

Überall dort, wo sich ein Tablettssystem nicht rentieren würde, sind die Speisentransportwagen besonders gut einsetzbar.



Wagen komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301



Vier Stossecken gegen Beschädigungen. Zusätzlich ist oberhalb der Türen als Anfahrerschutz, aber auch als Tropfkante, eine Kunststoffleiste angebracht.



Steckfertiger Anschluss von vorne durch ein flexibles, formbeständiges Spiralkabel. Kabel im Bedarfsfall auf 1,80 m ausziehbar. Steckerhalterung vorne mittels Blindsteckdose.

- > Robuste Konstruktion in selbsttragender Bauweise. Oberplatte allseitig abgekantet. Fugenlos tiefgezogene Warmhaltebecken mit grossen, reinigungsfreundlichen Radien und Prägung für max. Wasserstandsfüllung, zur Aufnahme von GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen; Becken einzeln beheizbar, maximale Behältertiefe 200 mm. Energieeffiziente Folienheizung für die Becken, Rohrheizkörper für die Wärmeschränke. Oberplatte mit Schwallrand; überlaufende Speise kann während der Ausgabe nicht am Gerät heruntertropfen. SPTW-2 und SPTW-3 ohne Warmhaltebecken, dafür mit vergrösserten Wärmeschränken.
- > Zwei ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stosskante schützen vor Verletzungen an den Händen.
- > Optional gegen Mehrpreis sind CNS-Rollen mit Raddurchmesser 160 mm und 200 mm sowie Längs- und Querstege für kleinere Behälter erhältlich.

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken und Wärmeschränken				
SPTW-2/EBF	700 x 922 x 974 mm	2	25 Personen	3200162943
SPTW-3/EBF	700 x 1317 x 974 mm	3	50 Personen	3200162946
Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken, Wärmeschränken und Schiebedeckel				
SPTW-2/EBF Schiebedeckel/Galerie	795 x 1000 mm / 1745 x 1061 mm	2	25 Personen	3200162945
SPTW-3/EBF Schiebedeckel/Galerie	795 x 1393 mm / 2533 x 1061 mm	3	50 Personen	3200162948
Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken, Wärmeschränken und Klappdeckel				
SPTW-2/EBF Klappdeckel	705 / 936 x 931 x 1037 mm	2	25 Personen	3200162944
SPTW-3/EBF Klappdeckel	705 / 936 x 1325 x 1037 mm	3	50 Personen	3200162947
Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken, Wärmeschränken und Tellerröhre				
SPTW-2/EBF/TEHCO	673 x 1335 x 930/1100 mm	2	40 Personen	3200162754
Speisentransportwagen mit Wärmeschränken ohne Becken				
SPTW-2	673 x 942 x 900 mm	-	25 Personen	3200162230
SPTW-3	673 x 1335 x 900 mm	-	50 Personen	3200162231

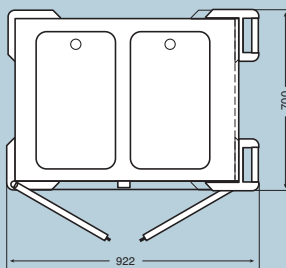
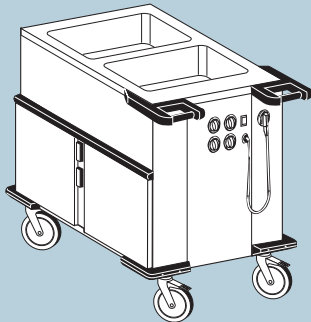
Speisentransportwagen

Im Unterbau Wärmeschränke für die Heissbevorratung von Produkten in GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen. Je Schrankfach 5 Paar Auflagesicken im Abstand von 75 mm, optimal für die Aufnahme von GN1/1-65 Standardausgabebehältern. SPTW-2 und SPTW-3 ohne Becken mit vergrössertem Volumen und 7 Paar Sicken. Der Unterbau ist komplett dichtgeschweisst; hygienische Ausführung, schnell und einfach zu reinigen. Die Schranktüren sind doppelwandig, schall- und wärmegeämmt. Sie sind mit einer Hand leicht entriegelbar und schliessen mit Schnappverschluss. Eine umlaufende Rahmendichtung in Kombination mit der doppelwandigen Tür bewirkt, dass die Wärme im Unterbau gehalten wird. Becken und Wärmeschränke gegeneinander sowie untereinander thermisch getrennt und mit hochwertiger Spezialdämmung allseitig wärme- und schallgedämmt. Dämm-Material nicht brennbar, chemisch neutral, feuchteresistent und gesundheitlich absolut unbedenklich. Einfache Bedienung mittels ergonomisch geformter Drehschalter; separate stufenlose thermostatische Regelung der Beckentemperatur zwischen 30°C und 95°C und der Temperatur im Wärmeschrank von 30°C bis 80°C; 4 Leistungsbereiche durch von weitem sichtbare Markierungen auf den Knebeln gekennzeichnet, problemlose Handhabung. Exakte und dauerhafte Zuordnung der Becken, Wärmeschränke 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.

Einfache Reinigung der Becken durch separate Abläufe nach unten. Schnelle Erkennung des Öffnungs- bzw. Verschlusszustandes der Ablaufhähne auch aus der Entfernung durch spezielle Form und optische Markierung. Ablaufhähne längsseitig unter dem Wagenkorpus untergebracht, daher gut geschützt gegen Beschädigung. Direkte Entleerung in bauseitige Bodenablauffrinnen bzw. Bodenabläufe möglich. Aufgrund der geraden Einzelabläufe und der Position der Hähne können evtl. steckengebliebene Speisenteile problemlos entfernt werden.

Alle SPTW, mit Ausnahme des TEHCO und der Schrankwagen SPTW-2 und SPTW-3, sind mit korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gemäss DIN 18867-8 ausgestattet. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. Je Gerät 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller und 2 Bockrollen. Plattenbefestigung aus CNS; Rollen im Bedarfsfall schnell austauschbar. Raddurchmesser 125 mm.

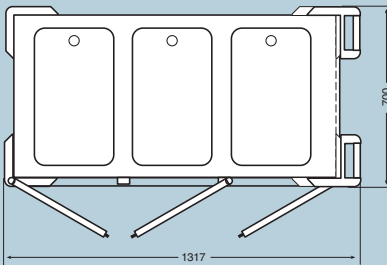
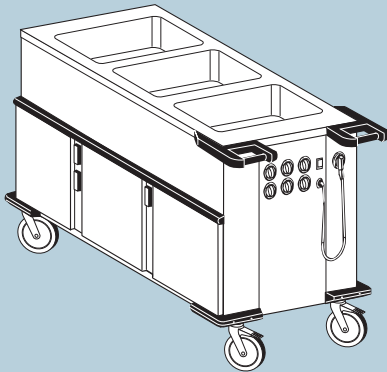
Hinweis: Die Geräte mit Folienheizung sind ausschliesslich für das Aufheizen von Becken konstruiert, die mit Wasser gefüllt sind. Trockenbeheizung wird ausdrücklich ausgeschlossen.



Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken und Wärmeschränken

Oberbau:	Beckenanzahl:	2
	Beckengrösse:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
	Beheizung Becken:	Folienheizung
	Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Unterbau:	Thermostateinstellung:	30-95°C
	Anzahl Wärmeschränke:	2
	Schrankinnenmass:	B x T x H: 327,5 x 560 x 438 mm
	Auflagesicken:	4 Paar, Abstand 75 mm
Gerät:	Beheizung Wärmeschrank:	CNS-Rohrheizkörper 0,45 kW
	Temperaturregelung:	stufenlos, jeder Wärmeschrank separat
	Thermostateinstellung:	30-80°C
	Kapazität:	für 25 Personen
Gerät:	Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
	Anschlusswert:	2,3 kW
	Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
	Fahrgestell:	2 Lenkrollen mit Totalfeststeller und 2 Bockrollen, Ø 125 mm
	Nettogewicht:	77 kg

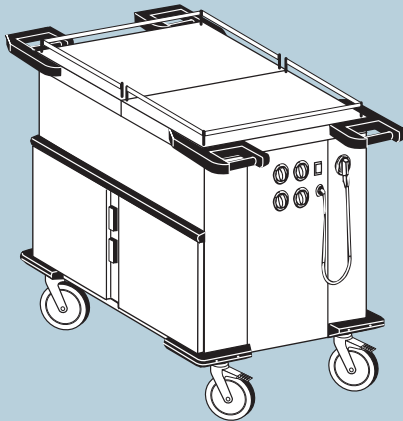
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPTW-2/EBF	700 x 922 x 974 mm	2	25 Personen	3200162943



Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken und Wärmeschränken

Oberbau:	Beckenanzahl:	3
	Beckengrösse:	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
	Beheizung Becken:	Folienheizung
	Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
Unterbau:	Thermostateinstellung:	30-95°C
	Anzahl Wärmeschränke:	3
	Schrankinnenmass B x T x H:	327 x 560 x 438 mm
	Auflagesicken:	5 Paar, Abstand 75 mm
Gerät:	Beheizung Wärmeschrank:	CNS-Rohrheizkörper 0,45 kW
	Temperaturregelung:	stufenlos, jeder Wärmeschrank separat
	Thermostateinstellung:	30-80°C
	Kapazität:	für 50 Personen
	Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
	Anschlusswert:	3,45 kW
	Elektrischer Anschluss:	400 V / 3 PNE / Typ 15
Fahrgestell:	Fahrgestell:	2 Lenkrollen mit Totalfeststeller und 2 Bockrollen, Ø 125 mm
	Nettogewicht:	106 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPTW-3/EBF	700 x 1317 x 974 mm	3	50 Personen	3200163305



Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken, Wärmeschränken und Schiebedeckel

Wie Modelle SPTW-2/EBF bzw. SPTW-3/EBF, zusätzlich jedoch mit Schiebedeckel als Komplettmodell werkseitig ausgestattet. Technische Ausführung und Daten wie vorgenannte Basismodelle.

Zusätzliche Beschreibung wie folgt:

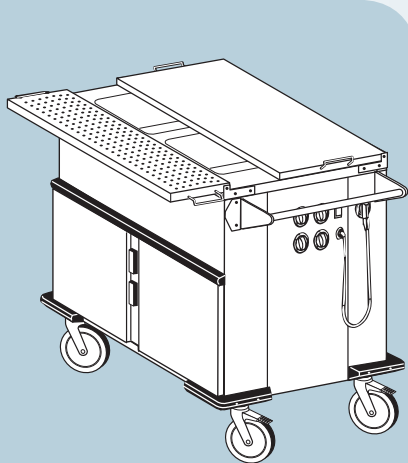
Zweiteiliger Schiebedeckel mit umlaufender Galerie, komplett aus CNS. Sehr stabiler, gegen Verdrehung und seitliche Beschädigung unempfindlicher Schiebemechanismus aus CNS-Rundrohr und PP-Blockführungen.

Beide Deckelhälften seitlich und stirnseitig um 110 mm und an der Stosskante um 15 mm abgekantet; in den Ecken verschweisst. Im geöffneten und im geschlossenen Zustand automatische, mechanische Verriegelung in den jeweiligen Endpositionen; einfache Entriegelung mit einer Hand. Exakte und geräuscharme Führung. Die maximale Belastung im geöffneten und im geschlossenen Zustand beträgt 40 kg pro Deckelsegment.

Auf den Aussenkanten der Oberplatte je 1 Gummilippe zum automatischen Abstreifen des Kondenswassers während des Öffnens. Lippe mittels CNS-Schiene auswechselbar befestigt. Zwischen Geräteoberplatte und Deckelunterkante ausreichender Abstand, so dass die eingesetzten GN-Behälter auch durch Deckel verschlossen werden können. Je 2 ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stosskante an den Stirnseiten der Deckelhälften schützen vor Verletzungen an den Händen.

Inklusive umlaufender Galerie, 50 mm hoch, in stabiler Ausführung.

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPTW-2/EBF Schiebedeckel/Galerie	795 x 1000 mm / 1745 x 1061 mm	2	25 Personen	3200162945
SPTW-3/EBF Schiebedeckel/Galerie	795 x 1393 mm / 2533 x 1061 mm	3	50 Personen	3200163307



Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken, Wärmeschränken und Klappdeckel

Wie Modelle SPTW-2/EBF bzw. SPTW-3/EBF, zusätzlich jedoch mit Klappdeckel als Komplettmodell werkseitig ausgestattet. Technische Ausführung und Daten wie vorgenannte Basismodelle. Zusätzliche Beschreibung wie folgt:

Klappdeckel 1/3 zu 2/3 geteilt mit glatter Oberfläche, komplett aus CNS.

Beide Deckelsegmente um 35 mm allseitig abgekantet und in den Ecken verschweisst. An den Stirnseiten je 1 CNS-Bügelgriff. Das grössere 2/3-Segment mit innenliegender waagerechter Strebe aus 8 mm Edelstahl-Rundmaterial und Kondensatauffangrinne, im geöffneten Zustand, d.h. um 270° aufgeklappt, zur Ablage von GN-Deckeln bis zu einer Grösse von GN1/1 zu verwenden; auch für Deckel mit umlaufender Dichtung geeignet.

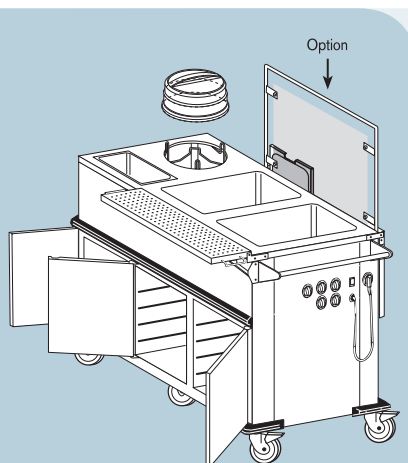
Das kleinere 1/3-Segment mit einem, zur Reinigung herausnehmbaren Lochblech, welches bei Arretierung des Deckels in 180°-Stellung zum Portionieren und Bereitstellen von Tellern oder zur Ablage von Schöpfkellen verwendet werden kann. Einfache manuelle Ver- und Entriegelung des Lochblechs.

Deckelsegment zusätzlich um 270° abklappbar.

Zwischen Geräteoberplatte und Deckelunterkante ausreichender Abstand, so dass die eingesetzten GN-Behälter durch Deckel verschlossen werden können.

Hinweis: Bei dieser Ausstattungsvariante werden die beiden Kunststoff-Schiebegriffe durch eine waagerechte CNS-Griffstange an der Stirnseite über den Bedienelementen ersetzt.

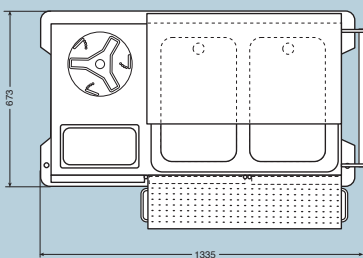
Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPTW-2/EBF Klappdeckel	705 / 936 x 931 x 1037 mm	2	25 Personen	3200162944
SPTW-3/EBF Klappdeckel	705 / 936 x 1325 x 1037 mm	3	50 Personen	3200163306



Speisentransportwagen mit Warmhaltebecken, Wärmeschränken und Tellerröhre

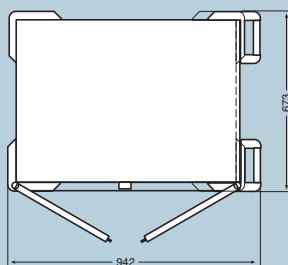
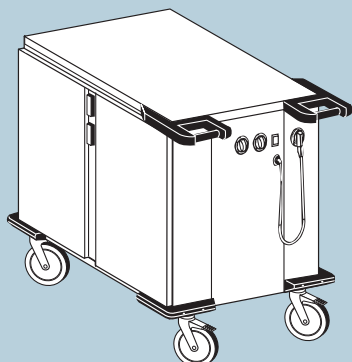
Oberbau:	Beckengrösse	für GN 1/1-200 und deren Unterteilungen
	Beheizung Becken:	Folienheizung
	Temperaturregelung:	stufenlos, jedes Becken separat
	Thermostateinstellung:	30-95°C
	Tellerröhre:	Ø 190-260 mm
	Beheizung Tellerröhre:	CNS-Rohrheizkörper 0,5 kW
	Temperaturregelung:	stufenlos
	Thermostateinstellung:	30-80°C
Unterbau:	Anzahl Wärmeschränke:	2 (Innenmass B x T x H: 330 x 540 x 370 mm)
	Auflagesicken:	4 Paar, Abstand 75 mm
	Beheizung Wärmeschrank:	CNS-Rohrheizkörper 0,45 kW
	Temperaturregelung:	stufenlos, jeder Wärmeschrank separat
	Thermostateinstellung:	30-80°C
	Anzahl Schrankfächer:	1 (Innenmass B x T x H: 330 x 200 x 370 mm)
Gerät:	Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
	Anschlusswert:	2,8 kW
	Elektrischer Anschluss:	400 V / 3 PNE / Typ 15
	Fahrgestell:	4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller und 1 Bockrolle, Ø 160 mm
	Nettogewicht:	122 kg

Standardzubehör im Lieferumfang enthalten: 1 Klarsichthaube 19-26, einwandig, hoch, 1 CNS-Klappdeckel 1/3 zu 2/3 geteilt



Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPTW-2/EBF/TEHCO	673 x 1335 x 930/1100 mm	2	40 Personen	3200163304
Versenkbarer Hustenschutz				3200162629

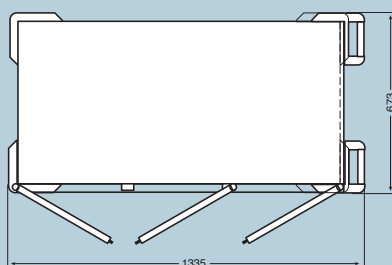
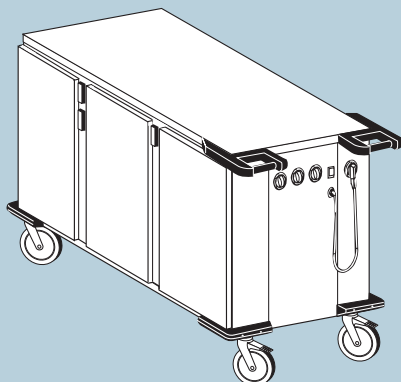
Speisentransportwagen mit Wärmeschränken



Oberbau:	Arbeitsplatte:	650 x 850 mm
Unterbau:	Schrankinnenmass B x T x H:	330 x 540 x 609 mm
	Auflagesicken:	7 Paar, Abstand 75 mm
	Beheizung Wärmeschrank:	CNS-Rohrheizkörper 0,45 kW
	Temperaturregelung:	stufenlos, jeder Wärmeschrank separat
	Thermostateinstellung:	30-80°C
Gerät:	Kapazität:	für 25 Personen
	Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
	Anschlusswert:	0,9 kW
	Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
	Fahrgestell:	2 Lenkrollen mit Totalfeststeller und 2 Bockrollen, Ø 160 mm
	Nettogewicht:	85 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPTW-2	673 x 942 x 900 mm	-	25 Personen	3200162230

Speisentransportwagen mit Wärmeschränken



Oberbau:	Arbeitsplatte:	650 x 1200 mm
Unterbau:	Schrankinnenmass B x T x H:	330 x 540 x 609 mm
	Auflagesicken:	7 Paar, Abstand 75 mm
	Beheizung Wärmeschrank:	CNS-Rohrheizkörper 0,45 kW
	Temperaturregelung:	stufenlos, jeder Wärmeschrank separat
	Thermostateinstellung:	30-80°C
Gerät:	Kapazität:	für 50 Personen
	Thermische Isolierung:	Spezialdämmung
	Anschlusswert:	1,35 kW
	Elektrischer Anschluss:	230 V 1N AC 50 Hz
	Fahrgestell:	2 Lenkrollen mit Totalfeststeller und 2 Bockrollen, Ø 160 mm
	Nettogewicht:	117 kg

Modell	Aussenmasse BxTxH	Becken	Kapazität	Bestell-Nr.
SPTW-3	673 x 1335 x 900 mm	-	50 Personen	3200162231

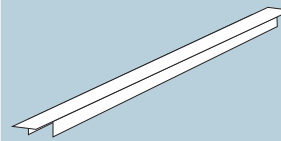
Zubehör und Ausstattungsvarianten für Speisentransportwagen



Stapel-Einschubkorb

CNS, kunststoffbeschichtet,
silbergrau,
Maschenweite 26 x 26 mm.
Abmessung:
GN 1/1 - 530 x 325 x 70 mm

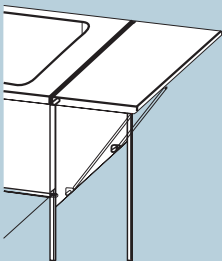
für Modelle	Bestell-Nr.
alle SPTW	3200118612



Steg

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

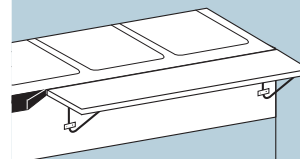
für Modelle	Bestell-Nr.
SB-325, 16,5 mm	3200132502H
SB-325, 20,5 mm	3200132522H
SB-530, 23,5 mm	3200132512H



Klappbord

Stirnseitig (nicht in Verbindung mit
Schiebe- oder Klappdeckel)

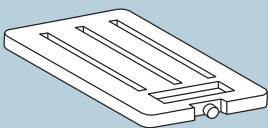
für Modelle	Bestell-Nr.
SPTW-2/EBF und SPTW-3/EBF	3200162264



Klappbord

Längsseitig (nicht in Verbindung mit
Schiebe- oder Klappdeckel)

für Modelle	Bestell-Nr.
SPTW-2/EBF	3200162261
SPTW-3/EBF	3200162262



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: 53 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