

Partout où le système avec plateaux n'est pas rentable, les chariots de transport sont le remplacement idéal.



Chariot complet en acier chromé-nickelé 18/10 de haute qualité, matériel 1.4301



Quatre coins antichocs contre les dégâts. En plus, au dessus des portes, une garde en matière synthétique pour le démarrage, mais aussi comme garde-gouttes.



Prise de courant frontale extensible à 1,80 mètre par câble spiralé et de forme constante. Prise aveugle comme support pour prise.

- > Construction robuste autoportante. Bords du plan supérieur repliés sur tous les côtés. Bacs de maintien de température chauffant individuellement, emboutis et soudés sans joint, avec des rayons de coins pour faciliter le nettoyage et échelle de remplissage, pour recevoir des bacs GN 1/1 et leur subdivision. La profondeur maximale des bacs est de 200 mm. Les cuves sont chauffantes individuellement. Chauffage efficace par pellicule pour les cuves, corps de chauffe tubulaires pour les casiers chauffants. Plaque supérieure avec bord anti-débordement, des mets débordant ne peuvent pas glisser pendant le service le long des parois. Modèles SPTW-2 et SPTW-3 sans cuves chauffantes, à la place des casiers plus grands.
- > Deux poignées de guidage ergonomiques avec bord antichoc intégré protègent l'appareil et les mains contre des blessures.
- > En option et contre augmentation de prix sont livrables des roues CNS de diamètre 160 mm et 200 mm, ainsi que des barres de séparation pour bac GN plus petit.

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes et armoires chauffantes				
SPTW-2/EBF	700 x 922 x 974 mm	2	25 personnes	3200162943
SPTW-3/EBF	700 x 1317 x 974 mm	3	50 personnes	3200162946
Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes, armoires chauffantes et couvercles coulissants				
SPTW-2/EBF Couvercle coulissant/galerie	795 x 1000 mm / 1745 x 1061 mm	2	25 personnes	3200162945
SPTW-3/EBF Couvercle coulissant/galerie	795 x 1393 mm / 2533 x 1061 mm	3	50 personnes	3200162948
Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes, armoires chauffantes et couvercles relevables				
SPTW-2/EBF Couvercle relevable	705 / 936 x 931 x 1037 mm	2	25 personnes	3200162944
SPTW-3/EBF Couvercle relevable	705 / 936 x 1325 x 1037 mm	3	50 personnes	3200162947
Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes, armoires chauffantes et élévateur pour assiettes				
SPTW-2/EBF/TEHCO	673 x 1335 x 930/1100 mm	2	40 personnes	3200162754
Chariot de transport des repas avec armoires chauffantes				
SPTW-2	673 x 942 x 900 mm	-	25 personnes	3200162230
SPTW-3	673 x 1335 x 900 mm	-	50 personnes	3200162231

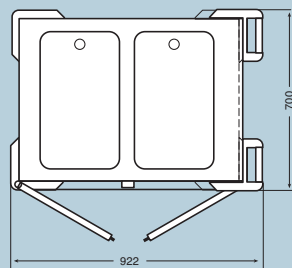
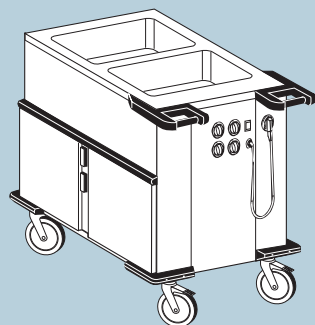
Chariot de transport des repas

La partie inférieure est pour stocker et garder au chaud dans les armoires chauffantes les produits dans les bacs GN 1/1 ou dans des bacs plus petits. Dans chaque armoire, 5 paires de glissières, distantes de 75 mm, pour recevoir des bacs standards GN 1/1 65 mm. Les modèles SPTW-2 et SPTW-3 sans cuves, mais plus grand volume avec 7 paires de glissières. La partie inférieure est entièrement hermétiquement soudée, hygiénique, facile et rapide à nettoyer. Les portes des armoires sont à double paroi isolantes et insonores. Elles sont manuellement facilement ouvrables et se ferment par serrure à cliquet. Un joint hermétique périphérique du cadre en combinaison avec la porte à double paroi empêche que la chaleur ambiante entre dans les espaces inférieurs. Les cuves et armoires sont thermiquement séparées entre elles verticalement et horizontalement et isolées par une thermo-isolation spéciale. Matériel d'isolation ininflammable, chimiquement neutre, résiste à l'humidité et sans danger pour la santé. Réglage facile, grâce aux régleurs ergonomiques circulaires, réglage individuel des cuves par thermostat continu de 30 à 95°C et de 30 à 80°C pour les armoires. 4 secteurs de performance visibles de loin à l'aide de marques sur les commutateurs, réglage facile. Réglage exact et attribution constante des cuves et commutateurs basée sur les chiffres bien apparents. Commutateurs facilement nettoyables. Pour chaque chariot un interrupteur «Marche/Arrêt» avec visualisation «Appareil en état de marche», indication de fonction bien visible à distance.

Nettoyage facile des cuves à l'aide de conduite d'écoulement pour chaque cuve. Repérage facile pour distinguer à distance la position du robinet de vidange, grâce à sa forme spéciale et des marques de repère. Par la construction ouverte du soubassement la vidange peut se faire directement au dessus d'un écoulement, sans avoir à transvider dans d'autres récipients. L'écoulement direct et la position du robinet permettent de dégager facilement des reste alimentaires éventuellement coincés.

Tous les modèles SPTW, excepté le TEHCO et le chariot armoires SPTW-2 et SPTW-3 sont équipés avec des roues synthétiques anticorrosives et sans entretien, selon DIN 18867-8. Châssis et corps des roues en matière synthétique résistante aux chocs, pneus en caoutchouc thermo-plastique. Roulement à billes de haute précision avec pare-fils intégré. 4 roues directrices, dont 2 avec freins, ou 2 roues directrices et 2 roues pivotantes, 125 mm Ø. Selon besoins, les roues sont échangeables sans problèmes, fixation par plaque en acier CNS.

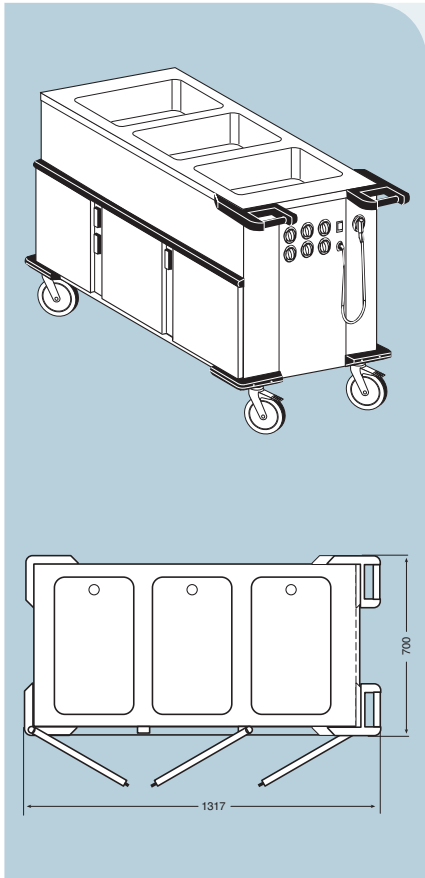
Remarque: Les chariots avec chauffage à pellicule sont uniquement pour le chauffage d'eau des cuves. Le chauffage à sec est strictement décommandé.



Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes et armoires chauffantes

Partie supérieure:	Nombre de cuves:	2
	Mesure de la cuve:	pour GN 1/1-200 et plus petit
	Chauffage de la cuve:	pellicule
	Réglage température:	continu, chaque cuve séparée
Partie inférieure:	Thermostat:	30 à 95°C
	Nombre d'armoires:	2
	Dimensions int. d'armoire:	L x P x H: 327,5 x 560 x 438 mm
	Glissières:	4 paires, distantes 75 mm
Spécifications:	Chauffage armoire:	corps de chauffe tubulaire 0,45 kW
	Réglage température:	continu, chaque armoire séparée
	Thermostat:	30 à 80°C
	Capacité:	pour 25 personnes
	Isolation thermique:	spéciale
	Puissance connectée:	2,3 kW
	Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
	Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
Poids net:	77 kg	

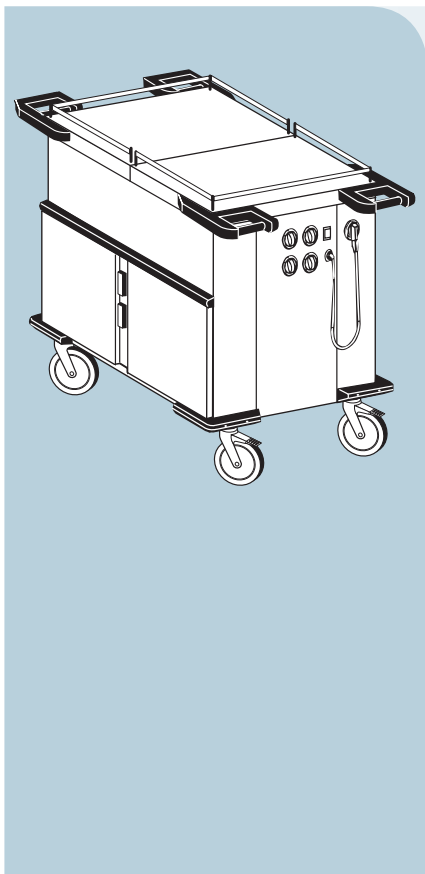
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPTW-2/EBF	700 x 922 x 974 mm	2	25 personnes	3200162943



Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes et armoires chauffantes

Partie supérieure:	Nombre de cuves:	3
	Mesure de la cuve:	pour GN 1/1-200 et plus petit
	Chauffage de la cuve:	pellicule
	Réglage température:	continu, chaque cuve séparée
	Thermostat:	30 à 95°C
Partie inférieure:	Nombre d'armoires:	3
	Dimensions int. d'armoire:	L x P x H: 327,5 x 560 x 438 mm
	Glissières:	5 paires, distantes 75 mm
	Chauffage armoire:	corps de chauffe tubulaire 0,45 kW
	Réglage température:	continu, chaque armoire séparée
	Thermostat:	30 à 80°C
Spécifications:	Capacité:	pour 50 personnes
	Isolation thermique:	spéciale
	Puissance connectée:	3,45 kW
	Tension nominale:	400 V / 3 PNE
	Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 125 mm Ø
	Poids net:	106 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPTW-3/EBF	700 x 1317 x 974 mm	3	50 personnes	3200162946



Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes, armoires chauffantes et couvercles coulissants

Comme les modèles SPTW-2/EBF et SPTW-3/EBF, mais en plus couvercles coulissants. Spécifications de construction et données techniques comme les modèles de base précités.

Descriptions additionnelles comme suit:

Couvercle en deux parties, coulissant avec galerie, entièrement en CNS. Mécanisme coulissant insensible aux torsions et chocs latéraux, construction tubulaire en CNS et guidage PP.

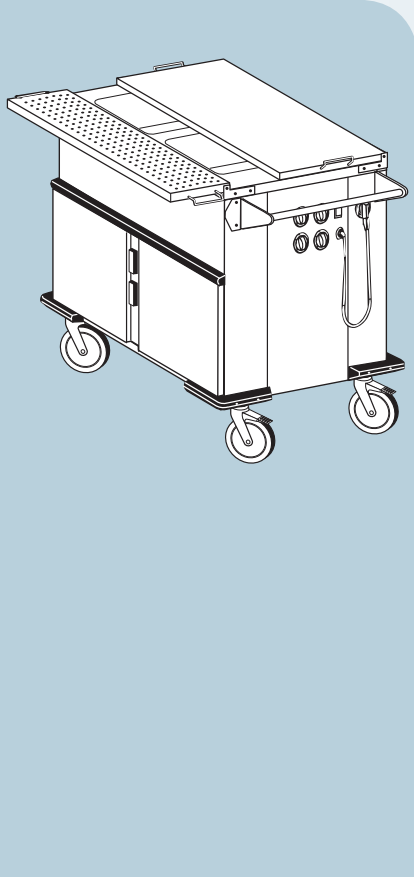
Les deux parties du couvercle ont les bords repliés de 110 mm sur les côtés et de front, et au bord frontal de 15 mm, les coins soigneusement soudés. Ouvert ou fermé, fixation mécanique, automatique dans sa position d'arrêt, manuellement facile à déverrouiller. Guidage exact et insonore. La charge maximale par partie de couvercle à la position ouverte ou fermée est de 40 kg.

Aux bords extérieurs du niveau supérieur une bague d'étanchéité à lèvres pour retenir automatiquement la vapeur condensée lors de l'ouverture. La bague est fixée sur une barre CNS et elle est échangeable.

Entre la plaque supérieure et la plaque inférieure des couvercles assez d'espace pour que les bacs GN incorporés puissent être couverts par les couvercles. Deux poignées de guidage ergonomiques de chaque côté au front avec bord antichoc intégré protègent les couvercles et les mains contre des blessures.

Y-compris galerie périphérique de 50 mm, construction stable.

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPTW-2/EBF Couvercle coulissant/galerie	795 x 1000 mm / 1745 x 1061 mm	2	25 personnes	3200162945
SPTW-3/EBF Couvercle coulissant/galerie	795 x 1393 mm / 2533 x 1061 mm	3	50 personnes	3200162948



Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes, armoires chauffantes et couvercles relevables

Comme les modèles SPTW-2/EBF et SPTW-3/EBF, mais en avec couvercle relevable, comme modèle complet, équipé chez le constructeur. Spécifications de construction et données techniques comme les modèles de base précités.

Descriptions additionnelles comme suit:

Couvercle relevable partagé en 1/3, 2/3 avec surface lisse, entièrement CNS.

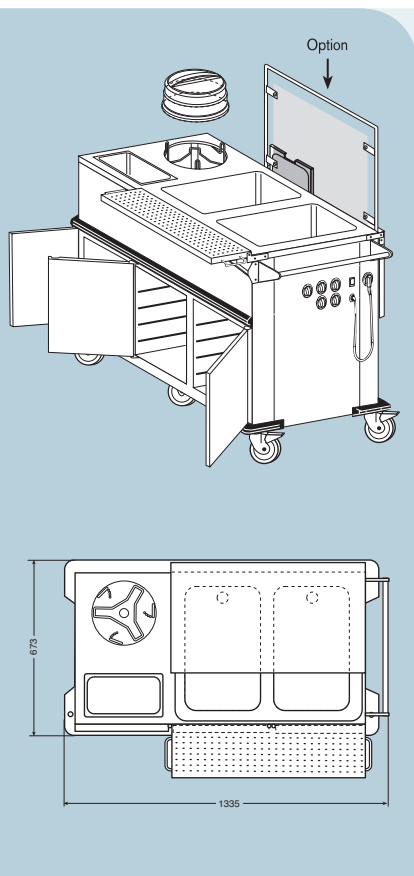
Les bords des deux segments de couvercle sont repliés 35 mm et soudés dans les coins. Une poignée CNS sur chaque face frontale. Le segment 2/3 est renforcé au versant intérieur par une barre tubulaire CNS horizontale de 8 mm avec une rigole pour récolter l'eau d'évaporation. À la position ouverte, 270°, pour déposer des couvercles GN jusqu'à 1/1; aussi pour des couvercles avec joint hermétique.

Le segment 1/3 avec une plaque perforée amovible pour le nettoyage, arrêté à 180° peut être utilisé pour portionner et préparer des assiettes ou pour déposer des ustensiles de service. Fixation et déverrouillage manuel facile du segment perforé. En plus rabattable jusqu'à 270°.

Entre la plaque supérieure et la plaque inférieure des segments assez d'espace pour que les bacs GN incorporés puissent être couverts par les segments.

Remarque: Pour ces deux variantes d'équipement, les poignées de guidage en matière synthétique sont remplacées par une barre horizontale en CNS, au dessus du tableau de commande, pour manœuvrer le chariot.

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPTW-2/EBF Couvercle relevable	705 / 936 x 931 x 1037 mm	2	25 personnes	3200162944
SPTW-3/EBF Couvercle relevable	705 / 936 x 1325 x 1037 mm	3	50 personnes	3200162947



Chariot de transport des repas avec cuves chauffantes, armoires chauffantes et élévateur pour assiettes

Partie supérieure: Dimensions cuve: pour GN 1/1-200 ou plus petit
 Chauffage: pellicule
 Réglage température: continu, chaque cuve séparément
 Thermostat: 30 à 95°C
 Élévateur d'assiettes: 190 à 260 mm Ø
 Chauffage élévateur: 0,5 kW corps de chauffe tubulaire CNS
 Réglage température: continu
 Thermostat: 30 à 80°C

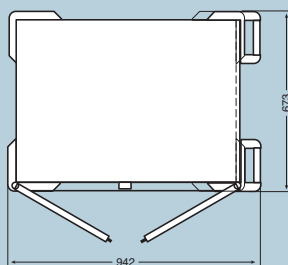
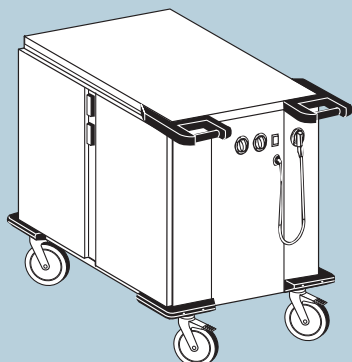
Partie inférieure: Nombre d'armoires: 2 (dim. intérieures L x P x H: 330 x 540 x 370 mm)
 Glissières: 4 paires distantes 75 mm
 Chauffage d'armoires: 0,45 kW corps de chauffe tubulaire CNS
 Réglage température: continu, chaque armoire séparément
 Thermostat: 30 à 80°C

Spécifications: Nombre de casier: 1 (dim. intérieures L x P x H: 330 x 200 x 370 mm)
 Isolation thermique: spéciale
 Puissance connectée: 2,8 kW
 Tension nominale: 400 V / 3 PNE
 Mobilité: 4 roues directrices, dont 2 avec freins, 160 mm Ø
 Poids net: 122 kg

Équipement standard à la livraison: 1 couvercle transparent 19-26, haut
 1 couvercle CNS relevable divisé 1/3, 2/3

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPTW-2/EBF/TEHCO	673 x 1335 x 930/1100 mm	2	40 personnes	3200162754
Pare-haleine escamotable, sur demande				3200162629

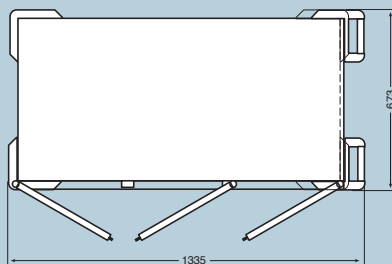
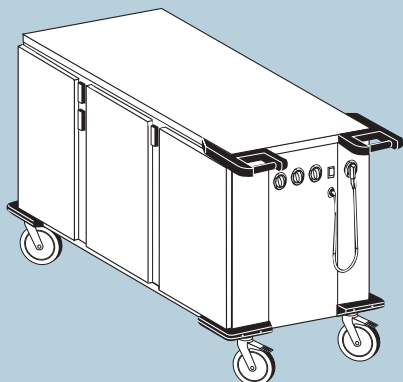
Chariot de transport des repas avec armoires chauffantes



Partie supérieure:	Surface de travail:	650 x 850 mm
Partie inférieure:	Dim. intérieures armoire:	LxPxH: 330x540x609 mm
	Glissières:	7 paires distantes 75 mm
	Chauffage armoire:	0,45 kW corps de chauffe CNS tubulaire
	Réglage température:	continu, chaque armoire séparément
	Thermostat:	30 à 80°C
Spécifications:	Capacité:	pour 25 personnes
	Isolation thermique:	spéciale
	Puissance connectée:	0,9 kW
	Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
	Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 160 mm Ø
	Poids net:	85 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPTW-2	673 x 942 x 900 mm	–	25 personnes	3200162230

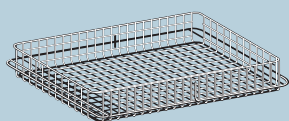
Chariot de transport des repas avec armoires chauffantes



Partie supérieure:	Surface de travail:	650 x 1200 mm
Partie inférieure:	Dim. intérieures armoire:	LxPxH: 330x540x609 mm
	Glissières:	7 paires distantes 75 mm
	Chauffage armoire:	0,45 kW corps de chauffe CNS tubulaire
	Réglage température:	continu, chaque armoire séparément
	Thermostat:	30 à 80°C
Spécifications:	Capacité:	pour 50 personnes
	Isolation thermique:	spéciale
	Puissance connectée:	1,35 kW
	Tension nominale:	230 V 1N AC 50 Hz
	Mobilité:	4 roues directrices, dont 2 avec freins, 160 mm Ø
	Poids net:	117 kg

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Cuve(s)	Capacité	Référence
SPTW-3	673 x 1335 x 900 mm	–	50 personnes	3200162231

Accessoires et variantes d'équipement pour chariots de transport des repas

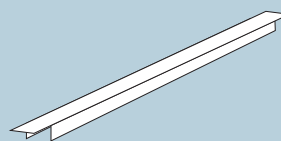


Corbeille encastrable

CNS plastifié, gris-argent,
espace des mailles 26 x 26 mm

Dimensions:
GN 1/1 – 530 x 325 x 70 mm

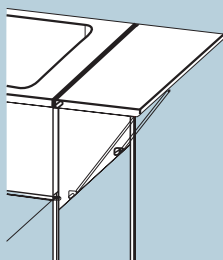
pour modèle	Référence
tous SPTW	3200118612



Barre de séparation

En CNS pour cuve GN 1/1 dimension
extérieure, ou bac GN plus petit

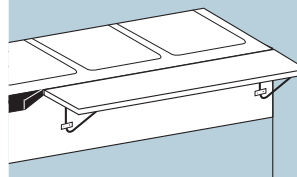
pour modèle	Référence
SB-325, 16,5 mm	3200132502H
SB-325, 20,5 mm	3200132522H
SB-530, 23,5 mm	3200132512H



Bord rabattable

Montage frontal
(non-utilisable avec les couvercles
coulissants ou relevables)

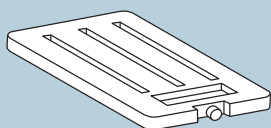
pour modèle	Référence
SPTW-2/EBF und SPTW-3/EBF	3200162264



Bord rabattable

Montage longitudinal
(non-utilisable avec les couvercles
coulissants ou relevables)

pour modèle	Référence
SPTW-2/EBF	3200162261
SPTW-3/EBF	3200162262



Plaque eutectique GN 1/1, -12° C

Matière synthétique appropriée à l'usage avec la nourriture. Température de transition de phase de solide à liquide à -12°C. Température minimale nécessaire -18° C pendant au moins 24 heures. Température maximale de surface +50°C.

Poids: 4,5 kg

Dimensions: 530 x 325 x 30 mm

Remarque: La plaque doit être entièrement givrée, pour pouvoir donner un plein rendement. Des parties liquides dans le fond de la plaque réduisent énormément l'efficacité

pour modèle	Référence
KSPA	3200124489