

Speisenaufzug 100 kg Gastro-Norm



Ausgangslage

Es wurde eine Verbindung von der Küche im 1. Stock zum Restaurant im Erdgeschoss gewünscht. Die Speisen dürfen sich während der Fahrt nicht zu stark abkühlen und es müssen Gastro-Norm Bleche, die im Gastgewerbe üblich sind, transportiert werden können.

Lösung

Wir wählten einen Speisenaufzug, in dem Gastro-Norm Bleche und Behälter in 2/1 Grössen transportiert werden können. Um die Speisen warm zu halten wurde eine Bodenheizung, mit Ein/Aus Schalter, Kontrolllampe und Thermostat sowie ein Aluminiumrollladen in der Kabine eingebaut.



Technische Angaben

Speisenaufzug 100 kg

Förderhöhe 3.00 m

2 Haltestellen, gleichseitige Bedienung, 2 Zugänge

Maschine oben, keine Grube

Kabine i/L 0.60 m breit, 0.70 m tief, 0.80 m hoch

Ausführung Chromstahl

Schachtabschlüsse 2-teilige Bedienungsschieber