



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

## Tablettwagen TWF-PK - 2x12 EN längs

**Die ideale und komfortable Transportlösung für Tablett.**

Der Tablettwagen, das optimale Transport- bzw. Verteilprodukt für die Stationsversorgung und ausgestattet für vielfältige anderweitige Einsatzmöglichkeiten. Speisen können vorbereitet werden und zum richtigen Zeitpunkt schnell und einfach serviert werden. Der Wagenboden ist optimal geschützt durch den umlaufenden Stoßschutz aus Vollmaterial PE 500. Eine umfassende Isolierung ist durch den doppelwandigen Schankraum sowie der Türen, dem Dach und dem Boden gewährleistet. Die Mittelwand in offener Rohrkonstruktion für die Aufnahme von eutektischen Kühlplatten im GN-Maß. Das Tauwasser wird über nach hinten geneigte Aufnahmebleche in einen Tauwasserablauf geführt und in einer herausnehmbaren Tauwasserschale am Boden gesammelt.

Der hochwertige Tablettwagen aus Edelstahl zum Transportieren tablettierter Speisen. Die äußeren Innenwände mit tiefgezogenen Auflagesicken sind mit einer Kippsicherung ausgestattet. Der Tablettwagen ist individuell durch vielfältiges Zubehör erweiterbar, unter anderem mit einer voll verschweißten Galerie, einem Kupplung-Deichsel-System, Kartenhalter oder einem umlaufenden Stoßschutz am Wagendach.

## TECHNISCHE MERKMALE

Tablettwagen TWF-PK - 2x12 EN längs



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	1087 x 765 x 1885 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	146 kg
Auflagesickenpaare	2 x 12
Auflageabstand	115 mm
Stoßschutz	U-förmige Stoßleiste
Rollen	2 Bock-; 2 Lenkstopprollen
Rollen-Ø	200 mm

**Bestellnummer** **88 44 04 06**

## VORTEILE

Sichere, federunterstützte 2-Punkte-Verriegelung aus CNS.

Doppelwandig isoliert, Boden als 3-seitige Wanne ausgearbeitet.

Optimale Handhabung durch Rollen Ø 200 mm sowie den durchgehenden Edelstahl Schiebegriff, inklusive mit Türklinkenschutz.

Optimaler Schutz durch den umlaufend angeschraubten Stoßschutz (unten).

Fertig tablettierte Speisen können einfach und schnell serviert werden.

Möglichkeit der passiven Kühlung.

Reinigung mit geeignetem Mittel für Edelstahl, zum Beispiel mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend mit einem weichen Tuch die Oberfläche trocken reiben.