

ESPECIALISTA PARA LOGÍSTICA DE COCINAS



CARROS PARA TRANSPORTE DE COMIDA

Carros para comida...

...de HUPFER® - utilizados en todo el mundo por profesionales!



SPTW-2/EBF Capacidad para unas 25 personas. Equipado con dos cubetas para máximo recipientes GN 1/1-200 y sus subdivisiones. Para mantener caliente este aparato dispone de 2 armarios calientes independientes.

Las cubetas para mantener caliente embutidas sin rendijas, con soldadura limpia, están diseñadas con amplios radios para su fácil limpieza y tienen capacidad para cubetas GN 1/1-200 y sus subdivisiones.

Los desagües que incorporan son de larga duración y las mejores propiedades higiénicas. El borde conformado añade limpieza al servicio de la comida.



SPTW-2/EBF con los accesorios: tapadera deslizante, acumulador de frío, cestas-cajón tamaño GN.

Los carros para transporte de comida de HUPFER® son productos establecidos a nivel mundial. El amplio programa con su riqueza en variantes está estructurado de forma, que dan respuesta a los casos de aplicación más individualizados y perfiles de exigencia particulares. De esta forma encuentran aplicación en pequeñas residencias para ancianos y para niños, guarderías, hospitales y clínicas y allí donde el sistema de bandejas no sea rentable. Nuestra línea de carros para transporte de comida se desarrolló con una gran dosis de "creatividad técnica". El resultado son productos con múltiples aplicaciones y máximo aprovechamiento para el usuario. Con el empleo de carros para transporte de comida de HUPFER®,

cierran su cadena de proceso de forma eficiente y rentable; con ello aumentan su productividad de su empresa y también sus resultados empresariales. Al mismo tiempo consigue gracias a la concepción práctica y orientada al usuario de los aparatos una optimización en aspectos tan importantes como simplificación del trabajo, simplificación del proceso, ergonomía, seguridad laboral e higiene. Todos los carros para transporte de comida HUPFER® se componen de acero inoxidable 18/10, material 1.4301, se producen en modernas líneas de fabricación y antes de la entrega pasan un riguroso control de calidad. De esta forma mantenemos el habitual alto estándar de calidad HUPFER®.

„Creatividad técnica“ ...

...alta eficiencia y máximo aprovechamiento!



Cada armario dispone de 4 pares de guías embutidas. El intervalo es de 75 mm. La valiosa junta de los armarios aporta un aislamiento óptimo de los mismos y el ahorro de energía.



El listón parachoques continuo protege por un lado las puertas y sirve de protección contra el goteo. Las puertas dobles aisladas en combinación con las juntas tubulares perimetrales evitan la formación de condensados. El cierre sin desgaste y de fácil limpieza puede accionarse con una sola mano sin problemas.



La tapa deslizante de dos partes con galería perimetral de serie, está fabricada completamente en acero inoxidable 18/10, material 1.4301. Un sistema deslizante especialmente desarrollado en acero inoxidable y bloques de guía en PP ofrecen un deslizamiento suave y una robustez extrema (prueba de resistencia estática con tapas abiertas: aprox. 40 Kg sobre cada tapa). Incluso con la tapa abierta puede maniobrarse sin problemas el aparato. El sistema de fijación de las tapas las bloquea automáticamente en las posiciones extremas y permite soltarlas con una sola mano. El retorno automático de condensados, en combinación con las escobillas, procuran una higiene óptima y seguridad en el trabajo; los condensados permanecen siempre en el aparato.



Los modelos SPTW-2/EBF y SPTW-3/EBF son para atender aproximadamente 25 y 50 comensales. Hay disponibles versiones sin tapas, así como con tapas correderas o tapas abatibles.

Empuñaduras de empuje con protecciones integradas protegen de desperfectos al aparato y de heridas a las manos (la versión con tapas abatibles con barra corrida de empuje). Todos los carros de transporte de comida de HUPFER® disponen de 4 esquinas de protección.

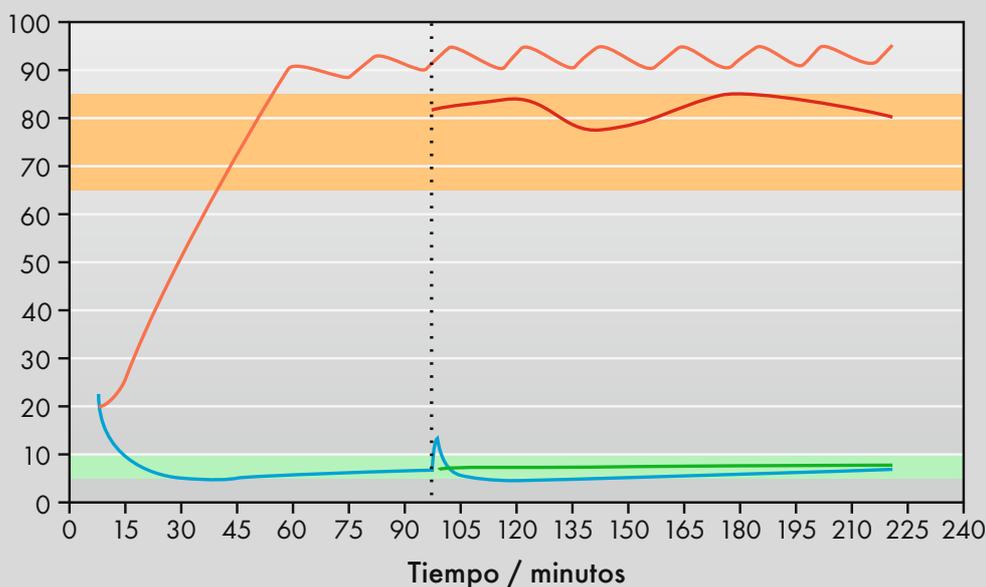
Cubetas y armarios se calientan por medio de resistencias de acero inoxidable 18/10, material 1.4301, la regulación de la temperatura es independiente. Regulación termostática continua en las cubetas entre 30 y 90°C, en los armarios entre 30 y 80 °C, con 4 gamas de potencia. El control se realiza por mandos giratorios ergonómicos de fácil limpieza, con marcas visibles a distancia. La exacta y duradera asignación de mandos con las correspondientes cubetas y armarios está garantizada por números estampados en la chapa, que se mantienen inalterables día tras día bajo las más duras condiciones de trabajo. El interruptor adicional da información clara sobre el estado del aparato.

Temperatura de servicio óptima...

...siguiendo las estrictas directrices HACCP!

Evolución de temperatura SPTW 3 / EBF

- Agua de la cubeta
- Comida caliente
- Armario, frío
- Comida fría
- Intervalo de referencia, comida caliente
- Intervalo de referencia, comida fría
- Momento de carga con comida (posible desde los 60 minutos)



SPTW-3/EBF Capacidad: para aprox. 50 personas. Equipado con 3 cubetas para máx. GN 1/1-200 y sus subdivisiones. Para mantener caliente este aparato dispone de tres armarios calientes independientes.



SPTW-3/EBF con los accesorios: tapas abatibles, acumulador de frío, cestas-cajón tamaño GN.

Un aspecto interesante; apagados los armarios pueden utilizarse para componentes fríos como ensaladas, pan embutido, postres y otros. El valioso aislamiento lo hace posible, que mediante la utilización de acumuladores de frío de nuestro programa de accesorios, incluso con las cubetas en funcionamiento se consiga un buen efecto de refrigeración por varias horas (información detallada en el diagrama arriba).

Las cubetas y armarios están aislados térmica y acústicamente por completo con valiosa guata cerámica. El material aislante no es inflamable, químicamente neutro, resistente a la humedad e inocuo para la salud; en caso de reparación no son necesarias medidas adicionales de seguridad laboral. Los componentes eléctricos se encuentran en un módulo de energía sujeto por unos pocos tornillos, esto es válido para las cubetas, resistencias y desagües, el rápido acceso lo garantiza la pared posterior. Esto ahorra tiempo y por ello dinero en caso de reparación.

Concebido para el usuario...

...muchos detalles muestran la alta calidad técnica de nuestros carros para comida!



Todos los carros para transporte de comida de la marca HUPFER® están equipados con el módulo de energía de desarrollo propio. Saltando sólo dos tornillos de fácil acceso puede sacarse el módulo de energía; esto ahorra tiempo y dinero en caso de reparación.

La tapa abatible dividida 1/3 y 2/3, con asas en la parte frontal, está realizada completamente en acero inoxidable 18/10, material 1.4301. La tapa con 2/3 dispone de una regata para recoger los condensados. En estado abierto esta tapa acoge las tapas de los recipientes GN hasta el tamaño GN 1/1. La tapa con 1/3, también con una regata para condensados, se puede fijar a la posición de 180° (para porcionar, preparación de platos, etc.). La chapa perforada puede quitarse fácilmente para su lavado.



Resumen de ventajas y aplicaciones

- Simplificación del trabajo y del proceso por transporte conjunto de componentes desde la cocina al servicio.
- Ahorro de espacio por reposición desde armario caliente o frío.
- Eficiencia por sondas de temperatura en armario, regulación precisa, ninguna radiación de calor por cubetas calientes.
- Economía por aislamiento térmico, puertas dobles aisladas y junta tubular en armarios.
- Higiene por acabados perfectos de acero inoxidable 18/10, material 1.4301, y armarios estancos.
- Ergonomía y manipulación óptima por ruedas suaves, Ø 125, 160 y 200 mm.
- Versiones disponibles sin tapa, con tapa deslizante a tapa abatible.
- Módulo de energía y pared posterior para minimizar tiempo y costes en caso de reparación.
- Regulación continua e independiente de las cubetas y armarios.
- Gracias al valioso aislamiento, y utilizando acumuladores de frío los armarios sirven para guardar componentes fríos.
- Números estampados en la chapa del aparato garantizan la asignación clara y duradera de cubetas, armarios y mandos.
- Grifos de desagüe retrasados bajo los aparatos; desperfectos en el trabajo diario están prácticamente descartados.

El multimodelo...

...con este carro para comida HUPFER® tiene muchos aparatos en uno!



SPTW-2/EBF/TEHCO Capacidad: aprox. 50 personas. Este modelo destaca especialmente por sus aplicaciones específicas.

Un aparato fuera de lo común por su economía, simplificación en el proceso y el trabajo: el carro para transporte de comida SPTW-2/EBF/TEHCO. Este modelo está preparado para aprox. 50 personas y se distingue por su especialmente versátil equipamiento. Calienta platos para Ø 190 hasta 265 mm, 2 cubetas calientes para máximo GN 1/1-200 y sus subdivisiones, 2 armarios calientes con 4 pares de guías embutidas cada uno sin rendijas a intervalos de 75 mm, 1 armario neutro con estante, recipiente para cucharones en la parte superior, tapas abatibles partidas 1/3 y 2/3 (una para el servicio, la otra para depositar las tapas GN), todo en un aparato.

Resumen de ventajas y aplicaciones

- Todo para el transporte y el servicio en un aparato.
- Cubetas y armarios adyacentes aislados térmicamente.
- Gracias al valioso aislamiento, y utilizando acumuladores de frío los armarios sirven para guardar componentes fríos.
- Tapas abatibles 1/3 y 2/3, una para el servicio, la otra para depositar las tapas GN.
- Superficie superior conformada; la comida durante el servicio no puede gotear por los laterales.
- Calienta platos con tapa transparente e irrompible, resistente al calor y apta para lavavajillas.

Accesorios y equipamiento...

...para cada aplicación y exigencia individual!



Como opción los modelos SPTW-2/EBF y SPTW-3/EBF pueden servirse con pestañas plegables frontales o laterales, de fácil limpieza, en acero inoxidable 18/10, material 1.4301. (No combinadas con tapas deslizantes o abatibles).

En todos los carros para transporte de comida HUPFER® con baño maría en la parte superior, los desagües están protegidos, retrasados y posicionados bajo el aparato. Esto tiene 3 grandes ventajas. Por un lado la pared posterior del aparato es plana y por ello de muy fácil limpieza, por otro lado los grifos de desagüe no pueden dañarse durante la circulación. Además esta construcción permite que las conducciones de desagüe desde las cubetas hasta los grifos discurren totalmente verticales; los atascos son casi imposibles. La pared posterior del aparato se puede quitar aflojando sólo 3 tornillos, así quedan accesibles de forma rápida y sencilla las conducciones de desagüe y las resistencias en caso de necesidad; un punto a favor en ahorro de tiempo y costes.



De serie los aparatos están equipados con ruedas sintéticas resistentes a la corrosión con cojinetes y sin mantenimiento según DIN 18867-8, con protección contra hilos, Ø 125 mm. Cada aparato con 2 ruedas giratorias con freno y bloqueo y 2 ruedas fijas. Además los aparatos pueden servirse bajo pedido con ruedas de Ø 160 mm ó Ø 200 mm. Para una mejor conducción existe la opción de una rueda fija central.

Todos los carros para transporte de comida de la marca HUPFER® para la exportación se sirven con las correspondientes clavijas de enchufe.

Además disponemos de los modelos SPTW-2/EBF-SP y SPTW-3/EBF-SP con acumuladores de calor. Estos aparatos mantienen las temperaturas de los baños maría y de los armarios por largo tiempo después de desconectarlos de la red. Con ello puede garantizarse una temperatura adecuada durante el transporte desde la cocina hasta el servicio.

Para el mantenimiento en caliente de recipientes GN porcionados (por medio de acumuladores de frío también mantenimiento en frío) tenemos los modelos SPTW-2 y SPTW-3 en el programa. Estos aparatos se aplican p.e. en los catering a eventos y a negocios.

La cadena de proceso...

...garantiza el éxito!



R
E
G
E
N
E
R
A
R



S
E
R
V
I
R



T
R
A
N
S
P
O
R
T
A
R



M
A
N
T
E
N
E
R
C
A
L
I
E
N
T
E



P
R
E
P
A
R
A
R

A
L
M
A
C
E
N
A
R



R
E
P
A
R
T
I
R



O
R
D
E
N
A
R

No sólo los componentes individuales, sino el sistema sin lagunas le garantiza una cadena de proceso cerrada. Además de los carros para transporte de comida de HUPFER® en las más diversas versiones le ofrecemos un amplio y estudiado programa de productos, 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!**

