

ESPECIALISTA PARA LOGÍSTICA DE COCINAS



APARATOS APILADORES

Apiladores marca HUPFER® ...

...para una cadena proceso cerrada en cualquier cocina para colectividades!



Apilador de platos TE-2/VK 19-26 (neutro). Especialmente apropiado para el porcionamiento de componentes de comida en Línea Fría. Las rendijas permiten un intercambio de calor entre la vajilla interior y el aire frío de la cámara, y consiguen un reparto homogéneo del frío en la vajilla. Otro campo de aplicación es el porcionamiento de componentes fríos para el servicio diferido de cenas y el servicio de desayunos en el sistema cocinar y servir.

Apilador de platos TE-2/V 19-26 (neutro). Las guías para la vajilla plastificadas evitan que la vajilla se ennegrezca en las zonas de contacto. Dos asas de empuje conformadas ergonómicamente con protección contra choques evitan posibles heridas en las manos y forman junto con los parachoques inferiores en las esquinas en el sentido de avance, una protección contra las colisiones en la frenética actividad diaria. Asas de empuje y parachoques están realizadas con un polímero a prueba de golpes.



Como accesorio para cualquier pozo de platos está disponible una tapa transparente, robusta e insensible a golpes. La utilización de las tapas protege la vajilla de forma efectiva contra el polvo y el agua condensada. La tapa está provista de un sistema de cierre de tres puntos, que con un pequeño giro y sin esfuerzo se vuelve a soltar. Además disponen de un desagüe automático para que se sequen rápidamente después del lavado, es apto para el lavavajillas y es apilable.

La gran diversidad de modelos y bien estudiada aplicación del programa de aparatos apiladores de HUPFER®, permite asegurar que se puede cubrir de forma óptima cualquier aplicación y exigencia individual. Nuestros aparatos apiladores son elementos importantes para la construcción de la cadena de proceso completa en una cocina industrial o para colectividades. Para cumplir con esta premisa, en cada nuevo desarrollo de HUPFER® tienen un papel determinante la orientación al usuario y la maximización del uso. Con la aplicación de nuestros aparatos apiladores optimiza la rentabilidad de su cadena de proceso y aumenta con ello la productividad de su empresa, a la vez que optimiza aspectos tan importantes como el aligeramiento del trabajo y la simplificación del proceso, en beneficio de la motivación del empleado.

Especialmente para el porcionamiento de componentes fríos del desayuno y cena en la distribución de comida, así como la preparación de platos no calientes para buffets de ensalada, pasteles, comidas dulces y otros postres tenemos en el programa el modelo TE-2/V 19-26. Para la misma aplicación, en el campo de la restauración ofrecemos el modelo TE-2/V 28-32. Las robustas guías de estos aparatos se dejan ajustar al diámetro del plato sin herramientas según modelo, entre 19 cm y 26 cm o 28 cm y 32 cm. En ambos aparatos el sistema ajustable de muelles de acero inoxidable 18/10, material 1.4301, permite una altura de entrega constante, incluso con vajilla de diferente peso.

Trabajo y proceso más fácil...

...con los aparatos apiladores de HUPFER® incrementan la motivación de sus empleados!



Apilador de platos TEH-2/V 19-26 (calefactado) y TEH-1/V 19-26 (calefactado), para su aplicación especialmente en la restauración también los ofrecemos para los diámetros de platos de 28 cm hasta 32 cm.

Todos los aparatos se entregan de forma habitual con tapas. Las tapas reducen las pérdidas de calor por el pozo y con ello reducen la pérdida de calor de la vajilla.



Control sencillo y orientado al usuario por medio de un mando giratorio ergonómico de fácil limpieza. Conexión frontal por medio de un cable flexible de muelle con enchufe en ángulo. Soporte para clavija por medio un enchufe ciego.



Todos los aparatos apiladores de la marca HUPFER® se presentan con ruedas resistentes a la corrosión, con cojinetes y sin mantenimiento según norma DIN 18867-8. Cada aparato dispone de 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y bloqueo, Ø 125 mm. La capacidad de carga de cada rueda es de 100 Kg.



Coolstapler® BDC/54-54. Especialmente desarrollado para la aplicación en colectividades y Línea Fría, el Coolstapler® tiene la capacidad de refrigerar la vajilla caliente que sale directamente del lavavajillas, para llevarla a la temperatura de utilización. Esto ahorra tiempo y hace los procesos más eficientes. El Coolstapler® está provisto de ruedas giratorias con freno y bloqueo, y 2 ruedas fijas, Ø 125 mm. La capacidad de carga de cada rueda es de 100 Kg.

Precisamente para el empleo en la distribución de comida y zonas de autoservicio de cafeterías, bistros y restaurantes, se han ajustado los aparatos apiladores TEH-1/V 19-26 y TEH-2/V 19-26. Ambos aparatos se ajustan sin problemas a los diámetros de platos habituales entre 19 cm y 26 cm. Debido a una temperatura máxima de la vajilla de 70°C por un lado no se enfrían los componente calientes en su transporte hasta la mesa, y por el otro lado no existe el peligro de quemaduras en las manos. Con la calefacción apagada estos aparatos son adecuados para el porcionado de componentes fríos para el desayuno y la cena en líneas de distribución de comida y para la preparación de platos no calientes para buffets de ensalada, pasteles, comidas dulces y otros postres en mostradores de autoservicio.

Resumen de detalles

- Fácil ajuste a los diámetros habituales.
- Regulación de la temperatura de forma continua por termostato entre 20°C y 110°C (temperatura máxima de la vajilla 70°C; no hay peligro de quemaduras).
- 4 gamas de potencia ajustables.
- Protección al chorro de agua IPX5 según norma DIN 40050.
- Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.
- 2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.
- Ruedas resistentes a la corrosión, con cojinetes y sin mantenimiento según norma DIN 18867-8, cada aparato 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad de carga por rueda: 100 Kg.
- Los aparatos con conexión eléctrica disponen del símbolo GS y están declarados con el símbolo CE.

Los potentes de HUPFER® ...

...apiladores de platos por convector de última generación!



Apilador de platos TEUH-2/VC 23-26 (calefacción a convección).

Para reducir las pérdidas de calor los aparatos apiladores calefaccionados se entregan con robustas tapas transparentes.



Powerstapler® TEUH-2/26 P (calefacción a convección). El apilador calefaccionado a convección con una potencia de 3 Kw es realmente potente. Su campo de aplicación es en primera línea calentar acumuladores de calor en acero inoxidable con cera en su interior. El estudiado sistema de conducciones de aire en conexión con el potente convector y una tapas especiales herméticas, consiguen llevar 2 x 44 acumuladores de calor en sólo 3,5 horas a una temperatura de más de 120°C.

Powerstapler® TEUH-2/26 P.
Tapas de doble pared aisladas con junta especial en la parte inferior.



Para el porcionado en caliente en la cinta transportadora con distribución en caliente a continuación (cocinar y servir) suministramos los apiladores de platos calefaccionados por convector TEUH-2/VS 24-26 con una temperatura máxima de la vajilla de 80° C y el TEUH-2/26C con una temperatura máxima de la vajilla de 100° C. Por la elección adecuada de las condiciones relativas a temperatura de la comida, mantenimiento del calor por campana y por aislamiento del carro de transporte de las bandejas puede garantizarse que la temperatura en el interior del producto no baje de la frontera crítica de los 65° C. Los aparatos apiladores de HUPFER® están perfectamente adaptados al usuario y soportan gracias a su robusta y meticulosa fabricación las más duras exigencias de forma continuada.

Resumen de detalles

- Ajuste sin problemas al diámetro de platos entre 24 cm y 26,5 cm sin herramientas.
- Calefacción a convección para un calentamiento rápido y temperaturas máximas de vajilla superiores.
- Regulación de temperatura termostática continua.
- 4 gamas de potencia ajustables.
- Protección al chorro de agua IPX5 según norma DIN 40050.
- Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.
- 2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.
- 4 ruedas anticorrosión con cojinetes sin mantenimiento DIN 18867-8, 2 con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad: 100 Kg por rueda.
- Los aparatos con conexión eléctrica disponen del símbolo GS y están declarados con el símbolo CE.

Los apiladores universales...

...de platos y vajilla para aplicaciones múltiples!



UTUH/57-28 (calefacción por convector). Este aparato es especialmente apropiado para bandejas de menú rectangulares de varios tamaños. Se entregan con una tapa de doble pared aislada de acero inoxidable 18/10, material 1.4301, con asa.



Dos asas de empuje conformadas ergonómicamente con protección contra choques evitan posibles heridas en las manos y forman junto con los parachoques inferiores en las esquinas en el sentido de avance una protección perimetral contra desperfectos en el aparato.



UTUH/57-28 (calefacción por convector) Plataforma de apilado: 570 x 280 mm, ideal para 2 columnas de vajilla.

USTH/57-28 (calefactado) Plataforma de apilado: 570 x 280 mm, para hasta 21 columnas de vajilla, según tipo de vajilla.



USTH/57-28 (calefactado). Debido a su asa superior este aparato es especialmente apropiado para aplicación en mostradores de servicio. Incluye de forma estándar una tapa de polycarbonato.

El apilador de platos universal UTUH/57-28, apropiado para bandejas de menú rectangulares de varios tamaños y vajilla redonda, está adaptado especialmente para el porcionado en caliente en la cinta de emplatado con distribución en caliente a continuación (cocinar y servir).

El apilador de vajilla universal USTH/57-28 está dirigido al porcionado de componentes calientes en puntos de servicio. El aparato tiene una capacidad de hasta 21 columnas según el tipo de vajilla. Debido a una temperatura máxima de la vajilla de 70°C este modelo también es de aplicación en mostradores de autoservicio. Los apiladores universales de vajilla también están disponibles en la versión neutra (UST/57-28) y en versión calefactada por convector (USTUH/57-28).

Resumen de detalles

- Regulación de temperatura termostática continua: UTUH/57-28: entre 20°C y 130°C, USTH/57-28: entre 20°C y 110°C.
- Un interruptor iluminado de MARCHA/PARO nos permite conocer claramente a distancia el estado del aparato.
- 4 gamas de potencia ajustables.
- Aparatos calefactados protección al chorro de agua IPX5 según norma DIN 40050.
- Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.
- 2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.
- 4 ruedas anticorrosión con cojinetes sin mantenimiento DIN 18867-8, 2 con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad: 100 Kg por rueda.
- Los aparatos con conexión eléctrica disponen del símbolo GS y están declarados con el símbolo CE.

Apilador de cestas HUPFER® ...

...pequeñas piezas de vajilla, de difícil apilado, dispuestas de forma óptima - para un proceso eficiente!



Apilador de cestas OKO/50-50.
Plataforma de apilado: 523 mm x 523 mm,
preparada para cestas estándar:
500 mm x 500 mm y 508 mm x 508 mm.
Debido a la altura de las cestas empleadas de
75 mm y 115 mm estos apiladores de cestas son
adecuados para piezas de vajilla pequeñas y de
difícil apilado como tazas, platillos y vasos.
Disponible como OKO/65-53 para cestas
apilables de 650 x 530 mm.



Apilador de cestas KO/50-50 (neutro).
Adaptado para el apilado de cestas de
500 x 500 mm o 508 x 508 mm.
Plataforma de apilado: 500 x 500 x 150 mm.
También disponible como KO/50-50K
con rendijas de refrigeración, para poner a
disposición componentes fríos en la cinta
de emplatado.



La plataforma de apilado del KO/50-50 se
compone de una cesta de 500 x 500 x 150 mm
en acero inoxidable plastificada, que puede
utilizarse como lugar de almacenamiento.
Adicionalmente pueden apilarse 7 cestas de 115 mm
de altura, o 10 cestas de 75 mm de altura. Para
su limpieza la cesta plataforma puede quitarse sin
ningún problema. Como accesorio disponemos de
una tapa de plástico de 50-50 o en su caso 65-53.

Los aparatos apiladores de HUPFER® le ayudan no sólo, simplificando considerablemente su cadena de trabajo, además consiguen orden y claridad. El campo de aplicación principal de los apiladores de cestas abiertos OKO/50-50 y OKO/65-53, así como de los modelos cerrados KO/50-50 y KO/65-53, es poner a disposición vajilla en la cinta de emplatado en el servicio a colectividades. Ambos aparatos son especialmente útiles para el apilado de pequeñas piezas de vajilla como tazas, platillos y vasos. El sistema universal de muelles de acero inoxidable 18/10, material 1.4301 se encarga de mantener incluso con vajillas de diferentes pesos, la entrega a altura ergonómicamente conveniente - para facilitar el trabajo a sus empleados.

Resumen de detalles

- Una altura de entrega constante, incluso con vajillas de diferentes pesos, garantizada por el sistema universal de muelles de acero inoxidable 18/10, material 1.4301.
- Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.
- 2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.
- Ruedas resistentes a la corrosión, con cojinetes y sin mantenimiento según norma DIN 18867-8, cada aparato 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad de carga por rueda: 100 Kg.
- Todos los aparatos disponen del símbolo GS.

Versátiles y prácticos...

...con el empleo de apiladores de cestas HUPFER® maximiza la rentabilidad de sus procesos!



Apilador de cestas KOUH/50-50 (calefactado por convector). Plataforma de apilado: cesta de acero inoxidable plastificada, 500 x 500 x 150 mm, que puede utilizarse como lugar de almacenamiento. Adicionalmente pueden apilarse 7 cestas de 115 mm de altura, o 10 cestas de 75 mm de altura. Para su limpieza la cesta plataforma puede quitarse sin ningún problema.



COOLSTAPLER® BDC/50-50.

Con este aparato se mantienen los componentes fríos como ensaladas y postres, refrigerados inmediatamente después de su preparación y porcionado para un almacenado intermedio sin interrumpir la cadena de frío; observando meticulosamente las directrices HACCP. El COOLSTAPLER® está provisto de 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y dos ruedas fijas, Ø 125 mm. La capacidad de carga de cada rueda es de 100 Kg.



Para la puesta a disposición de vajilla para el porcionado de componentes calientes en la cinta de emplatado disponemos de los apiladores de cestas calefactados por convector KOUH/50-50 y KOUH/65-53. Los aparatos están provistos de una regulación continua termostática de la temperatura entre 20°C y 110°C. La combinación de resistencia y convector posibilitan un rápido calentamiento y una temperatura máxima de la vajilla de unos 80°C. Las cuatro gamas de potencia se ajustan por medio de una mando giratorio ergonómico, adicionalmente los aparatos tienen un interruptor de MARCHA/PARO luminoso. Como en todos los apiladores calefactados HUPFER® también este modelo dispone de un valioso aislamiento térmico cerámico. La conexión se realiza desde la parte delantera del aparato, mediante un cable flexible, en espiral con un enchufe en ángulo.

Resumen de ventajas

- **Altura de entrega constante, incluso con vajillas de diferentes pesos, garantizada por el sistema universal de muelles de acero inoxidable 18/10, material 1.4301.**
- **Los aparatos se entregan de forma estándar con una tapa de plástico de 50-50 o 65-53.**
- **Protección al chorro de agua IPX5 según norma DIN 40050.**
- **Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.**
- **2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.**
- **Ruedas resistentes a la corrosión, con cojinetes y sin mantenimiento según norma DIN 18867-8, cada aparato 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad de carga por rueda: 100 Kg.**
- **Todos los aparatos disponen del símbolo GS y están declarados con el símbolo CE.**

Aplicados por doquier...

...apiladores de bandejas de HUPFER®, desarrollados para las necesidades más variadas!



Apilador de bandejas
OTA/53-37.

Apilador de bandejas OTA/U-BW. Apropiado para el apilado de forma automática de bandejas al largo o al través a la salida de máquinas de lavado. Plataforma de apilado de ajuste universal a bandejas con una longitud de 325 mm hasta 540 mm y una anchura de 320 hasta 540 mm, p.e. bandejas GN, EN, universales o trapezoidales. Capacidad: según altura de apilado y altura de entrega de la máquina de lavado 80 hasta 120 bandejas.

Apilador de bandejas OTA/53-37 S. En conexión con el sistema de apilado automático este aparato puede acoplarse para apilar bandejas a cintas de recogida de vajilla de HUPFER®. La superficie de apilado es ajustable a bandejas con una longitud de 450 mm hasta 530 mm y una anchura de 330 mm a 380 mm. Capacidad: según altura de apilado unas 100 bandejas.

El asa de empuje ergonómico con paragolpes integrado protege las manos del usuario de forma efectiva contra heridas y ofrece a la vez una protección al aparato contra desperfectos.



Apilador de bandejas
OTA/U-BW.

Los apiladores de bandejas OTA/47-36 y OTA/53-37 en versión abierta por 3 costados están especialmente indicados para usuarios en mostradores de autoservicio, cantinas y cafeterías así como la puesta a disposición de bandejas en cintas de emplatado en el servicio a colectividades. En cocinas de lavado, en la que no hay un apilado automático de bandejas, también encuentran aplicación estos aparatos. El apilador de bandejas OTA/U-BW se distingue por su plataforma de apilado universal y es de aplicación para el apilado automático de bandejas en máquinas de lavado, mientras que el apilador OTA/53-37 S está especialmente desarrollado para el apilado automático en cintas de recogida de vajilla sucia.

Resumen de ventajas

- **Altura de entrega o recogida constante, incluso con bandejas de diferentes tamaños, gracias al sistema universal de muelles de acero inoxidable 18/10, material 1.4301.**
- **El sistema de construcción abierto garantiza una limpieza muy sencilla de los aparatos.**
- **Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.**
- **2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.**
- **Ruedas resistentes a la corrosión, con cojinetes y sin mantenimiento según norma DIN 18867-8, cada aparato 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad de carga por rueda: 100 Kg.**
- **Todos los aparatos disponen del símbolo GS.**

Almacenar, entregar, repartir...

...con nuestros apiladores resuelven sus tareas diarias de logística de forma rentable y sin problemas!



Apilador de bandejas TAG-1/53-37.

El sistema universal de muelles de acero inoxidable 18/10, material 1.4301 se encarga de mantener incluso con bandejas de diferentes pesos, la entrega a altura ergonómicamente conveniente.

La plataforma de apilado de acero inoxidable 18/10, material 1.4301 está colocada suelta desde arriba y puede por ello ser retirada para su limpieza sin herramientas ni complicaciones.



Apilador de bandejas OTA/53-37 S en el apilado de bandejas en una cinta HUPFER® de recogida de vajilla sucia.



Con el apilador de bandejas TA-2/53-37 se almacenan y transportan dos pilas de bandejas de forma segura. La capacidad es de más de 240 bandejas.

Para su aplicación como expendedor de bandejas en la gastronomía de cafeterías, cantinas y áreas de servicio es muy apropiado el apilador de bandejas TAG-1/53-37 de HUPFER®. En comparación a los apiladores de bandejas abiertos en este aparato no pueden verse bandejas de distintos colores.

El apilador de bandejas TA-2/53-37, construido con 2 laterales abiertos, debido a su alta capacidad es ideal para su aplicación en cintas de emplatado para colectividades. De aplicación para todas los tamaños comunes de bandejas p.e. 2 pilas de bandejas EN 530 mm x 370 mm, bandejas GN 530 mm x 325 mm, bandejas universales 460 mm x 344 mm, bandejas trapezoidales o 4 pilas de bandejas de desayuno 325 mm x 212 mm. Un aparato de variada aplicación para su uso en el duro trabajo diario.

Resumen de ventajas y aplicaciones

- La guía vertical de la plataforma de apilado por rodamientos garantizan unas propiedades de deslizamiento fantásticas, incluso con gran carga.
- La entera construcción del aparato garantiza una fácil limpieza - para el cumplimiento de las estrictas normas higiénicas en cocinas.
- Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.
- 2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.
- Ruedas resistentes a la corrosión, con cojinetes y sin mantenimiento según norma DIN 18867-8, cada aparato 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad de carga por rueda: 100 Kg.
- Todos los aparatos disponen del símbolo GS.

Apiladores plataforma HUPFER®...

...pensados ergonómicamente para una sencilla utilización y alta seguridad en el trabajo!



Apilador de plataforma BD/60-60 (neutro).

Aparte de la puesta a disposición de vajilla no calentada y apilable para el porcionado de componentes fríos, este aparato también es adecuado para mostradores de autoservicio y en cafeterías para la puesta a disposición de platos para bufetes de ensalada, pasteles, dulces y otros pastres. Como opcional está disponible una robusta, valiosa tapa de plástico. Se trata de una protección contra el polvo y el agua condensada. La tapa es apta para lavavajillas y es apilable.



Apilador de plataforma BD/60-60 K (neutro).

Junto a la aplicación en el porcionado de componentes fríos de comida en Línea Fría este aparato también es ideal para el apilado de campanas de refrigeración, campanas para platos y campanas de inducción, ya que estos elementos debido a su altura y su altura de apilado necesitan mucho espacio. Otra aplicación es en el sistema de cocinar y servir para el porcionado de componentes fríos para la distribución diferida de cenas y desayunos.



Dos asas de empuje con protección integrada contra choques ofrecen protección segura contra heridas en las manos y forman junto con los parachoques inferiores en las esquinas en el sentido de avance, una protección contra las colisiones en la dura actividad diaria.

Para la puesta a disposición de vajilla no caliente y apilable para el porcionado de componentes fríos para el desayuno y cena en la distribución de comida tenemos en el programa el apilador de plataforma neutro BD/60-60. Este aparato también es útil para el apilado de campanas de acero inoxidable 18/10, material 1.4301 y campanas especiales de inducción, ya que estos elementos debido a su altura de apilado requieren relativamente mucho espacio.

El apilador neutro BD/60-60 K es adecuado para el porcionado de componentes refrigerados en Línea Fría. Las rendijas permiten un intercambio de calor entre la vajilla interior y el aire frío de la cámara, y consiguen un reparto homogéneo del frío en la vajilla.

Resumen de detalles

- La guía vertical de la plataforma de apilado por rodamientos garantizan unas propiedades de deslizamiento fantásticas, incluso con gran carga.
- La plataforma de apilado está colocada suelta desde arriba y puede por ello ser retirada para su limpieza sin herramientas ni complicaciones. Para la evacuación del líquido de limpieza en el fondo los aparatos disponen de una abertura con motivo de las disposiciones sobre higiene.
- Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.
- 2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.
- 4 ruedas anticorrosión con cojinetes sin mantenimiento DIN 18867-8, 2 con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad: 100 Kg por rueda.
- Todos los aparatos disponen del símbolo GS.

Orden y ahorro de espacio...

...con los aparatos apiladores de nueva generación de HUPFER®!



Apilador de plataforma BDUH/60-60/4-S (calefacción por convector). Barras de guía verticales ajustables, 4 de ellas incluidas en la entrega. Fácil ajuste a todos los tamaños de vajillas habituales entre por ejemplo Ø 170 mm y Ø 280 mm gracias a un fondo especial con $7 \times 7 = 49$ posiciones.



Apilador de plataforma BDUH/60-60/4-S (calefacción por convector). De serie se entrega con una tapa a prueba de golpes. Por un lado protege contra el polvo y el agua condensada, por otro lado reduce la pérdida de calor de la vajilla.



Apilador de plataforma BDK/57-57 (neutro). Plataforma de apilado: cesta de acero inoxidable plastificado, colocada suelta desde arriba y puede por ello ser retirada para su limpieza fácilmente. Tapa disponible como opcional.



El apilador de plataforma calefactado por convector BDUH/60-60/4-S está especialmente pensado para el porcionado en caliente en la cinta transportadora, con transporte en caliente a continuación. El control se realiza por medio de un mando giratorio ergonómico, permitiendo una regulación termostática continua entre 20°C y 110°C en 4 niveles de potencia. Una temperatura máxima de 80°C se alcanza muy rápidamente gracias a la potente calefacción por convector. Específicos para la puesta a disposición de elementos de plástico para mantener calientes las comidas en las cintas de emplatado para el servicio a colectividades, tenemos en el programa los apiladores de plataforma BDK/57-57 y BDK/85-60. Estos aparatos son ideales para campanas, elementos superiores e inferiores.

Resumen de ventajas y aplicaciones

- La guía vertical de la plataforma de apilado por rodamientos garantizan unas propiedades de deslizamiento fantásticas, incluso con gran carga. Clavadas están prácticamente descartadas, la plataforma trabaja silenciosamente.
- Altura de entrega constante, con vajillas diferentes.
- Material: acero inoxidable 18/10, material 1.4301.
- 2 asas de empuje con paragolpes integrado y protecciones adicionales en las esquinas protegen al usuario y al aparato.
- 4 ruedas anticorrosión con cojinetes sin mantenimiento DIN 18867-8, 2 con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad: 100 Kg por rueda.
- Todos los aparatos disponen del símbolo GS, aparatos con conexión eléctrica tienen protección al chorro de agua IPX5 según norma DIN 40050 y adicionalmente están declarados con el símbolo CE.

La cadena de proceso cerrada...

...es la garantía perdurable para un trabajo rentable y eficiente!



ALMACENAR



TRANSPORTAR



PREPARAR



ORDENAR



REPARTIR



MANTENER CALIENTE



REGENERAR



SERVIR

No sólo los aparatos apiladores sino el concepto adaptado a sus necesidades y su perfil de exigencias forman la base para una cadena de proceso sin lagunas en su empresa. Como especialistas para logística de cocinas desarrollamos y producimos aparatos y sistemas innovadores, especialmente ajustados a las importantes funciones logísticas como p.e. Almacenar, Transportar, Preparar, Ordenar, Repartir, Mantener Caliente, Regenerar y Servir.

**Somos los especialistas para logística de cocinas.
¡Con nosotros dominará su cadena de proceso!**

