrosionsbeständige und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäss DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller. Zapfenbefestigung aus CNS; Rollen im Bedarfsfall schnell austauschbar. Raddurchmesser 125 mm.



### Speisenausgabewagen mit aktiver, stiller Kühlung

Beckenanzahl:	1
Beckengrösse:	510 x 630 mm, für 2 x GN1/1-200 und deren Unterteilungen
Kältemittel:	R134a, FCKW-frei
Kälteleistung:	0,21 kW
Anschlusswert:	0,15 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	200 kg
Nettogewicht:	58 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/K-2 DW	719 x 874 x 900 mm	1	2 x GN 1/1-200	3200129470



### Speisenausgabewagen mit aktiver, stiller Kühlung

Beckenanzahl:	1
Beckengröße:	510 x 955 mm, für 3 x GN1/1-200 und deren Unterteilungen
Kältemittel:	R134a, FCKW-frei
Kälteleistung:	0,30 kW
Anschlusswert:	0,22 kW
Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	225 kg
Nettogewicht:	69 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/K-3 DW	719 x 1199 x 900 mm	3	3 x GN 1/1-200	3200129471

## Speisenausgabewagen – Passive Kühlung –

Gerät für die Kaltverteilung am Speisenverteilband. Aufgrund der Bauweise besonders für z.B. Aufschnitt in flachen GN-Behältern geeignet. Auch für gekühlte Komponenten in Cook&Chill-Küchen sowie für Nachspeisen wie Pudding und Kaltschale in klassischen Cook&Serve-Küchen.

Geräte komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301. Robuste Konstruktion in selbsttragender Bauweise. Oberplatte allseitig abgekantet. In der Oberplatte 2 bzw. 3 Ausschnitte zur Aufnahme von je 1 Behälter GN1/1-65. Direkte Verbindung zwischen Oberplattenausschnitt und darunter befindlichem Schrankraum.

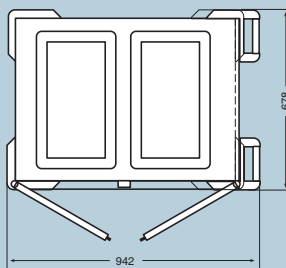
Unterschranke geeignet zur Bevorratung von Produkten in GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen. Je Schrankfach 7 Paar Aufnahmefähigkeiten im Abstand von 75 mm, optimal für die Aufnahme von GN1/1-65 Standardausgabebehältern. Die obersten Einschübe sind zur Aufnahme von Kältespeicherplatten vorgesehen.

Die Schrankräume sind durch 1 bzw. 2 Spezialwände zur senkrechten Aufnahme von je 1 Kältespeicherplatte voneinander getrennt. Zusammen mit je 1 waagrecht eingeschobenen Platte pro Schrank kann gleichzeitig der in die Oberplatte eingehängte und die im Unterbau befindlichen GN-Behälter gleichmässig gekühlt werden.

Der doppelwandige Unterbau ist allseitig mit Spezialdämmung wärmegeklämt und komplett dicht. Die Schranktüren sind doppelwandig, schall- und wärmegeklämt. Sie sind mit einer Hand leicht entriegelbar und schliessen mit Schnappverschluss. Eine umlaufende Rahmendichtung in Kombination mit der doppelwandigen Tür bewirkt, dass die Umgebungswärme nicht in den Unterbau dringen kann.

Geräteseitenwände und -kanten durch vier Stossecken gegen Beschädigungen geschützt. Zwei ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stosskante schützen vor Verletzungen an den Händen.

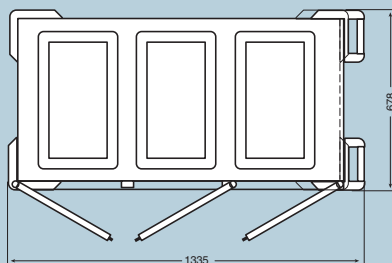
Korrosionsbeständige und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäss DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. Jeweils 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller und 2 Bockrollen. Plattenbefestigung aus CNS; Rollen im Bedarfsfall schnell austauschbar. Raddurchmesser 125 mm.



### Speisenausgabewagen mit passiver Kühlung

Oberplattenausschnitte:	2
Ausschnittgrösse:	für GN 1/1 und deren Unterteilungen
Anzahl Schrankräume:	2
Einschübe pro Schrankraum:	7 x GN1/1 x 65
Einschubart:	Längseinschub
Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
Geräte-Fassungsvermögen:	12 Behälter GN1/1-65 im Unterbau, 2 Behälter GN1/1-65 in den Oberplattenausschnitten und 3 Kältespeicherplatten 530 x 325 mm
Fahrgestell:	2 Lenkrollen mit Totalfeststeller und 2 Bockrollen, Ø 125 mm
Tragkraft:	220 kg
Nettogewicht:	83 kg
Standardzubehör im Lieferumfang enthalten:	3 Kältespeicherplatten -12°C / 530 x 325 x 30 mm

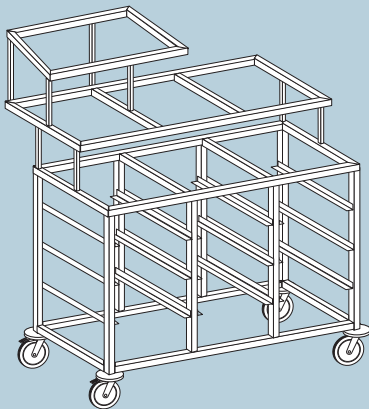
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
KSPA-2	678 x 942 x 900 mm	2	12 x GN 1/1-65	3200162210



### Speisenausgabewagen mit passiver Kühlung

- Oberplattenausschnitte: 3
- Ausschnittgröße: für GN 1/1 und deren Unterteilungen
- Anzahl Schrankräume: 3
- Einschübe pro Schrankraum: 7 x GN1/1 x 65
- Einschubart: Längseinschub
- Thermische Isolierung: Spezialdämmung
- Geräte-Fassungsvermögen: 18 Behälter GN1/1-65 im Unterbau, 3 Behälter GN1/1-65 in den Oberplattenausschnitten und 5 Kältespeicherplatten 530 x 325 mm
- Fahrgestell: 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller und 2 Bockrollen, Ø 125 mm
- Tragkraft: 300 kg
- Nettogewicht: 114 kg
- Standardzubehör im Lieferumfang enthalten: 5 Kältespeicherplatten -12°C / 530 x 325 x 30 mm

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
KSPA-3	678 x 1335 x 900 mm	3	18 x GN 1/1-65	3200162211



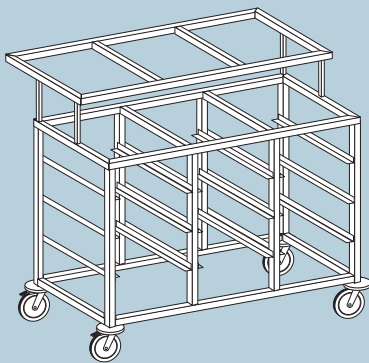
Beispiel: Aufsatz links

Modelländerungen vorbehalten.

### Offener Speisenausgabewagen

Spezifikation:	Niedrige Ausführung mit 3-teiligem Aufsatz und zusätzlichem oberen Aufsatz für GN-Behälter, wahlweise links oder rechts
Anzahl Abteile:	3
Einschubmass:	GN 1/1, geeignet für GN 2/3, GN 1/2 und GN 1/3
Einschubart:	Längseinschub
Anzahl der Auflagenpaare:	3 x pro Fach
Kapazität Unterbau:	9 x GN 1/1-65
Kapazität Rahmen:	3 x GN 1/1-65
Kapazität Aufsatz:	3 x GN 1/1-65 und 1 x GN 1/1-65
Gesamtkapazität:	16 x GN 1/1-65
Auflagentyp:	L-Schienen mit beidseitiger Durchschubsicherung
Höhenraster der Auflagen:	165 mm
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	ca. 150 kg
Nettogewicht:	ca. 33 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/O-3 AL	1170 x 830 x 877/1387 mm	3	16 x GN 1/1-65	3200162644
SPA/O-3 AR	1170 x 830 x 877/1387 mm	3	16 x GN 1/1-65	3200162645



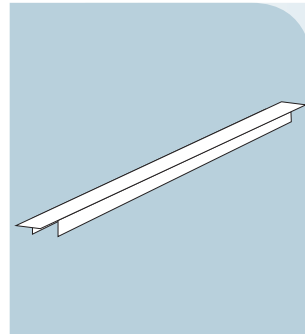
Modelländerungen vorbehalten.

### Offener Speisenausgabewagen

Spezifikation:	Niedrige Ausführung mit 3-teiligem Aufsatz
Anzahl Abteile:	3
Einschubmass:	GN 1/1, geeignet für GN 2/3, GN 1/2 und GN 1/3
Einschubart:	Längseinschub
Anzahl der Auflagenpaare:	3 pro Fach
Kapazität Unterbau:	9 x GN 1/1-65
Kapazität Rahmen:	3 x GN 1/1-65
Kapazität Aufsatz:	3 x GN 1/1-65
Gesamtkapazität:	15 x GN 1/1-65
Auflagentyp:	L-Schienen mit beidseitiger Durchschubsicherung
Höhenraster der Auflagen:	165 mm
Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm
Tragkraft:	150 kg
Nettogewicht:	33 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPA/O-3	1170 x 868 x 877/1107 mm	3	16 x GN 1/1-65	3200112865

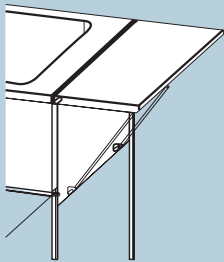
## Zubehör und Ausstattungsvarianten für Speisenausgabewagen



### Steg

Steg aus CNS für Becken mit GN1/1-Aussenmass; zum Einhängen kleinerer GN-Behälter

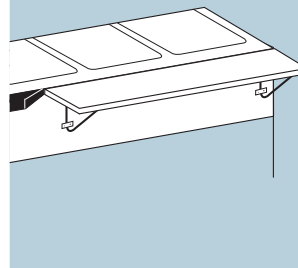
für Modelle	Bestell-Nr.
SB-325, 16,5 mm	3200132502H
SB-325, 20,5 mm	3200132512H
SB-530, 23,5 mm	3200132522H



### Klappbord

Stirnseitig

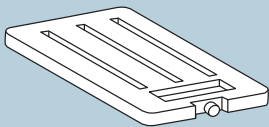
für Modelle	Bestell-Nr.
alle SPA/EB	3200162264



### Klappbord

Längsseitig

für Modelle	Bestell-Nr.
SPA/EB-2 und EB-F	3200162261
SPA/EB-3 und EB-F	3200162262
SPA/EB-4 und EB-F	3200162263



### Kältespeicherplatte GN 1/1, -12° C

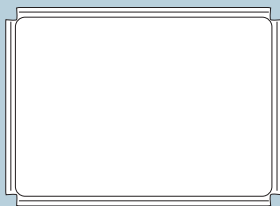
Kunststoff ernährungsphysiologisch völlig unbedenklich. Phasenübergangstemperatur von fest nach flüssig bei -12°C. Notwendige Kühltemperatur mindestens -18°C bei einer Mindestkühldauer von 24h. Maximal zulässige Oberflächentemperatur +50°C

Gewicht: 4,5 kg

Abmessungen: 530 x 325 x 30 mm

Hinweis: Die Kältespeicherplatte muss komplett durchgefroren sein, um ihre volle Leistungsfähigkeit entfalten zu können. Flüssige Anteile in der Kühlsole reduzieren die Leistung beträchtlich.

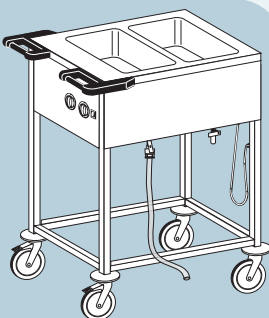
für Modell	Bestell-Nr.
KSPA	3200124489



### Bodenbord

Zum Einhängen in den umlaufenden Rohrrahmen der Speisenausgabewagen. Borde als Wannen, allseitig nach innen gekantet.

Modell	für Modelle	Bestell-Nr.
Bodenbord EB 1	SPA/EB-1	3200162242
Bodenbord EB 2	SPA/EB-2, F und LS	3200162243
Bodenbord EB 3	SPA/EB-3, F und LS	3200162244
Bodenbord EB 4	SPA/EB-4, F	3200162245
Bodenbord DW 2	SPA/K-2 DW	3200162240
Bodenbord DW 3	SPA/K-3 DW	3200162241



### Ablaufverlängerung

Flexibler Schlauch mit Schraubverbindung als Verlängerung für den Beckenablaufhahn. Die Länge ist mit ca. 420 mm so dimensioniert, dass bei eingeletem Bodenbord der Schlauch auch über die Querstrebe geführt werden kann.

	für Modell	Bestell-Nr.
1 Stück	alle SPA	3200162260