





Kompakte AusmaÙe, weniger Platzbedarf und auch bestes Handling - PN verbessert die Effizienz in der Speisenverteilung.



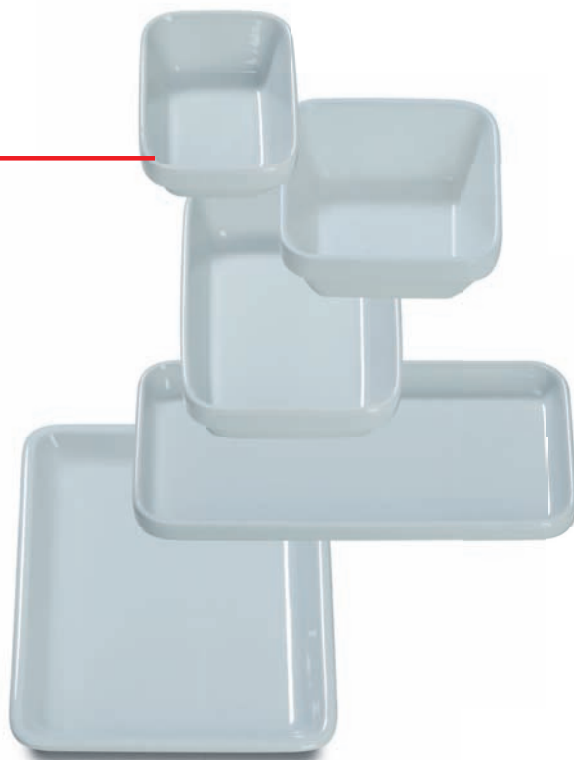
Eine durchgängige Systematik - Speisenverteilung PN.

Jeder Küchenbetrieb, jede Speisenverteilung hatte früher mit dem gleichen Problem zu kämpfen: viele unterschiedliche Geschirrtteile, nicht aufeinander abgestimmt und zudem noch uneffektiv in der Raumausnutzung. Die Porzellannorm, abgekürzt PN, bringt endlich eine Kompatibilität in den Küchenbetrieb, wie es jedem Küchenleiter vom Gastronorm-System bekannt ist. Eckige Geschirrtteile gab es zwar auch schon früher. Diese waren aber nicht aufeinander abgestimmt und nicht Kernstück einer durchgängigen Speisenverteilungssystematik - so wie es jetzt bei der Porzellannorm PN der Fall ist.



Aufeinander abgestimmte Porzellanteile.

Die Geschirrtteile PN sind durchgängig aufeinander abgestimmt und auch ineinander stapelbar. Schalen und Teller der unterschiedlichen Höhen sind in den Größen 1/4, 1/3, 1/2, 2/3 und 1/1 verfügbar. Diese PN-Komponenten decken das in einer modernen Speisenverteilung benötigte Spektrum an Geschirrtteilen sehr effektiv ab.



Kompakte Ausmaße, weniger Platzbedarf und auch bestes Handling - PN verbessert die Effizienz in der Speisenverteilung.



■ **Verpflegung auf hohem Niveau mit einer verbesserten Effizienz - das macht die Speisenverteilung PN auch für den Care-Bereich sehr interessant.**



■ **Das in der Schulverpflegung beliebte 1/2 Euronormtablett wird dank der PN maximal ausgenutzt.**





Die Tablettformate besser genutzt - PN bietet die Effizienz.

Abgestimmt auf die gängigen Tablettformate, bietet die Speisenverteilung PN die effektivste Ausnutzung des gegebenen Platzangebotes. So reicht dank PN in vielen Fällen das kleinere Gastronorm Tablett, um mit diesem komplette Mahlzeiten zum Gast zu bringen. Aber PN ist auch abgestimmt auf die Tablettformate Euronorm und 1/2 Euronorm. Bei diesen etablierten Tablettgrößen wird der vorhandene Platz maximal durch das PN-Geschirr ausgenutzt. Als Ergänzung zur PN-Systematik werden runde Spezialgeschirrtile mit einer beschichteten Unterseite genutzt, speziell zum Regenerieren von Warmspeisen. So können alle modernen Speiserversorgungsverfahren in der Gemeinschaftsverpflegung, wie Cook & Serve, Cook & Chill und Cook & Freeze, dank PN eine deutliche Effizienzsteigerung erlangen.



Für alle gängigen Tablettformate.

Die Tablettformate Euronorm, Gastronorm und 1/2 Euronorm sind dank PN besser genutzt. Tablett mit Zentrierrillen versehen, werden für die Regeneration von Warmspeisen in runden Porzellanteilen benötigt. Die vorhandene Trenn-Nut in den jeweiligen Tablett nimmt den Trennsteg in den Tablett-Transportwagen auf, um die thermische Trennung von warmen und kalten Menükomponenten auf dem Tablett zu gewährleisten.



Verpflegung auf hohem Niveau mit einer verbesserten Effizienz - das macht die Speisenverteilung PN auch für den Care-Bereich sehr interessant.

Das in der Schulverpflegung beliebte 1/2 Euronormtablett wird dank der PN maximal ausgenutzt.





Da in den Stapelgeräten mehr Geschirrtile Platz finden, werden Arbeitsprozesse effizienter.



Logistikkosten gesenkt - PN verbessert das Geschirrhhandling.

PN bietet Kostenvorteile auf vielen Gebieten der Gemeinschaftsverpflegung und der Küchenlogistik. HUPFER® hat als Spezialist für Küchenlogistik einen Bühnenstapler entwickelt, speziell für das PN-System. Mit diesem Gerät werden Optimierungseffekte auf verschiedensten Ebenen erreicht. So werden zum Beispiel beim Ab stapeln von Geschirrtteilen nach dem Spülprozess oder beim Auflegen des Geschirrs am Speisenverteilband die Arbeitsprozesse seltener durch einen Staplerwechsel unterbrochen, weil diese Bühnenstapler des PN-Formats mehr Geschirrtteile aufnehmen können. Auch sind die Investitionskosten geringer, weil im Betrieb weniger Stapler zum Einsatz kommen müssen, um die gleiche Anzahl an Porzellanteilen zu bewältigen.



HUPFER® Bühnenstapler BPN für PN-Geschirr.
Maximale Raumnutzung bieten die HUPFER® Bühnenstapler, speziell für Geschirr im PN-Format entwickelt.



Da in den Stapelgeräten mehr Geschirrtteile Platz finden, werden Arbeitsprozesse effizienter.



Schneller am Gast. Durch die hohe Tablettkapazität pro Tablett-Transportwagen können, zum Beispiel im Care-Bereich, die Patienten auf den einzelnen Stationen schneller mit Speisen versorgt werden, da die Anzahl der Wagen geringer ist, die bewegt werden muß.



Schnellerer Beschickungsprozess der Tablett-Transportwagen, da weniger Wagenwechsel bei gleichen Speisekapazitäten von Nöten sind.



Die Trennung von Warm- und Kaltkomponenten einer Mahlzeit gelingt sicher, dank dem Zusammenspiel von Tablett mit Trennnut und Trennsteg im Tablett-Transportwagen.



Wirtschaftlichere Prozesse - Tablett-Transportwagen für die PN-Systematik.

Möglichst viele tablettierte Mahlzeiten auf kleinstem Raum transportieren und zu handeln ist das Ziel, das mit den Tablett-Transportwagen für die PN-Systematik erreicht wurde. Durch das PN-Geschirr, kombiniert mit regenerierfähigem runden Spezialgeschirr, ist es nun möglich, eine Mahlzeit auf dem kleineren GN-Tablettformat zu platzieren. Im Ergebnis kann ein Tablett-Transportwagen mit bis zu 40 warmen Mahlzeiten samt den dazugehörigen Kaltkomponenten beschickt werden - bei sehr kompakten Ausmaßen. Das hat positive Auswirkungen für die gesamte Prozesskette. So ist ein deutlich geringerer Wagenpark nötig, um die gleiche Anzahl von Speisen zu bewältigen. Die Transportkosten, zum Beispiel bei Lkw-Transport, fallen durch den geringeren Stellflächenbedarf pro Mahlzeit deutlich geringer aus. In der Summe eine deutliche Steigerung von Effizienz und Wirtschaftlichkeit.



Maximale Kapazität.

Modellabhängig 20 oder 40 Mahlzeiten auf kompaktem Raum - das erreicht der Tablett-Transportwagen für Tablett im GN-Format.

Sicher getrennt.

Dank der Trennsteg werden die kalten und die warmen Komponenten einer Mahlzeit sicher voneinander getrennt.

Optimal temperiert.

Eutektische Platten kühlen die Speisen und Kaltkomponenten HACCP-gerecht.



Schneller am Gast. Durch die hohe Tablettkapazität pro Tablett-Transportwagen können, zum Beispiel im Care-Bereich, die Patienten auf den einzelnen Stationen schneller mit Speisen versorgt werden, da die Anzahl der Wagen geringer ist, die bewegt werden muß.



Schnellerer Beschickungsprozess der Tablett-Transportwagen, da weniger Wagenwechsel bei gleichen Speisekapazitäten von Nöten sind.



Die Trennung von Warm- und Kaltkomponenten einer Mahlzeit gelingt sicher, dank dem Zusammenspiel von Tablett mit Trennnut und Trennsteg im Tablett-Transportwagen.



Große Regenerierkapazität auf kleiner Stellfläche - die Andockstation für die PN-Systematik.



Einfaches Andocken, sicheres Verriegeln und perfektes Regenerieren.



Platzersparnis bei Cook & Chill - PN erweitert die Kapazitäten.

Auch beim Cook & Chill Verfahren bietet die Speisenverteilung PN Möglichkeiten, Effizienz zu steigern und Kosten zu senken. So setzt sich die Platzersparnis, die der Tablett-Transportwagen für PN bietet, bei der dafür passenden Regenerierstation fort. In einem Prozess werden jetzt auf GN-Tablets komplette Mahlzeiten auf Verzehrs-temperatur regeneriert und sind zur Ausgabe an den Gast bereit - auf geringster Stellfläche. Modell-abhängig werden in einem Arbeitsvorgang 20 oder 40 Mahlzeiten bewältigt.



**Große Regenerierkapazität auf
kleiner Stellfläche - die Andockstation
für die PN-Systematik.**

Maximale Kapazität.
Regenerierstation für die PN-Systematik. Mit GN-
Tablets werden nun auf kleinstem Raum auch beste
Regenerielergebnisse erreicht.



**Einfaches Andocken, sicheres Verriegeln
und perfektes Regenerieren.**



Kaltspeisen in die im Korb befindlichen Schalen portionieren, abdecken, ohne diese vorher einzeln zu bewegen, ist dank des PN-Formats möglich. Der fertig vorbereitete Korb kann dann zum Kalthalten komplett in den Coolstapler® eingebracht werden.



Der Coolstapler® als Version mit großem Korb. In einem Korb finden 36 Schalen im 1/4 PN-Format bei Einzellagerung Platz. Ein unschlagbarer Wert bei diesen kompakten Wagenabmessungen.



Arbeitsprozesse vereinfachen - PN minimiert die Kosten.

Die Gerätefamilie rund um das PN-Format bringt dank kompakten Ausmaßen kombiniert mit hohen Kapazitäten an Geschirrtellen neue Möglichkeiten, Arbeitsprozesse in der Küche effizienter zu organisieren. Ob Bühnenstapler, Korbstapler oder Coolstapler®, allein durch das verbesserte Volumen werden die Arbeitsprozesse, zum Beispiel in der Speisenvorbereitung, seltener unterbrochen, da weniger Gerätewechsel stattfinden müssen. Aber nicht nur Handlingkosten werden minimiert. So ist der Energieeinsatz für den Coolstapler® beim Kalthalten deutlich geringer, weil die Kältspeisen in höherer Anzahl kompakter im Gerät platziert sind.



Kältspeisen in die im Korb befindlichen Schalen portionieren, abdecken, ohne diese vorher einzeln zu bewegen, ist dank des PN-Formats möglich. Der fertig vorbereitete Korb kann dann zum Kalthalten komplett in den Coolstapler® eingebracht werden.

Coolstapler® für das PN-Format.

Die Coolstapler® für die PN-Systematik werden für zwei Korbgrößen angeboten. So kann je nach Arbeitsprozess die jeweilige Kapazität vorgehalten werden. Beide Coolstapler® haben eine unübertroffene Kapazität bei geringeren Geräteausmaßen gemeinsam. Durch das kompakte Format bei geringen Geräteabmessungen ist der Energieeinsatz je Kältspeise gegenüber herkömmlichen Prozessen deutlich geringer.



Der Coolstapler® als Version mit großem Korb. In einem Korb finden 36 Schalen im 1/4 PN-Format bei Einzellagerung Platz. Ein unschlagbarer Wert bei diesen kompakten Wagenabmessungen.

Zentrales Element einer modernen Küchenlogistik - Speisenverteilung PN von HUPFER®.

Die Speisenverteilung PN bietet neue Ansätze und Möglichkeiten, eine moderne Speisenverteilung effizienter in den Abläufen zu organisieren. Die sich daraus ergebenden Effekte sind, Kosten im Betrieb und auf der Investitionsebene zu senken. HUPFER® bietet über alle Elemente der PN-Gerätefamilie hinaus Produkte, die sämtliche Teilbereiche der Küchenlogistik abdecken.



HUPFER® Schieberegalanlage



Geschirr-Rückfluß mit dem TAWALU



HUPFER® Bankettwagen Marke Köhler®



HUPFER® Speisentransportwagen



Coolport® und RWG am Speisenverteilband



Speisenverteilbänder

K
A
L
T
H
A
L
E
N
V
E
R
T
E
I
L
E
N
V
O
R
B
E
R
E
I
T
E
N
W
A
R
T
E
N
M
I
T
A
U
S
G
E
B
E
N
R
E
G
E
L
M
Ä
ß
I
G
E
N
L
A
G
E
R
E
N
T
R
E
F
F
E
N
A
U
S
G
E
B
E
N
V
O
R
B
E
R
E
I
T
E
N

