

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



Temperatura ottimale...

...con i nuovi carrelli bagnomaria HUPFER®!



Carrello bagnomaria SPA/EB-2

Tutti questi modelli sono studiati in particolare modo per il loro utilizzo nelle linee di distribuzione pasti, nelle mense, nelle scuole e comunità.

Il carrello è dotato di due maniglie ergonomiche, le quali proteggono le mani dell'operatore ed il carrello da eventuali urti.



In tutti i carrelli bagnomaria HUPFER® è disponibile, come optional, un ripiano facilmente estraibile.



Carrello bagnomaria HUPFER® SPA/EB-3 con vani aperti. Scarico dell'acqua diretto.



Sul lato lungo, sul lato corto o entrambi i lati del carrello può essere posta una mensola ribaltabile con la funzione di scorriasso, per l'appoggio ed il porzionamento.



Delle semplici manopole di regolazione rendono l'utilizzo a prova d'errore.

I carrelli bagnomaria HUPFER® della nuova generazione sono indispensabili in ogni cucina attrezzata per la distribuzione dei pasti. L'intero programma, con i suoi molteplici articoli, copre qualsiasi esigenza del cliente, migliorando la qualità e la velocità del servizio. Lo sviluppo dei prodotti HUPFER® è sempre un passo avanti! La nostra linea di carrelli bagnomaria da un lato semplifica il lavoro dell'operatore e dall'altro ottimizza l'economicità e l'efficacia dell'intero sistema operativo. La gamma dei modelli, dallo SPA/EB-1 allo SPA/EB-4, è concepita particolarmente per l'utilizzo nelle linee di distribuzione

pasti o nelle mense. Questi apparecchi sono dotati da 1 a 4 vasche, riscaldabili singolarmente e adatte per l'inserimento (da 1 a 4) di bacine GN 1/1 h 200 e sottomultipli. Un altro ambito preferenziale per lo SPA è l'ausilio nel servizio banqueting. Tutti i carrelli bagnomaria HUPFER® sono in acciaio inox 18/10 AISI 304. Il tubolare quadro è robusto (DIN 18867-7) e risponde egregiamente al lavoro di ogni giorno. La qualità di questi carrelli è conforme al ben noto standard qualitativo HUPFER®.

Il punto di forza dei modelli SPA è l'attenzione per la sicurezza sul lavoro e l'igiene.

Carrelli bagnomaria-HUPFER® ...

...sviluppati in lunghezza e con vasche indipendenti!



Carrello bagnomaria SPA/EB-3 LS.
L'intera gamma di questi carrelli è particolarmente adatta per quelle esigenze per cui l'apparecchio deve essere allocato contro una parete o abbinato ad un banco self service.



I carrelli bagnomaria SPA/EB-2 LS e SPA/EB-3 LS sono predisposti per l'alloggiamento di 2 o 3 bacinelle Gastronorm 1/1 h. 200 o soittomultipli.



Le vasche sono riscaldate singolarmente. La regolazione della temperatura avviene progressivamente, senza sbalzi ed è compresa tra i 30°C e i 90°C. Le manopole per la regolazione della temperatura sono ergonomiche e provviste di quattro linee identificative dei diversi livelli di gradazione. Una adeguata regolazione del termostato garantisce un riscaldamento ottimale delle vasche anche in condizioni di lavoro particolarmente impegnative. L'interruttore di accensione e spegnimento dà sempre un chiaro segnale sullo stato d'uso del carrello (accesso/spento).

I carrelli SPA/EB-2 LS e SPA/EB-3 LS sono concepiti per il catering di congressi e banchetti e sono collocabili preferibilmente contro le pareti e/o i banchi di lavoro. L'allocazione del carrello parallela al tavolo di lavoro, consente di sfruttare al massimo la lunghezza del banco. Un altro vantaggio di questa linea SPA è la razionalità con cui si può disporre il cibo nelle vasche e regolarne la temperatura. I comandi sono posti sul lato lungo del carrello e sono protetti da un paraurti lineare posto a protezione dei comandi. Tutti i carrelli bagnomaria HUPFER® sono concepiti per rispettare il massimo dell'igiene.

Efficienza nel lavoro...

...massimo utilizzo sfruttando anche i più piccoli dettagli!



Quando il carrello non è in funzione, il cavo di alimentazione è fissabile sul lato opposto ai comandi. Il cavo è spiralato ed estensibile fino a 1,80 mt. Il portaspina protegge da eventuali urti.



Quattro paracolpi circolari, collocati sopra le ruote, proteggono il carrello su tutti i lati.

Le vasche stampate in monoblocco e senza giunture, sono facilmente pulibili grazie alla sagomatura del fondo. Il rubinetto permette lo scarico rapido dell'acqua in appositi contenitori di raccolta. La parte terminale del rubinetto è filettata, ciò permette l'avvitamento di un apposito "flessibile" (accessorio) il quale consente lo scarico dell'acqua direttamente sopra una canalina grigliata a pavimento.

Per i cibi freddi delle cucine Cook & Chill, proponiamo i carrelli bagnomaria SPA/K-2 DW e SPA/K-3 DW. Questi modelli dispongono di un silenzioso sistema di refrigerazione che, unitamente all'ottimo isolamento delle vasche, rende perfettamente compatibile il prodotto alle rigide normative HACCP.

Uno sguardo ai dettagli

- **Materiale: acciaio inox 18/10 AISI 304, esecuzione perfetta per i più alti standard igienici.**
- **Costruzione versatile per un buon lavoro ed un ottimo servizio.**
- **Le ruote di serie sono in materiale plastico (DIN 18867-8) anticorrosivo e resistente agli urti. Ogni carrello è dotato di 4 ruote Ø mm. 125 di cui 2 fisse e 2 girevoli con freno. La portata per ogni ruota è 100 Kg. Quattro paracolpi circolari proteggono da eventuali urti.**
- **Tutti i carrelli corrispondono al VDE 0100 e sono conformi alle normative CE.**
- **I carrelli riscaldabili hanno una protezione all'acqua IPX5.**
- **Gli accessori sono quelli previsti per l'intera gamma dei carrelli bagnomaria HUPFER®.**

Semplice self service...

...con gli speciali carrelli HUPFER®!



Carrello bagnomaria SPA/EB-2 SL
Dotato di ruote in materiale plastico (DIN 18867-8)
anticorrosivo e resistente agli urti. Ogni carrello è dotato
di 4 ruote Ø mm. 125 di cui 2 fisse e 2 girevoli con freno.
Quattro paracolpi circolari proteggono da eventuali urti.



Il carrello si allinea al banco
lasciando libero il lato con
i comandi. Un led luminoso
indica lo stato d'uso del carrello
(acceso/spento).
Le bacinelle si posizionano con
grande facilità dallo stesso lato
dei comandi.



Uso combinato di carrelli SPA/EB-1 SL e SPA/EB-2 SL con banchi
self service HUPFER®. Posizionando in modo corretto il cibo nelle
vasche, gli utilizzatori possono servirsi da soli razionalmente. Ogni
carrello può contenere 1 o 2 bacinelle GN 1/1 h. 200 o sottomultipli.



Carrello bagnomaria SPA/EB-1 SL

I carrelli bagnomaria SPA/EB-1 SL e SPA/EB-2 SL sono concepiti specificatamente per il catering di banchetti o self service. Si accostano alle pareti o ai banchi di ristorazione. Il corretto posizionamento delle vasche e la loro profondità, facilita la raccolta del cibo da parte del consumatore. Inoltre una buona visione delle bacinelle ne semplifica la scelta. Posizionando il carrello parallelamente al banco, il risparmio di spazio è notevole!

**Siamo gli specialisti nella logistica delle grandi cucine.
Con HUPFER®, un sistema affidabile nelle Vostre mani!**

In breve: vantaggi e benefici

- **Questi carrelli sono concepiti specificatamente per il settore self service.**
- **L'altezza del carrello (h. 900 mm.) e la profondità delle vasche (h. 200 mm.), unitamente alla disposizione longitudinale, permette il prelievo del cibo con la massima facilità.**
- **La posizione longitudinale dei carrelli permette sempre di visualizzare lo stato d'uso del carrello (acceso/spento).**
- **Il paraurti lineare collocato sopra i comandi del carrello, oltre a proteggerlo da eventuali urti, funge anche da maniglia per la sua estrazione dal banco.**
- **Una facile e perfetta pulizia garantisce l'alta igienicità del carrello.**
- **Tutti i carrelli corrispondono al VDE 0100, hanno una protezione all'acqua IPX5 e sono conformi alle normative CE.**

Solo il sistema HUPFER® ...

...garantisce il successo!



I**M****M****A****G****A****Z****Z****I****N****A****M****E****N****T****O**



T**R****A****S****P****O****R****T****O**



P**R****E****P****A****R****A****Z****I****O****N****E**



R**A****Z****I****O****N****A****L****I****T****A'**



D**I****S****T****R****I****B****U****Z****I****O****N****E**



R**I****S****C****A****L****D****A****M****E****N****T****O**



R**I****G****E****N****E****R****A****Z****I****O****N****E**



S**E****R****V****I****Z****I****O**

I carrelli bagnomaria soddisfano i bisogni del cliente e sono alla base del suo successo nel sistema operativo. Come specialisti nella logistica delle grandi cucine, sviluppiamo e produciamo carrelli e sistemi innovativi, soprattutto nell'ambito della funzione logistica, ovvero nello stoccaggio, nel trasporto, nella preparazione, nella distribuzione, nel riscaldamento, nella rigenerazione e nella razionalità del servizio.

Siamo gli specialisti nella logistica delle grandi cucine. Con HUPFER®, un sistema affidabile è nelle Vostre mani!

