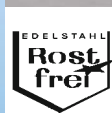


SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



Armadi carrellati portavassoi...

...i nuovi ETTW HUPFER® a parete semplice, razionali ed economici!



ETTW 2/20 L-EN

Per l'inserimento di vassoi termici compatti Euronorm mm. 530 x 370.
L'interno è suddiviso in 2 sezioni con capacità cad. 10 vassoi = 20 vassoi in totale.
L'interspazio fra le guide è di mm. 115.



ETTW 2/20 L-EN

Le pareti completamente lisce garantiscono la massima igiene e praticità nella pulizia. Le ante sono realizzate in modo ottimale per resistere agli urti e possono essere dotate con un meccanismo di chiusura di sicurezza supplementare.



Le guide larghe permettono una certa tolleranza sulla superficie d'appoggio dei vassoi.

Gli armadi carrellati portavassoi HUPFER® a parete semplice sono la soluzione ideale per il trasporto, lo stazionamento e la distribuzione dei pasti nelle varie destinazioni. Sono realizzati in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304, e si presentano in due versioni con l'inserimento del vassoio dal lato corto: ETTW 2/20 EN/GN (per 20 vassoi) e ETTW 3/30 EN/GN (per 30 vassoi). Le guide larghe permettono una certa tolleranza sulla superficie d'appoggio dei vassoi. L'interspazio fra le guide è di mm. 115. Altre misure sono disponibili su richiesta.

Le ante a doppia parete si possono facilmente aprire e fissare a 270° e sono montate su robuste barre verticali che fungono anche da maniglie di spinta. Un resistente paracolpi perimetrale protegge il carrello da eventuali urti. Le ante, anche in posizione aperta, rimangono all'interno del paracolpi risultando in tal modo sempre protette. Entrambi i modelli sono dotati di 2 ruote fisse e 2 girevoli, con struttura anticorrosione e con diametro mm. 160.

TTW HUPFER® a doppia parete...

...la linea modulare degli armadi carrellati portavassoi per una maggiore economicità!



Gli armadi carrellati portavassoi HUPFER® TTW a doppia parete, sono stati concepiti in base ai più moderni criteri funzionali ed ergonomici. Con l'ingresso dei vassoi dal lato lungo, sono disponibili i seguenti modelli: 16, 20, 32 o 40 mentre con l'ingresso dal lato corto, il nostro programma prevede il modello da 16, 20, 24 o 30 vassoi GN o EN. Tutti i carrelli TTW sono realizzati in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304 ed i vari pezzi vengono singolarmente assemblati facilitandone la sostituzione in caso di un eventuale

danneggiamento (per es.: il tetto, le ante, le pareti laterali o quella posteriore). L'esecuzione minuziosa e precisa evidenzia ancora una volta gli alti standard produttivi HUPFER® e li rende perfettamente idonei per il duro lavoro quotidiano nelle grandi cucine sia dal punto di vista operativo che da quello della manutenzione, dell'igiene (vedasi le rigide normative per il trattamento degli alimenti) e della pulizia. Le guide interne per l'inserimento dei vassoi possono avere, a seconda dei modelli, un interspazio di mm. 95, 105 o 115.

Semplici nell'uso...

...unici nel design!



La parete centrale è facilmente estraibile manualmente e senza l'ausilio di utensili.

TTW 2/40 B-EN per l'inserimento dal lato lungo di vassoi Euronorm mm. 530 x 370 o di vassoi GN mm. 530 x 325. L'interno è suddiviso in 2 sezioni da 2 x 10 = 40 vassoi. L'interspazio fra le guide è di mm. 115. Il carrello nella foto è dotato di due optional: il balustrino perimetrale sul top ed il meccanismo di chiusura di sicurezza delle ante. Questo modello è disponibile anche per la ricezione di 32 vassoi.



Sul carrello possono essere montate varie tipologie di ruote, in base alle preferenze o alle esigenze del cliente.



La parete centrale è concepita per consentire la massima igiene ed una facile pulizia.

Il TTW è dotato di 2 ante apribili a 270°. Ai quattro angoli del carrello sono posizionati verticalmente dei tubolari che fungono da maniglie di spinta. Tali maniglioni, partono dal top e scendono fino alla base del carrello, consentendo in tal modo la presa a qualsiasi altezza e conferendo così un notevole vantaggio dal punto di vista ergonomico. Il carrello portavassoi HUPFER® TTW è concepito per essere ben manovrabile anche con le ante aperte, infatti in entrambe le condizioni (aperto o chiuso), le ante non coprono mai le maniglie di spinta.

Inoltre, le ante si trovano sempre in posizione protetta poiché in alto sono riparate dal top del carrello ed in basso dai paracolpi.

L'intera struttura è comunque concepita per resistere ad eventuali quanto inevitabili urti. Il carrello è dotato di serie nella parte bassa di un paraurti perimetrale in robusto PVC. Su richiesta, è possibile dotare il top di quattro paraurti angolari.

Massima ergonomia...

...igiene e sicurezza, nei carrelli portavassoi HUPFER® TTW!



Apertura ergonomica del carrello.



La chiusura in battuta delle ante impedisce la contaminazione batterica dei vassoi già preparati.



Fermo di sicurezza per la chiusura delle ante, utile soprattutto durante la movimentazione (accessorio).



Le ante sono sempre protette, sia nella condizione di apertura che di chiusura.

Sistema ergonomico di apertura delle ante, poiché consente la presa a qualsiasi altezza. Un fermo di sicurezza, azionabile con una sola mano, garantisce la perfetta chiusura delle ante sia durante il trasporto che in fase di stazionamento. Tutti i carrelli portavassoi di questa linea, sono dotati di serie di 4 ruote con diametro mm. 160, anticorrosione, di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse.

Preparazione dei pasti serali...

...con il modello a refrigerazione passiva: maggior efficacia e minori costi!



Con la preparazione anticipata della distribuzione serale si diminuiscono i costi del personale e si semplifica la gestione del lavoro.

HUPFER® offre anche un modello con la refrigerazione passiva, dotato di piastre eutettiche per il mantenimento dei cibi freddi. Questa versione è provvista di guarnizioni sulle porte che evitano la fuoriuscita del freddo

La parete centrale del TTW è fissata sotto il top e sulla base del carrello, lasciando però uno spazio (sopra e sotto) per facilitare la pulizia a vantaggio dell'igiene. La particolare sagomatura delle guide conferisce stabilità ai vassoi e ne facilita la movimentazione.



La particolare sagomatura delle guide conferisce grande stabilità ai vassoi, facilitando il lavoro quotidiano.



HUPFER® offre un modello speciale per il mantenimento del freddo, dotato di parete centrale con piastre eutettiche.

Una piccola vaschetta per la raccolta della condensa, inserita nella parte inferiore della parete centrale, consente di mantenere asciutta la base del carrello.

Le guarnizioni poste sulle ante del carrello, evitano la fuoriuscita del freddo.

In breve: vantaggi e benefici

- Vasta gamma di modelli (a parete semplice o a doppia parete).
- Concepiti per contenitori GN, Euronorm o per vassoi compatti.
- Maniglie di spinta verticali: consentono un'ottima manovrabilità del carrello anche con le ante aperte.
- Diverse dotazioni di ruote in base alle esigenze del cliente.
- Ante a battuta per una totale garanzia d'igiene.
- Guarnizioni sulle ante per un miglior mantenimento del freddo (modello PK).
- Le piastre eutettiche possono essere introdotte in qualsiasi momento.
- Maniglia di spinta ergonomica.
- La particolare sagomatura delle guide, facilita la pulizia.
- Ampi spazi consentono l'inserimento anche di vassoi fuori misura (entro certe tolleranze).
- Chiusura delle ante a battente.
- Cambiando la parete centrale si possono inserire sia i vassoi Euronorm che i vassoi Gastronorm.
- Ampia gamma di accessori.
- Realizzazioni particolari su richiesta.

La linea HUPFER® TTW-V...

...con l'interno completamente saldato per la massima igiene!



TTW-V 2/40 B-EN adatto all'inserimento di vassoi Euronorm mm. 530 x 370 o vassoi GN mm. 530 x 325. L'interno è suddiviso in 2 sezioni ognuna dei quali ha una capacità di 2 x 10 = 40 vassoi. L'interspazio fra i vassoi è di mm. 115. In questa foto, il carrello è raffigurato con i paraurti in plastica grigia (colore speciale).



La linea semplice del TTW-V si presta in maniera ottimale alle operazioni d'igiene e di pulizia



L'interno completamente saldato è la maggior garanzia per il mantenimento dei più alti standard igienici.

L'armadio carrellato portavassoi HUPFER® TTW-V ha l'interno completamente saldato ed è realizzato in acciaio inox 18/10 aisi 304. Grazie alla sua particolare esecuzione, risponde alle più rigide normative igieniche. Il modello TTW-V è adatto all'inserimento, dal lato lungo, fino a 40 vassoi e, dal lato corto, fino a 30 vassoi GN. Le guide interne sono stampate e prive di sbavature. L'interspazio è di mm. 95, 105 o 115.

Anche in questo modello le ante sono a doppia parete, si aprono a 270° ed in posizione di completa apertura rientrano nel perimetro del carrello; ciò significa, ovviamente, una protezione assoluta in caso di eventuali urti. Le ante del TTW-V sono bloccabili anche a 260° e ciò permette una pulizia accurata anche con lance o manichette idriche.

Idonei al lavaggio...

...l'interno completamente saldato garantisce la massima igiene!



Gli armadi carrellati portavassi HUPFER® TTW-VV sono particolarmente idonei al lavaggio essendo saldati sia all'interno che all'esterno. Il materiale costruttivo (acciaio inox 18/10 aisi 304) e la perfetta lavorazione, rendono questo prodotto leader indiscusso nel più duro lavoro quotidiano del settore.



Grazie al suo particolare meccanismo di apertura, le ante si possono bloccare a 260°. Questo permette una perfetta pulizia a getto, ottenendo così il massimo risultato dal punto di vista igienico.



Sistema automatico di trasporto dei carrelli alla zona lavaggio.

Anche il modello TTW-V è dotato ai quattro angoli di tubolari verticali che fungono da maniglie di spinta e che ne permettono una buona manovrabilità sia con le ante aperte che chiuse. La dotazione delle ruote, con struttura anticorrosione, ne prevede 2 fisse e 2 girevoli con freno, diametro mm. 160 e con cuscinetto a sfera.

E' inoltre disponibile anche il carrello completamente saldato sia internamente che esternamente, il TTW-VV. Dal lato lungo, si possono inserire 20 o 40 vassoi EN-/GN, mentre dal lato corto sono inseribili 20, 24 o 30 vassoi EN.

In breve: vantaggi e benefici

- L'interno, completamente saldato, è idoneo al lavaggio (modello TTW-V).
- Con i modelli della serie TTW-VV (pareti interne ed esterne completamente saldate) si raggiungono i più alti standard igienici, poiché possono essere sottoposti a sistemi di lavaggio automatizzati.
- Le ante sono apribili a 260° per evitare che alcune zone rimangano escluse dal lavaggio.
- I due punti di chiusura possono essere azionati con una sola mano.
- Una guarnizione perimetrale garantisce il massimo isolamento e protegge dalla polvere.

Dotazioni ed accessori...

...per ogni esigenza del cliente!



Per tutti i carrelli TTW, marchio HUPFER®, è previsto un ampio programma di accessori. Tra questi, un balustrino perimetrale alto mm. 30 ed un tappetino antiscivolo in polietilene, facile da pulire, per il trasporto di bottiglie o bicchieri sul top del carrello.



Per i modelli EN con l'inserimento dal lato lungo o corto, è disponibile come accessorio un cestello in acciaio inox rivestito in rilsan. La maglia del cestello è mm. 26 x 26, mentre le dimensioni sono mm. 530 x 370 x 108 h.



Per una disposizione ordinata dei carrelli e per una più rapida individuazione, è disponibile come accessorio anche una clip porta-documenti, realizzata sempre in acciaio inossidabile 18/10.



I carrelli portavassoi TTW possono essere ben identificabili per mezzo di etichette posizionabili su un telaio con formato DIN A 4 o DIN A 5. Entrambe le versioni sono realizzate in acciaio inossidabile 18/10 e sono facilmente lavabili.



Un meccanismo opzionale di chiusura centralizzata, permette il bloccaggio simultaneo di 2 ruote con una semplice pressione del piede.



Con la speciale dotazione delle ruote RIFIX, si possono fissare le ruote piroettanti rendendo più maneggevole la manovrabilità del carrello nei percorsi rettilinei.

Tutti gli armadi carrellati portavassoi HUPFER® possono essere completati nella loro funzionalità con una vasta gamma di optional ed accessori. Ciò significa, in pratica, una maggior facilità di utilizzo ed una semplificazione e razionalizzazione del lavoro.

Ogni carrello può essere attrezzato con un balustrino superiore in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304, con un porta-etichette per una più rapida individuazione, con diversi set di ruote, con una clip porta-documenti o con la refrigerazione passiva.

Tutto questo evidenzia la grande capacità dei carrelli TTW HUPFER® di rispondere in modo adeguato e personalizzato ad ogni esigenza del cliente. Un tappetino antiscivolo posto sul top del carrello, coadiuvato da un balustrino perimetrale, rende sicuro il trasporto di eventuali stoviglie sul tetto del TTW. L'inserimento di un cestello EN completa la dotazione.

Trasporto e sicurezza...

...dal sicuro sistema di traino al nuovo trasporto su camion!



L'ottimo sistema di traino HUPFER®, garantisce un trasporto perfetto anche di numerosi carrelli collegati tra loro.



Per il carico dei carrelli sui camion, è prevista, come ulteriore sicurezza, una barra di contenimento.



Per aumentare la sicurezza, soprattutto durante i trasporti esterni con camion o furgoni, è previsto un sistema di bloccaggio di sicurezza delle ante (Latch).



Una molla garantisce in qualsiasi momento, ed in diverse situazioni, il corretto collegamento tra gancio e timone.



Quando il carrello non è soggetto al traino, il timone si alza automaticamente in posizione verticale.

Il trasporto dei vassoi pronti presenta solitamente, dal punto di vista logistico, numerosi problemi. HUPFER® offre soluzioni valide e sicure sia per il trasporto interno che esterno. Tutti i carrelli TTW possono essere dotati di una chiusura di sicurezza supplementare (Latch). Il trasporto degli armadi carrellati può avvenire in due diverse modalità: a mezzo camion o con il sistema di traino, realizzato in acciaio inox o in acciaio zincato.

Con il nuovo HUPFER® Twin-Brake non si corre il rischio di effettuare il traino con delle ruote frenate e non sussiste alcun problema neppure con la dotazione RIFIX. Con il sistema di traino il trasporto risulta semplice e scorrevole anche con un numero notevole di carrelli.

I carrelli HUPFER® TTW...

...sono compatibili con ogni sistema automatico di trasporto!



Il sistema automatico di trasporto per i carrelli è utilizzato su vasta scala in tutti i grandi contesti. Tale sistema è previsto in due modalità: con l'aggancio al top del carrello o con l'aggancio a pavimento. In entrambi i casi possiamo adattare i nostri carrelli e contribuire alla realizzazione di un circuito sicuro e funzionale.

Stazione di aggancio IAS per TTW...

...induzione, rigenerazione e servizio: per la migliore qualità dei pasti!



I carrelli portavassoi HUPFER® TTW possono essere inseriti nelle stazioni IAS per la rigenerazione dei cibi. Per il mantenimento del freddo sono dotabili di un sistema di raffreddamento attivo (con generatore). Durante il processo di rigenerazione alcuni alimenti saranno caldi, mentre ciò che deve restare freddo rimane tale quale. Ciò rispetta pienamente la rigida normativa HACCP.

Con le stazioni ad induzione IAS, si può preparare anche un solo carrello e questo comporta più razionalità nel lavoro e minori investimenti.

HUPFER® TTW-FreeZeo® ...

...armadio freddo, regolabile, con raffreddamento attivo indipendente dalla rete!



Carrelli refrigerabili, indipendenti dalla rete elettrica per il trasporto di pasti già pronti e porzionati. Non necessitano di camion refrigerati per il trasporto dalla cucina centrale al luogo di destinazione. Questo sistema non subisce interferenze legate alla temperatura esterna o al tasso di umidità dell'aria. Questo è un grande vantaggio perché risponde in modo preciso alla rigida normativa HACCP. Il TTW-FreeZeo® sopporta molto bene eventuali vibrazioni legate al trasporto. Il raffreddamento del carrello può essere facilmente regolato anche da uno staff che non sia stato precedentemente istruito, poiché questa tecnologia si traduce in una serie di semplici ed intuitivi comandi.



HUPFER® TTW FreeZeo®

Si lavora in una cucina satellite partendo da una cucina centrale. Il carrello è attrezzato con contenitori GN, pronti per essere rigenerati.



Il pannello comandi è prontamente intuitivo e facile da usare.



Mobile ed indipendente dalla rete elettrica. Per il trasporto non necessitano camion refrigerati.

In breve: vantaggi e benefici

- Raffreddamento azionabile con un solo tasto ed indipendente dalla rete elettrica.
- Comandi semplici e facilmente intuitivi. Raffreddamento indipendente dalla quantità del cibo e dal luogo di utilizzo.
- Grande versatilità ed adattabilità in qualsiasi ambiente.
- Investimenti e costi inferiori rispetto ad ogni altro sistema di raffreddamento.
- Sistema chiuso senza alcuna possibilità di contaminazione batterica. Nessun rischio dal punto di vista igienico.
- Il processo di raffreddamento pone il cibo in una situazione di massima sicurezza. Non richiede un raffreddamento preventivo ed è regolabile in qualsiasi momento.
- Sistema di raffreddamento non soggetto a variazioni di temperatura ambientale o al tasso di umidità dell'aria.
- Al termine del processo di raffreddamento, una ventola continua a far circolare l'aria fredda per ore.
- Non ci sono mai problemi di formazione di ghiaccio poiché la temperatura è sempre mantenuta costante ed uniforme.
- Il sistema di raffreddamento risponde pienamente alle rigide normative HACCP.
- Il sistema può essere azionato in base ai tempi ed alle esigenze del cliente.
- Massima silenziosità.
- Non richiede installazioni o macchinari accessori.

Si chiude il processo operativo... *..con l'utilizzo delle più moderne tecnologie!*



La nuova tecnologia del TABLOMAT II , consente l'inserimento automatico dei vassoi già pronti e prelevati direttamente dal nastro trasportatore, nei carrelli armati TTW o nelle docking station. Il suo funzionamento è simile a quello del TABLOMAT I: i piatti sono prelevati direttamente dal carrello elevatore e posti automaticamente sui vassoi già allineati sul nastro trasportatore. Con queste moderne ed innovative tecnologie, marchio HUPFER®, si chiude l'intero processo operativo all'insegna della funzionalità e della semplificazione del lavoro!

L'intero sistema HUPFER® ...

...garantisce il successo operativo!



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



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



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



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



RI**S**C**A**L**D**A**M**E**N**T**O**



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



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



SE**R**V**I**Z**I**O

Non è il singolo prodotto ma l'intero sistema HUPFER® che garantisce il successo operativo. Accanto ai carrelli portavassoi TTW, offriamo una vasta ed articolata gamma di prodotti atti a soddisfare tutte le diverse funzioni logistiche di una grande cucina: immagazzinamento, trasporto, preparazione, distribuzione, riscaldamento, rigenerazione e servizio.

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

Tutte le dimensioni sono indicative. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche tecniche.

HUPFER® ITALIA SRL

Via L. Settembrini 32-30/A 20020 Lainate (MI) I · Tel.: 029373220 / 029373630 · Fax: 029370725 · email: info@hupferitalia.com · sito internet: www.hupferitalia.com

