

Catalogo prodotti



Pag. 8



1

Sistemi di scaffalature

Pag. 50



2

Apparecchi di trasporto

Pag. 100



3

Ceste Euro logistica

Pag. 108



4

Carrello elevatore

Pag. 130



5

Carrello bagnomaria

Pag. 140



6

Carrello bagnomaria

Pag. 148



7

Contenitori con ruote
ISOBOX®

Pag. 158



8

Mobis® Buffetcart

Pag. 162



9

Carrelli per banchetti
Köhler®

Pag. 168



10

Carrelli armadiati
portavassoi «TRW»

Pag. 172



11

Distribuzione
degli alimenti

Pag. 178



12

Distribuzione alimenti
su nastro trasportatore

Pag. 196



13

Sistemi di trasporto
e movimentazione

Pag. 206



14

Apparecchi
da incasso per banchi
di servizio per alimenti

Pag. 218



15

Arredi

Pag. 224



16

Programma di igiene

Pag. 228



17

Accessori cucine per la
ristorazione collettiva

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

Il nostro prodotto di maggior successo è la soddisfazione del cliente



La nostra storia di successo inizia con la lavorazione del filo e del metallo a cui fanno seguito, nel corso degli anni, molti altri avvincenti capitoli. La nostra filosofia aziendale si è sempre basata su una visione della qualità a massimi livelli, su una spiccata sensibilità per la precisione e sulla volontà di offrire sempre le migliori soluzioni possibili.

In questo modo siamo cresciuti di pari passo con le sfide e le richieste presentateci dai nostri clienti. Oggi Hupfer, in qualità di specialista nella logistica delle grandi cucine, nella logistica di prodotti per la sterilizzazione e nel trasporto di merce in generale, offre soluzioni su misura «Made in Germany» che entusiasmano sempre più clienti in tutto il mondo.



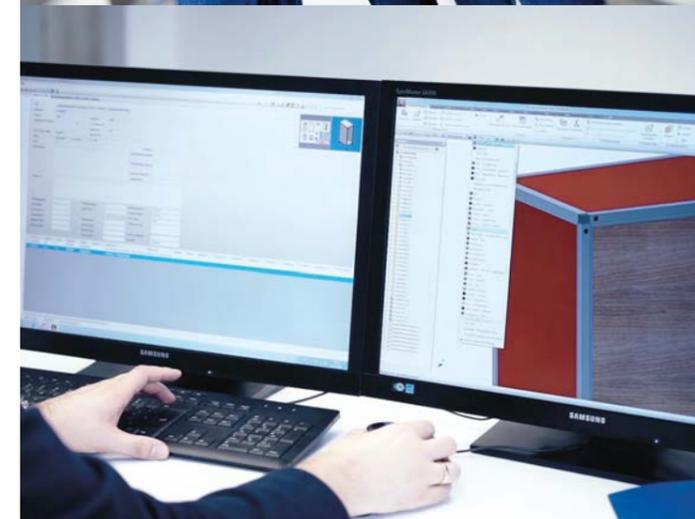
Massima qualità fino nel minimo dettaglio

La qualità è sempre stata il nostro marchio inconfondibile in termini di materiali, lavorazione, funzionalità, sicurezza, servizio di assistenza e puntualità nelle consegne. Tutto questo è garantito da tecnologie di pianificazione e fabbricazione all'avanguardia, da fornitori e partner accuratamente selezionati e da un'ampia garanzia di qualità.

Ma oltre a questa tecnologia di prim'ordine, il marchio Hupfer si distingue soprattutto per l'eccellente formazione dei suoi collaboratori. Dallo sviluppo alla consegna, il personale specializzato di Hupfer si prende cura di ogni prodotto con competenza assoluta e perfezione artigianale fino all'ultimo dettaglio.

Materiale migliore, lavorazione di alta qualità

Non solo le superfici in acciaio inox di alta qualità dei nostri carrelli armati, ma anche le singole parti che li compongono sono in molti casi completamente antiruggine. I prodotti in acciaio inox sono particolarmente resistenti e quindi economici. Un vantaggio importante, soprattutto per un utilizzo in cucina: le superfici antiruggine rimangono permanentemente lisce e uniformi e sono quindi vantaggiose dal punto di vista igienico.



Il vostro partner in fatto di logistica nelle grandi cucine



Noi di Hupfer sviluppiamo i nostri prodotti e sistemi grazie alla nostra profonda conoscenza delle strutture logistiche e delle esigenze individuali nelle grandi cucine. In qualità di specialista della logistica nelle grandi cucine offriamo sistemi integrati per catene di processo solide e flussi di lavoro ottimali. Trasportare alimenti in modo sicuro, mantenerli caldi o refrigerarli in modo affidabile, distribuirli in modo efficiente: le nostre soluzioni collaudate soddisfano queste e molte altre funzioni logistiche a pieni voti. Grazie a un'esperienza decennale, una conoscenza approfondita del settore e idee convincenti, supportiamo progettisti, rivenditori specializzati ed utenti conferendo loro la certezza di aver raggiunto gli obiettivi comuni alla fine della giornata: una vera e propria soddisfazione del cliente fino al punto di consumo, con un occhio di riguardo all'economicità e al rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza.

ORDINARE

PREPARARE

TRASPORTARE

STOCCARE

DISTRIBUIRE

RIGENERARE

MANTENERE I CIBI FREDDI

MANTENERE I CIBI CALDI

DISTRIBUIRE

LA NOSTRA PROMESSA – EFFICIENT FOOD PERFORMANCE – EFFICIENTE DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

Deliziate i vostri ospiti con la presentazione più moderna dei vostri piatti. Vi mostriamo soluzioni economiche ed ergonomiche ottimali a questo scopo!



3 STELLE PER IL MERCATO OUT-OF-HOME

Che si tratti di una mensa aziendale, una mensa universitaria, di un ristorante d'albergo o di un ospedale, grazie all'applicazione coerente del nostro approccio Efficient Food Performance nello sviluppo delle nostre soluzioni, offriamo ad operatori e progettisti funzionalità, sicurezza ed economicità ai massimi livelli. L'accattivante presentazione dei cibi e i delicati processi di rigenerazione garantiscono la soddisfazione dei clienti.

★ Funzionalità
Rigenerazione sicura, mantenimento dei cibi caldi e freddi, mobilità e preparazione precisa in tutti i processi con i massimi requisiti ergonomici.

★ Sicurezza
Presentazione ottimale dei cibi durante la distribuzione, nel rispetto delle norme di igiene, temperatura e sicurezza sul lavoro.

★ Economicità
Minimo utilizzo di energia con la massima durata dei carrelli armati, ottimizzando l'impiego del personale.

4 SPECIALISTI PER L'INTERA CATENA DEL VALORE AGGIUNTO

Efficient Food Performance è la promessa di prestazione e qualità con cui i marchi Hupfer, Rüther, MenüMobil e Trak realizzano soluzioni personalizzate che coprono i processi di rigenerazione di sicuro successo, la logistica efficiente delle grandi cucine fino alla distribuzione attraente degli alimenti.

HUPFER
we make work flow

Soluzioni di alta qualità per flussi di lavoro sicuri, efficienti ed ergonomici nelle grandi cucine.

RÜTHER
Food-Präsentation & Ausgabetechnik

Distribuzione degli alimenti moderna per una perfetta presentazione dei cibi e per una comoda disposizione e distribuzione degli alimenti.

MENÜMOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

Sistemi integrati per la distribuzione di alimenti in ospedali, case di riposo per anziani e ristorazione fuori casa.

trak
Catering Solutions

Sistemi di sbarco delle stoviglie personalizzati e presentazione individuale degli alimenti.



Combinazione magica

Le dimensioni delle doppie piantane e dei ripiani degli scaffali sono perfettamente combinabili in modo che i sistemi di scaffalature possano essere combinati tra loro in modo flessibile.

Leader nella produzione di scaffalature da oltre 50 anni



Elementi scaffale autoportante

I nostri elementi per scaffali autoportanti per lo scaffale dei vostri desideri.

Pag. 28



Acciaio inox

Norm 5

Il nostro bestseller



Ripiano semipieno in acciaio inox



Ripiano grigliato in acciaio inox



Ripiano pieno in acciaio inox

NOVITÀ

Pag. 18

Norm 25

Il nostro vincitore rapporto qualità-prezzo



Ripiano pieno in acciaio inox

NOVITÀ

Pag. 20

Norm 35

Il nostro Ercole



Ripiano grigliato in acciaio inox



Ripiano pieno in acciaio inox

NOVITÀ

Pag. 22

Fino al 100% in più di superficie di stoccaggio



Scaffalature scorrevoli su binari

I nostri sistemi di scaffalature scorrevoli su binari ottimizzano l'uso dello spazio e i costi (tranne Norm 35). Problemi di spazio? Ora non più!

Pag. 34



Accessori per scaffali

I nostri ripiani speciali e i nostri accessori utili per le vostre esigenze.

Pag. 36

Alluminio/plastica

Norm 12

La nostra amica lavastoviglie



Ripiano grigliato in plastica



Ripiano pieno in plastica

Pag. 24

Norm 20

Il nostro robusto peso piuma



Ripiano grigliato in alluminio



Ripiano pieno in alluminio

NOVITÀ

Pag. 26

La nostra nuova gamma di scaffali
In sintesi Pag. 16



Sito web

Altri dettagli sul prodotto



Scaffali carrellati

Grazie alle ruote, il nostro scaffale carrellato è flessibile per la consegna, lo stoccaggio e la pulizia.

Pag. 42



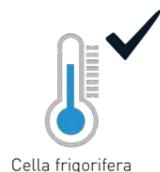
Ripiani pieni a parete

Il nostro desiderio - La vostra parete: assemblate individualmente le dimensioni e i tipi di ripiani.

Pag. 48

INTRODUZIONE NEL NOSTRO MONDO DEGLI SCAFFALI

Confronto di ripiani pieni da 1.300 mm	Norm 12	Norm 20	Norm 5	Norm 25	Norm 35
	Alluminio/ polipropilene	Alluminio	diversi tipi di acciaio inox		
Carico massimo	100	150	150	100	250
Prezzo	€	€€	€€€	€€	€€€€
Base: scaffale base incl. 4 ripiani pieni.					



PERCHÉ HUPFER?



Ampia scelta, rapidamente disponibile

Grazie al nostro ampio magazzino, siamo in grado di produrre in anticipo molte varianti del prodotto in grandi quantità, in modo che il prodotto desiderato arrivi a destinazione il più rapidamente possibile.



Logistica di consegna efficiente

Il vostro ordine viene accorpato, confezionato per il rispettivo luogo di montaggio, ad esempio una cella frigorifera, in modo da consentire un'assegnazione diretta e un montaggio rapido.



Migliore qualità

Materiali di alta qualità e lavorazione di prima classe garantiscono un utilizzo duraturo dei nostri prodotti.



Disegno da approvare in 24 ore

Grazie al nostro configuratore interno per scaffali, è possibile inviarti un disegno da approvare finale entro 24 ore.



Ampia gamma di prodotti

Abbiamo a disposizione doppie piantane e ripiani per scaffali diversi, in vari materiali e con diversi accessori - per un adattamento preciso alle vostre esigenze di spazio.



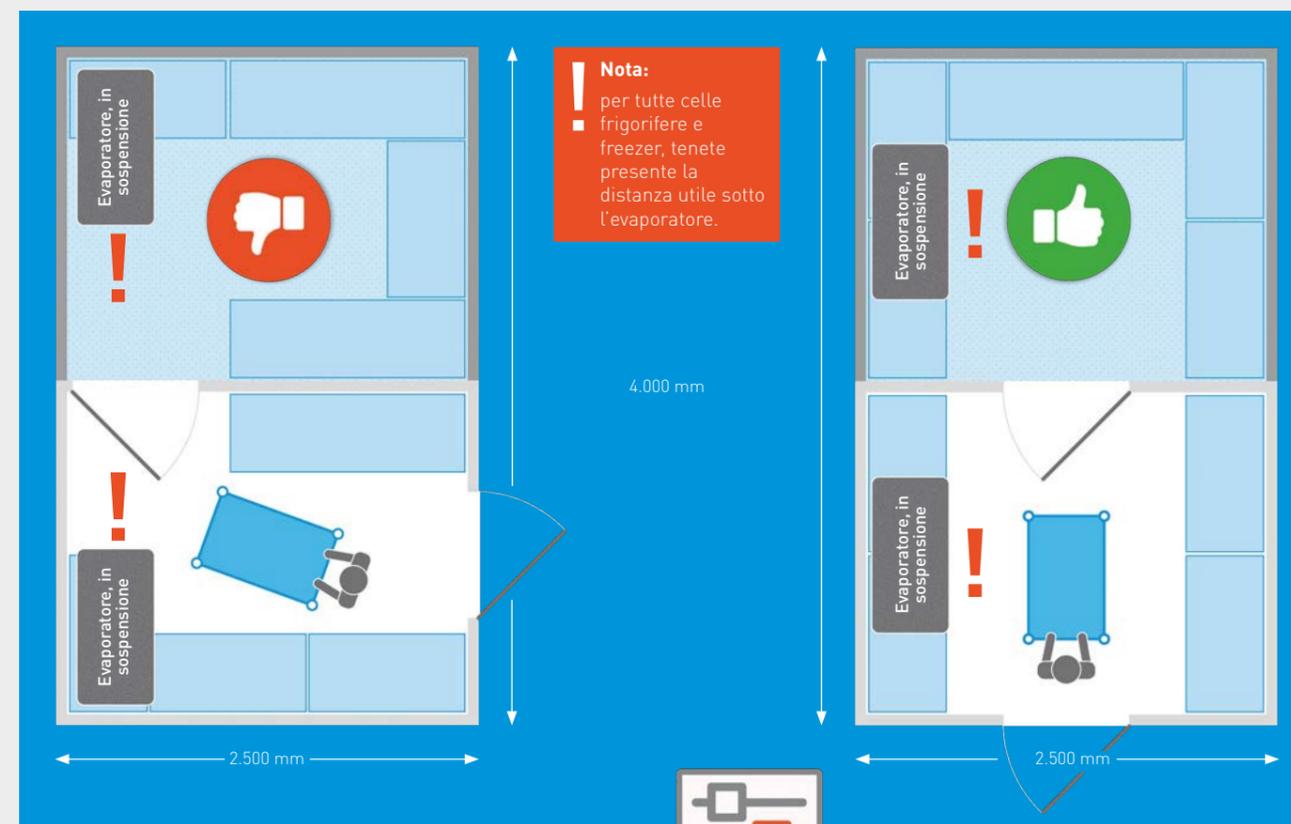
Montaggio estremamente semplice

I nostri scaffali possono essere montati pressoché senza attrezzi e senza conoscenze preliminari. Tuttavia, se necessario, organizziamo anche squadre per il montaggio.

Il tempo fa risparmiare denaro: come si realizza una buona pianificazione

Chi si prende del tempo in anticipo per pianificare i propri locali può risparmiarsi seccature in seguito, ma anche denaro contante.

Lo spazio di stoccaggio in generale, ma soprattutto le celle frigorifere, sono estremamente costose. Il risparmio di spazio in questo caso vi ripagherà sempre a lungo termine. Anche piccoli dettagli, come la posizione della porta nella stanza, fanno la differenza - una progettazione ottimale dello spazio di stoccaggio consente un flusso di lavoro molto più efficiente ed ergonomico.

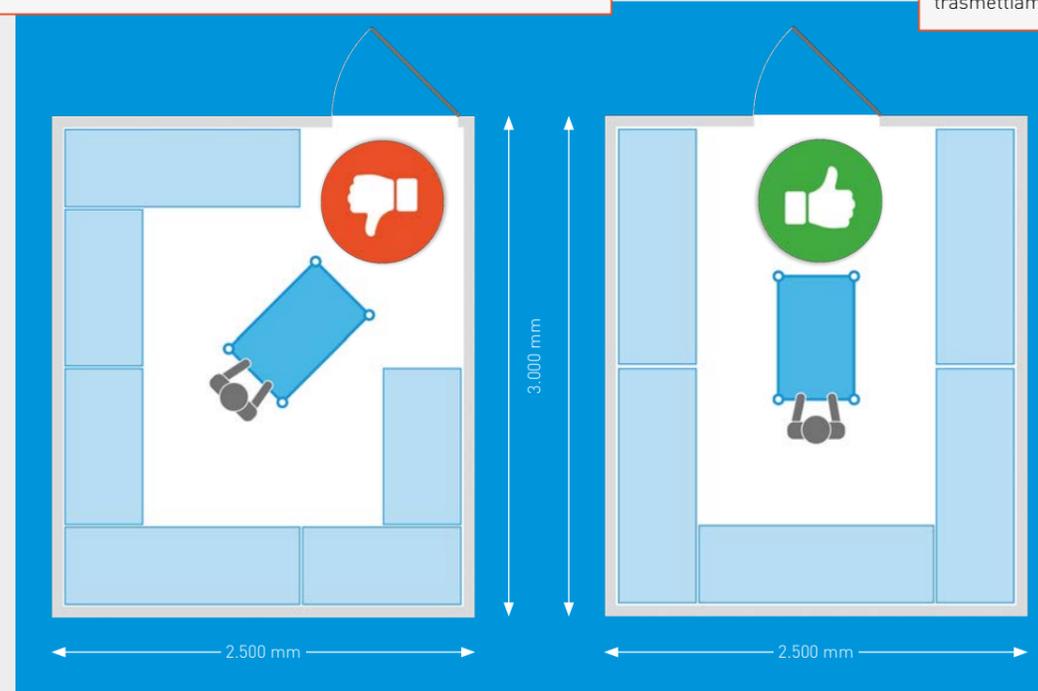


Raggiungere l'obiettivo insieme

Vi accompagniamo dalla pianificazione alla costruzione con un bagaglio di competenze pluriennali. Descriveteci le caratteristiche dei vostri spazi e noi configureremo per voi il sistema di scaffalature ottimale, presentandovelo in un disegno in una rappresentazione visiva.

I nostri suggerimenti e trucchi per voi

Grazie alle conoscenze acquisite nel corso degli anni, siamo riusciti a raccogliere un grande know-how che con piacere vi trasmettiamo. Contattateci!

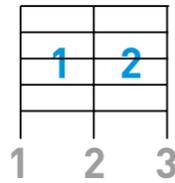


Il principio:

La campata di base e la campata aggiunta

Per ogni scaffale base posizionata singolarmente, sono necessarie sempre due doppie piantane.

Per ogni campata aggiunta è necessaria solo una doppia piantana aggiuntiva.



La croce stabilizzatrice

Tutte le doppie piantane sono predisposte per l'eventuale fissaggio di una croce stabilizzatrice, ma non tutte le campate necessitano della stessa.

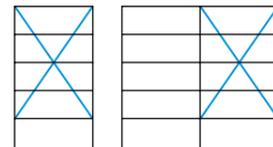


il montaggio spiegato facilmente

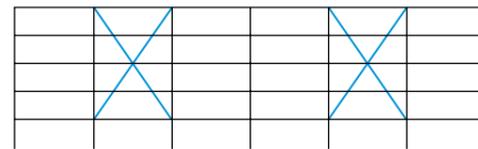
Vi mostriamo le basi della costruzione degli scaffali:



1-2 campate: 1 croce

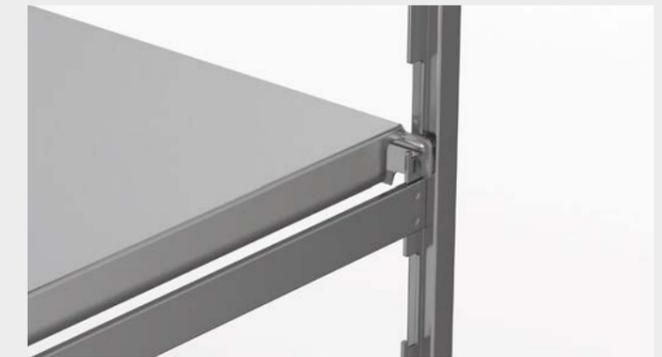
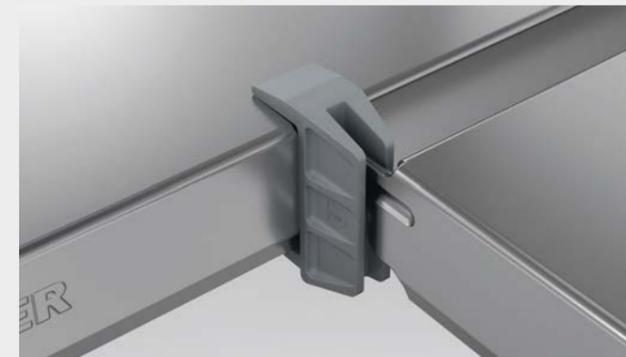


Da 3 campate: 1 croce ogni 3 campate



Dimensioni dello scaffale spiegato con facilità

Le lunghezze dei nostri scaffali corrispondono alle lunghezze dei nostri ripiani. Queste dimensioni cambiano quando si combinano gli scaffali tra loro, come scaffalature aggiunte o angolari. In questo caso, sono necessarie una o due doppie piantane in meno.



Staffe per aggancio angolare

Nel caso di un montaggio di scaffali ad angolo, gli scaffali sono collegati tra loro con l'aiuto di staffe di aggancio angolare. Queste staffe dei diversi sistemi di scaffalature hanno dimensioni diverse. Ogni sistema di scaffalature prevede una distanza diversa e la lunghezza effettiva della scaffalatura si riduce di conseguenza.

Dimensioni ridotte quando si utilizzano staffe di aggancio angolare

- Norm 5:** meno 23 mm
- Norm 25:** meno 23 mm
- Norm 12:** meno 6 mm
- Norm 20:** meno 25 mm
- Norm 35:** Aggiunta angolare impossibile

Dimensioni ripiano effettive

Le alette di supporto sono in appoggio sui pioli delle doppie piantane: la superficie di appoggio utilizzabile è quindi minore:

- lunghezza del ripiano:** meno 60 mm
- Profondità del ripiano:** meno 70 mm

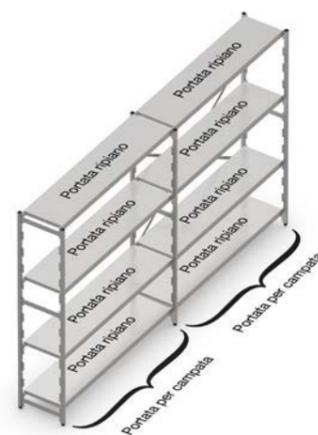
Altezza doppia piantana effettiva

L'altezza effettiva della doppia piantana può essere inferiore fino a 100 mm.



Doppia scaffalatura

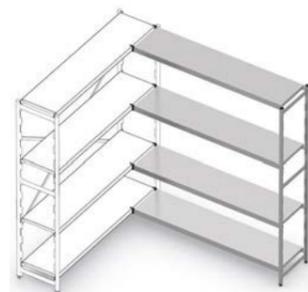
Con il montaggio spalla a spalla le doppie piantane sono avvitate tra loro, per cui non è necessaria una croce stabilizzatrice per ogni campata. In questo caso è sufficiente una croce stabilizzatrice doppia.



Portata ripiano/ portata per campata

Per portata ripiano si intende la capacità di carico di un singolo ripiano con carico uniformemente distribuito.

La somma delle portate totali dei ripiani di una campata determina la portata della campata e non deve essere superiore a questo valore.



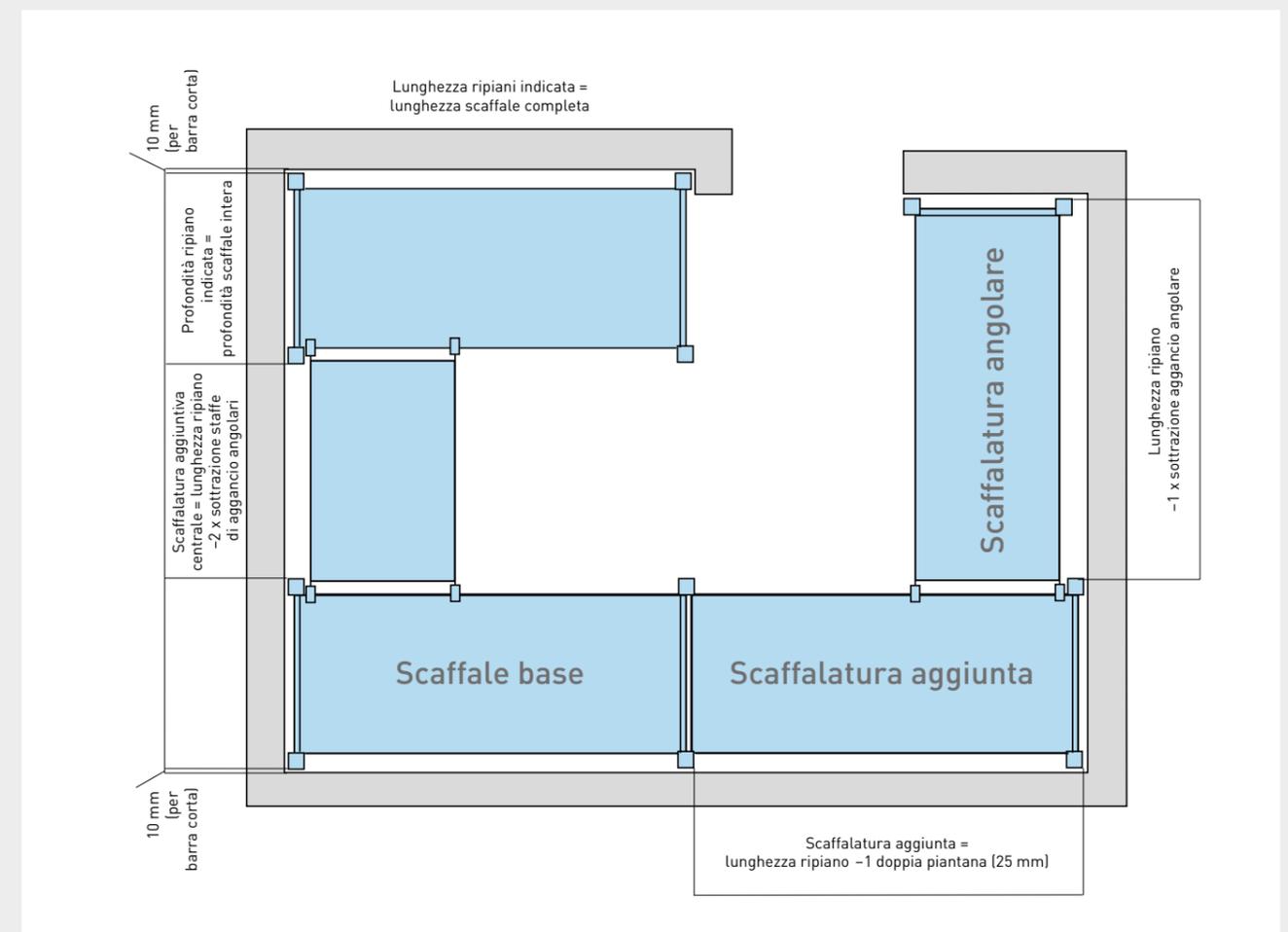
La costruzione angolare

La costruzione angolare è realizzata con staffe di aggancio angolare (2 pezzi per ripiano) - vedi Accessori.

Ciò significa che non è necessaria una doppia piantana aggiuntiva. Le doppie piantane singole e i ripiani sono disponibili alla voce «Elementi per scaffali autoportanti».

Norm 35 non può essere montato come scaffale d'angolo.

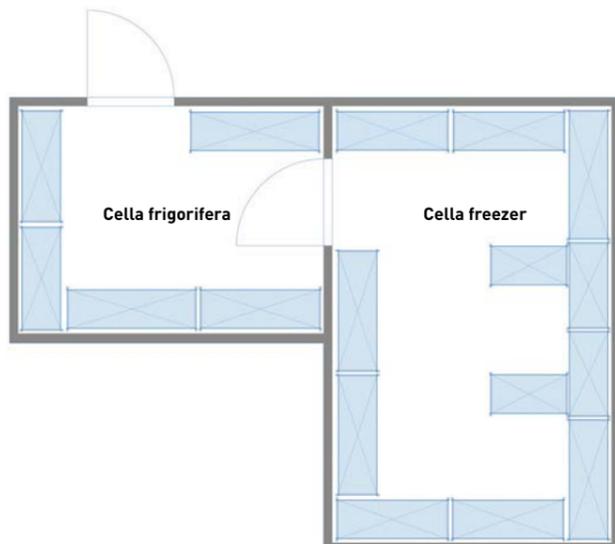
Esempio di costruzione di uno scaffale



Non tutti gli scaffali sono uguali! Un'accurata preparazione consente di trovare lo scaffale ideale per le vostre esigenze. Quale tipo di costruzione è la più adatta? Come è possibile utilizzare in modo ottimale lo spazio esistente? Se le condizioni di partenza sono chiare, è possibile evitare costosi errori.

SCAFFALI SINGOLI

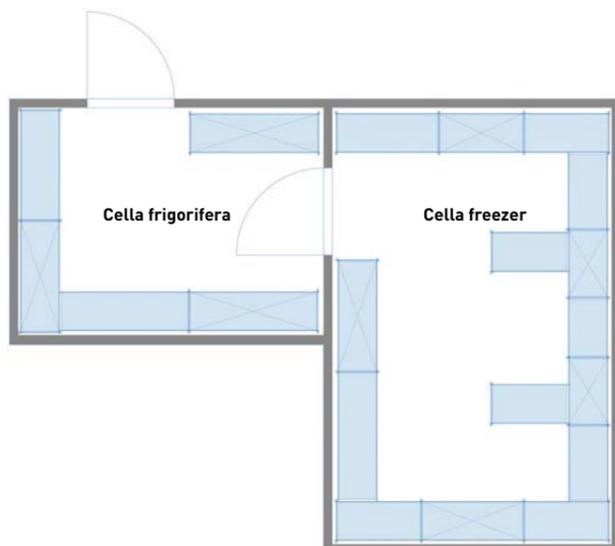
Base di calcolo



- SUPERFICIE DI STOCCAGGIO:** 147 m²
- SUPERFICIE UTILIZZATA:** 42%
- PREZZO/m²:** €€
- CARICO TOTALE:** 10.200 kg
- FLESSIBILITÀ:** media

Gli scaffali singoli sono caratterizzati da costi di acquisto relativamente bassi e da un montaggio particolarmente semplice. Rispetto alla mensola aggiunta, hanno anche una maggiore capacità di carico.

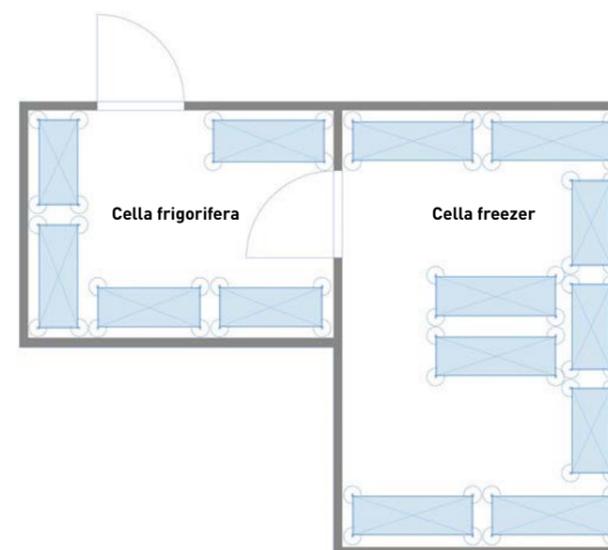
SCAFFALATURE AGGIUNTE



- SUPERFICIE DI STOCCAGGIO:** 150 m²
- SUPERFICIE UTILIZZATA:** 44%
- PREZZO/m²:** €
- CARICO TOTALE:** 9.600 kg
- FLESSIBILITÀ:** bassa

Risparmio intelligente: il sistema aggiuntivo elimina la necessità di una doppia piantana supplementare. Per due campate sono necessarie quattro doppie piantane con scaffali singoli, mentre con le campate aggiuntive è sufficiente aggiungere solo tre doppie piantane.

SCAFFALI CARRELLATI



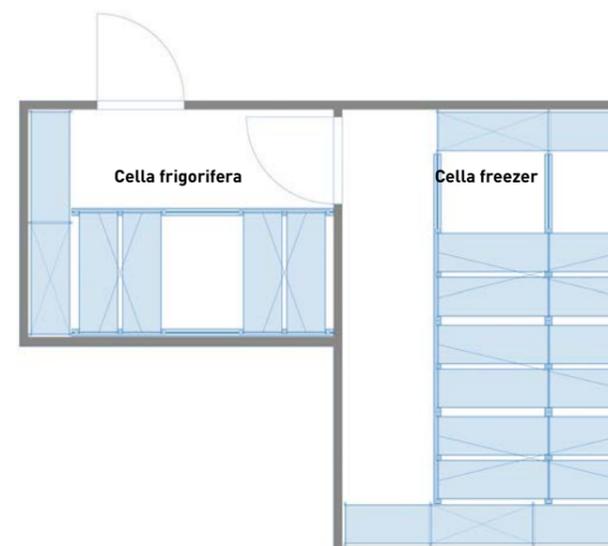
- SUPERFICIE DI STOCCAGGIO:** 120 m²
- SUPERFICIE UTILIZZATA:** 34%
- PREZZO/m²:** €€€
- CARICO TOTALE:** 2.800 kg
- FLESSIBILITÀ:** elevata

Grazie agli scaffali carrellati i vostri magazzini diventano ancora **più flessibili**: le merci possono essere trasportate direttamente nel magazzino al momento della consegna e nella cucina di produzione senza doverle reimballare.

Con gli scaffali carrellati il livello di **igiene aumenta**: sia gli spazi di stoccaggio sia gli scaffali stessi possono essere puliti in modo ottimale grazie alla facilità di spostamento.

La combinazione perfetta: molti dei nostri clienti si affidano alla collaudata combinazione di scaffali autoportanti e con ruote.

SCAFFALATURA SCORREVOLE SU BINARI



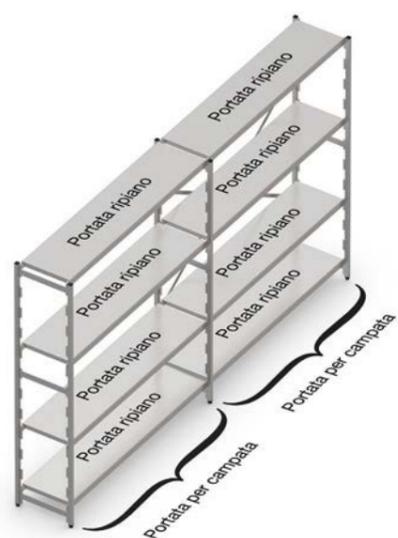
- SUPERFICIE DI STOCCAGGIO:** 180 m²
- SUPERFICIE UTILIZZATA:** 52%
- PREZZO/m²:** €€€
- CARICO TOTALE:** 13.800 kg
- FLESSIBILITÀ:** bassa

Ovunque lo spazio disponibile non fornisca a prima vista la superficie di stoccaggio necessaria, le nostre scaffalature scorrevoli su binari sono la soluzione ottimale. Lo spazio esistente viene utilizzato in modo efficiente e la superficie utile aumenta.

Base di calcolo:
doppie piantane e ripiani dello scaffale: Norm 5
acciaio inox 4 ripiani dello scaffale per campata

Nota:
tutti i dati e le misure sono approssimativi e si riferiscono a un esempio di calcolo. Sono possibili molte altre configurazioni di scaffali.

1



**PRESTAZIONI ELEVATE FINO A UNA LUNGHEZZA
DI 1.500 mm**

Per la maggior parte dei nostri ripiani, la portata ripiano da 150 kg non era un problema neanche prima, ma ora anche i ripiani pieni dei nostri bestseller Norm 5 e Norm 20 possono reggere una portata ripiano di 150 kg in modo continuativo fino a una lunghezza di 1.500 mm.

Anche la **portata massima per campata** per le nostre doppie piantane alte 1.800 mm e 2.000 mm è ora **1.200 kg** (non vale per Norm 25).



2

SOSTENIBILITÀ

I materiali utilizzati dei nostri scaffali possono essere completamente separati tra loro e riciclati al 100%. Utilizziamo già circa l'85% di materiali riciclati.

3

**GARANZIA
DI RIACQUISTO**

VALORE. STABILITÀ.

Gli scaffali Hupfer sono realizzati con materiali di alta qualità che, al termine della loro vita utile, sono ancora preziosi: Il pezzo forte delle cucine professionali. Hupfer vi offre la possibilità di riacquistare il vostro scaffale al prezzo giornaliero attuale al chilo.¹

¹ Si prega di notare le nostre attuali condizioni di riacquisto. Sono disponibili al sito: www.hupfer.com.

4

AMIAMO LE CESTE EURO

Perfettamente adattabili. Le nuove lunghezze dei ripiani di 700 e 1.300 mm si adattano in modo ottimale alle dimensioni standard delle ceste Euro (600 x 400 mm). A tal fine, utilizzare anche la profondità ripiani corrispondente di 400 o 600 mm.



LOGICO!

Ogni ripiano pieno dello scaffale ora è dotato di un elegante logo su entrambi i lati.

5

**NOVITÀ per i nostri ripiani pieni
in acciaio inox e alluminio:**

6



ROBUSTO NASELLO

La forma ottimizzata del nasello aumenta la stabilità e impedisce la piegatura.

7



BARRA DI SUPPORTO

Per i ripiani più lunghi, la barra di supporto premontata fornisce la perfetta stabilità per i ripiani pieni degli scaffali.

8



NUOVA BORDATURA

Non è solo bella da vedere: la bordatura ottimizzata per i ripiani degli scaffali di lunghezza superiore a 1.000 mm. La bordatura provoca un aumento del momento d'inerzia superficiale. Vantaggio? Massima stabilità.



Il meglio è accettabile?
Lo scaffale Norm 5 è realizzato con materiali di altissima qualità: **massima robustezza**, resistenza ed estrema durata.

Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Tipo di ripiano	Lunghezza mm	Portata ripiano con carico uniformemente distribuito in kg
Ripiano pieno	600-1.500	150
Ripiano semipieno	600-1.500	150
Ripiano grigliato	600-1.500	150

Doppie piantane in acciaio inox Norm 5	Massima portata ripiano kg	Altezza scaffale in mm			
Portata per campata 600 kg	150	1.200	1.400	1.600	
Portata per campata 1.200 kg	150			1.800	2.000



Siamo a vostra disposizione per aiutarvi nella pianificazione.

SISTEMA MODULARE DI SCAFFALATURE

- **DOPPIE PIANTANE**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 28.
- **RIPIANI**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 29.
- **CROCE STABILIZZATRICE** come accessorio a partire da 4 doppie piantane, vedi spiegazione Pag. 32.
- **STAFFE DI AGGANCIO ANGOLARE** per costruzione angolare, vedi Accessori Pag. 37.
- **RIPIANI SPECIALI, ALTRE OPZIONI** vedi Accessori Pag. 38.

ESEMPIO-SCAFFALI COMPLESSIVI

Scaffale autoportante Norm 5 – incl. 4 ripiani pieni*

■ Altezza scaffale 1.800 mm

Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 300 mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
600	01600318B	01600418B	01600518B	01600618B
700	01700318B	01700418B	01700518B	01700618B
800	01800318B	01800418B	01800518B	01800618B
900	01900318B	01900418B	01900518B	01900618B
1.000	011000318B	011000418B	011000518B	011000618B
1.200	011200318B	011200418B	011200518B	011200618B
1.300	011300318B	011300418B	011300518B	011300618B
1.400	011400318B	011400418B	011400518B	011400618B
1.500	011500318B	011500418B	011500518B	011500618B
fino a 6.000	Per facilitare la registrazione, sul sito web e nel listino prezzi degli scaffali sono disponibili altre lunghezze con incrementi di 100 mm.			

Scaffale autoportante Norm 5 – incl. 4 ripiani grigliati*

■ Altezza scaffale 1.800 mm

Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 300 mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
600	01600318R	01600418R	01600518R	01600618R
700	01700318R	01700418R	01700518R	01700618R
800	01800318R	01800418R	01800518R	01800618R
900	01900318R	01900418R	01900518R	01900618R
1.000	011000318R	011000418R	011000518R	011000618R
1.200	011200318R	011200418R	011200518R	011200618R
1.300	011300318R	011300418R	011300518R	011300618R
1.400	011400318R	011400418R	011400518R	011400618R
1.500	011500318R	011500418R	011500518R	011500618R
fino a 6.000	Per facilitare la registrazione, sul sito web e nel listino prezzi degli scaffali sono disponibili altre lunghezze con incrementi di 100 mm.			

Scaffale autoportante Norm 5 – incl. 4 ripiani semipieni*

■ Altezza scaffale 1.800 mm

Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 300 mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
600	01600318G	01600418G	01600518G	01600618G
700	01700318G	01700418G	01700518G	01700618G
800	01800318G	01800418G	01800518G	01800618G
900	01900318G	01900418G	01900518G	01900618G
1.000	011000318G	011000418G	011000518G	011000618G
1.200	011200318G	011200418G	011200518G	011200618G
1.300	011300318G	011300418G	011300418G	011300618G
1.400	011400318G	011400418G	011400518G	011400618G
1.500	011500318G	011500418G	011500518G	011500618G
fino a 6.000	Per facilitare la registrazione, sul sito web e nel listino prezzi degli scaffali sono disponibili altre lunghezze con incrementi di 100 mm.			

*Indicazioni generali:

- distanza tra le guide 150 mm.
- La profondità dei ripiani effettiva è inferiore di 70 mm rispetto alla profondità della doppia piantana indicata.
- La lunghezza dei ripiani effettiva è inferiore di 60 mm rispetto alla lunghezza complessiva indicata.
- L'altezza effettiva della doppia piantana può variare fino a ± 100 mm.



Qualità ben studiata. I nostri scaffali Norm 25 sono realizzati interamente in lega di acciaio inox magnetico e antiruggine. Contrassegnate i vostri carichi semplicemente con un magnete. La soluzione attraente.

Tipo di ripiano	Lunghezza mm	Portata ripiano con carico uniformemente distribuito in kg
Ripiano pieno	700-1.000	150
	1.200-1.300	100

Doppie piantane in acciaio inox Norm 25	Massima portata ripiano kg	Altezza scaffale in mm
Portata per campata 600 kg	150	1.800



Siamo a vostra disposizione per aiutarvi nella pianificazione.

SISTEMA MODULARE DI SCAFFALATURE

- **DOPPIE PIANTANE**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 28.
- **RIPIANI**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 29.
- **CROCE STABILIZZATRICE** come accessorio a partire da 4 doppie piantane, vedi spiegazione Pag. 32.
- **STAFFE DI AGGANCIO ANGOLARE** per costruzione angolare, vedi Accessori Pag. 37.
- **RIPIANI SPECIALI, ALTRE OPZIONI** vedi Accessori Pag. 38.

ESEMPIO-SCAFFALI COMPLESSIVI

Scaffale autoportante Norm 25 – incl. 4 ripiani pieni*

■ Altezza scaffale 1.800 mm

	Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
	700	01700518BL25	01700618BL25
	900	01900518BL25	01900618BL25
	1.000	011000518BL25	011000618BL25
	1.200	011200518BL25	011200618BL25
	1.300	011300518BL25	011300618BL25
	fino a 5.500	Per facilitare la registrazione, sul sito web e nel listino prezzi degli scaffali sono disponibili altre lunghezze con incrementi di 100 mm.	

Praticità

Le etichette per la merce immagazzinata sono di rapida applicazione. Basta applicarle con un magnete sullo scaffale.



*Indicazioni generali:

- distanza tra le guide 150 mm.
- La profondità dei ripiani effettiva è inferiore di 70 mm rispetto alla profondità della doppia piantana indicata.
- La lunghezza dei ripiani effettiva è inferiore di 60 mm rispetto alla lunghezza complessiva indicata.
- L'altezza effettiva della doppia piantana può variare fino a ± 100 mm.



Sito web

Altre dimensioni



Il nostro supporto carichi – Norm 35 viene impiegato ogni volta che deve essere stivato molto peso. Particolarità: lo scaffale può essere utilizzato su entrambi i lati senza che la croce stabilizzatrice sia d'intralcio, perché Norm 35 rimane saldamente stabile grazie alle barre di collegamento longitudinali laterali.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Tipo di ripiano	Lunghezza mm	Portata ripiano con carico uniformemente distribuito in kg
Ripiano pieno	900-1.300	250
Ripiano grigliato	900-1.300	250

Doppia piantana in acciaio inox Norm 35	Massima portata ripiano kg	Altezza scaffale in mm	
Portata per campata 2.000 kg	250	1.800	2.000



SISTEMA MODULARE DI SCAFFALATURE

- **DOPIE PIANTANE**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 28.
- **RIPIANI**, vedi Elementi scaffali autoportanti Pag. 29.
- **BARRE DI COLLEGAMENTO LONGITUDINALI** 4 pezzi per campata, vedi Accessori Pag. 37.
- **IN ALTERNATIVA CROCE STABILIZZATRICE** per ogni campata, vedi Accessori Pag. 32.
- **RIPIANI SPECIALI, ALTRE OPZIONI** vedi Accessori Pag. 38.

Siamo a vostra disposizione per aiutarvi nella pianificazione.

ESEMPIO-SCAFFALI COMPLESSIVI

Scaffale autoportante Norm 35 – incl. 4 ripiani pieni*

Altezza scaffale 1.800 mm

	Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 510 mm	Doppie piantane profondità 610 mm
	900	0190051018B	0190061018B
	1.000	01100051018B	01100061018B
	1.300	01130051018B	01130061018B

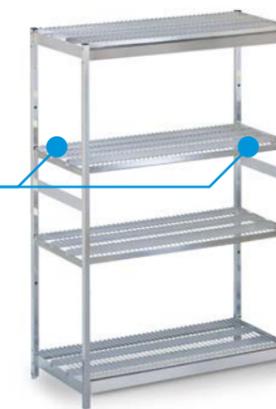
Scaffale autoportante Norm 35 – incl. 4 ripiani grigliati*

Altezza scaffale 1.800 mm

	Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 510 mm	Doppie piantane profondità 610 mm
	900	0190051018R	0190061018R
	1.000	01100051018R	01100061018R
	1.300	01130051018R	01130061018R

Caricamento su due lati

Grazie alla stabilizzazione delle scaffalature con barre di collegamento longitudinali, lo scaffale non necessita di una croce stabilizzatrice. È possibile utilizzare lo scaffale su entrambi i lati – pratico.



*Indicazioni generali:

- distanza tra le guide 150 mm.
- La profondità dei ripiani effettiva è inferiore di 70 mm rispetto alla profondità della doppia piantana indicata.
- La lunghezza dei ripiani effettiva è inferiore di 60 mm rispetto alla lunghezza complessiva indicata.
- L'altezza effettiva della doppia piantana può variare fino a ± 100 mm.



Sito web

Altre dimensioni



Adatti al lavaggio in lavastoviglie
È sufficiente sollevare i ripiani in plastica e lavarli in lavastoviglie. Le barre di supporto rimangono sullo scaffale. Pulizia semplificata.

Tipo di ripiano	Lunghezza mm	Portata ripiano con carico uniformemente distribuito in kg
Ripiano pieno in polipropilene, ripiano asolato in polipropilene	600-1.000	200
	1.200	160
	1.300-1.500	100

Doppia piantana in alluminio Norm 12	Massima portata ripiano kg	Altezza scaffale in mm				
Portata per campata 600 kg	200	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
Portata per campata 1.200 kg	200				1.800	2.000



SISTEMA MODULARE DI SCAFFALATURE

- **DOPPIE PIANTANE**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 28.
- **RIPIANI**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 29.
- **CROCE STABILIZZATRICE** come accessorio a partire da 4 doppie piantane, vedi spiegazione Pag. 32.
- **STAFFE DI AGGANCIO ANGOLARE** per costruzione angolare, vedi Accessori Pag. 37.
- **RIPIANI SPECIALI, ALTRE OPZIONI** vedi Accessori Pag. 38.

Siamo a vostra disposizione per aiutarvi nella pianificazione.

ESEMPIO – SCAFFALI COMPLESSIVI

Scaffale autoportante Norm 12 – incl. 4 ripiani pieni in polipropilene*

■ Altezza scaffale 1.800 mm

	Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
	600	06600418BL	06600518BL	06600618BL
	800	06800418BL	06800518BL	06800618BL
	900	06900418BL	06900518BL	06900618BL
	1.000	061000418BL	061000518BL	061000618BL
	1.200	061200418BL	061200518BL	061200618BL
	1.300	061300418BL	061300518BL	061300618BL
	1.400	061400418BL	061400518BL	061400618BL
	1.500	061500418BL	061500518BL	061500618BL
	fino a 6.000	Per facilitare la registrazione, sul sito web e nel listino prezzi degli scaffali sono disponibili altre lunghezze con incrementi di 100 mm.		

Scaffale autoportante Norm 12 – incl. 4 ripiani asolati in polipropilene*

■ Altezza scaffale 1.800 mm

	Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
	600	06600418RL	06600518RL	06600618RL
	800	06800418RL	06800518RL	06800618RL
	900	06900418RL	06900518RL	06900618RL
	1.000	061000418RL	061000518RL	061000618RL
	1.200	061200418RL	061200518RL	061200618RL
	1.300	061300418RL	061300518RL	061300618RL
	1.400	061400418RL	061400518RL	061400618RL
	1.500	061500418RL	061500518RL	061500618RL
	fino a 6.000	Per facilitare la registrazione, sul sito web e nel listino prezzi degli scaffali sono disponibili altre lunghezze con incrementi di 100 mm.		

*Indicazioni generali:

- distanza tra le guide 150 mm.
- La profondità dei ripiani effettiva è inferiore di 70 mm rispetto alla profondità della doppia piantana indicata.
- La lunghezza dei ripiani effettiva è inferiore di 60 mm rispetto alla lunghezza complessiva indicata.
- L'altezza effettiva della doppia piantana può variare fino a ± 100 mm.



Sito web

Altre dimensioni



Un tuttofare – lo scaffale autoportante Norm 20. Verdura, carne, prodotti lattiero-caseari o anche bevande: nessun problema. I vari ripiani e accessori lo rendono particolarmente apprezzato, anche in caso di magazzini per lo stoccaggio a secco.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Tipo di ripiano	Lunghezza mm	Portata ripiano con carico uniformemente distribuito in kg
Ripiano pieno in alluminio	600-1.500	150
Ripiano grigliato in alluminio	600-1.000	200
	1.200	160
	1.300	150
	1.400-1.500	100

Doppia piantana in alluminio Norm 12	Massima portata ripiano kg	Altezza scaffale in mm				
Portata per campata 600 kg	200	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
Portata per campata 1.200 kg	200				1.800	2.000

SISTEMA MODULARE DI SCAFFALATURE

- **DOPPIE PIANTANE**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 28.
- **RIPIANI**, vedi Elementi scaffali autoportanti da pag. 29.
- **CROCE STABILIZZATRICE** come accessorio a partire da 4 doppie piantane, vedi spiegazione Pag. 32.
- **STAFFE DI AGGANCIO ANGOLARE** per costruzione angolare, vedi Accessori Pag. 37.
- **RIPIANI SPECIALI, ALTRE OPZIONI** vedi Accessori Pag. 38.

Siamo a vostra disposizione per aiutarvi nella pianificazione.



ESEMPIO-SCAFFALI COMPLESSIVI

Scaffale autoportante Norm 20 – incl. 4 ripiani pieni in alluminio*

Altezza scaffale 1.800 mm

Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
600	02600418B	02600518B	02600618B
700	02700418B	02700518B	02700618B
800	02800418B	02800518B	02800618B
900	02900418B	02900518B	02900618B
1.000	021000418B	021000518B	021000618B
1.200	021200418B	021200518B	021200618B
1.300	021300418B	021300518B	021300618B
1.400	021400418B	021400518B	021400618B
1.500	021500418B	021500518B	021500618B
fino a 6.000	Per facilitare la registrazione, sul sito web e nel listino prezzi degli scaffali sono disponibili altre lunghezze con incrementi di 100 mm.		



Scaffale autoportante Norm 20 – incl. 4 ripiani grigliati in alluminio*

Altezza scaffale 1.800 mm

Lunghezza totale mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
600	02600418R	02600518R	02600618R
700	02700418R	02700518R	02700620R
800	02800418R	02800518R	02800618R
900	02900418R	02900518R	02900618R
1.000	021000418R	021000518R	021000618R
1.200	021200418R	021200518R	021200618R
1.300	021300418R	021300518R	021300618R
1.400	021400418R	021400518R	021400618R
1.500	021500418R	021500518R	021500618R
fino a 6.000	Per facilitare la registrazione, sul sito web e nel listino prezzi degli scaffali sono disponibili altre lunghezze con incrementi di 100 mm.		



*Indicazioni generali:

- distanza tra le guide 150 mm.
- La profondità dei ripiani effettiva è inferiore di 70 mm rispetto alla profondità della doppia piantana indicata.
- La lunghezza dei ripiani effettiva è inferiore di 60 mm rispetto alla lunghezza complessiva indicata.
- L'altezza effettiva della doppia piantana può variare fino a ± 100 mm.



Sito web

Altre dimensioni



DOPPIA PIANTANA

Alluminio Norm 12/20 – Doppia piantana portata per campata max 600 kg

Modello	Altezza mm	Doppie piantane profondità 300 mm*	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
	1.200	0201007	0201017	0201037	0201047
	1.400	0201077	0201087	0201107	0201117
	1.600	0201147	0201157	0201177	0201187
	1.800	0201217	0201227	0201247	0201257
	2.000	0201287	0201297	0201317	0201327

Doppia piantana in alluminio: speciale kit tubo quadro 25 x 25 mm. Linguette di supporto integrate a una distanza di 150 mm. Piedini regolabili in altezza per compensare le irregolarità del pavimento fino a 25 mm. * Non adatti per Norm 12.

Alluminio Norm 12/20 – Doppia piantana portata per campana max 1.200 kg

Modello	Altezza mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
	1.800	0201225	0201245	0201255
	2.000	0201295	0201315	0201325

Doppia piantana in alluminio: speciale kit tubo quadro 25 x 25 mm. Linguette di supporto integrate a una distanza di 150 mm. Piedini regolabili in altezza per compensare le irregolarità del pavimento fino a 25 mm.

Acciaio inox Norm 5 – Doppia piantana portata per campata max 600 kg

Modello	Altezza mm	Doppie piantane profondità 300 mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
	1.200	0101007	0101017	0101037	0101047
	1.400	0101077	0101087	0101107	0101117
	1.600	0101147	0101157	0101177	0101187

Doppia piantana in acciaio inox: speciale kit tubo quadro 25 x 25 mm. Perni di supporto saldati in modo fisso ø 7 mm a una distanza di 150 mm. Piedini regolabili in altezza per compensare le irregolarità del pavimento fino a 25 mm.

Acciaio inox Norm 5 – Doppia piantana portata max 1.200 kg

Modello	Altezza mm	Doppie piantane profondità 300 mm	Doppie piantane profondità 400 mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
	1.800	0101215	0101225	0101245	0101255
	2.000	0101285	0101295	0101315	0101325

Doppia piantana in acciaio inox: speciale kit tubo quadro 25 x 25 mm. Perni di supporto saldati in modo fisso ø 7 mm a una distanza di 150 mm. Piedini regolabili in altezza per compensare le irregolarità del pavimento fino a 25 mm.

Alluminio Norm 25 – Doppia piantana portata per campata max 600 kg

Modello	Altezza mm	Doppie piantane profondità 500 mm	Doppie piantane profondità 600 mm
	1.800	0137004	0137005

Doppia piantana in acciaio inox: speciale kit tubo quadro 25 x 25 mm. Piedini regolabili in altezza per compensare le irregolarità del pavimento fino a 25 mm.

Acciaio inox Norm 35 – Doppia piantana portata per campana max 2.000 kg

Modello	Altezza mm	Doppie piantane profondità 510 mm	Doppie piantane profondità 610 mm
	1.800	0126002	0126012
	2.000	0126042	0126052

Struttura angolare impossibile. Doppia piantana in acciaio inox: speciale kit tubo quadro 30 x 30 mm. Per ogni piantana doppia sono disponibili due profili di aggancio forniti sciolti che possono essere agganciati in modo variabile. Piedini regolabili in altezza per compensare le irregolarità del pavimento fino a 25 mm.

Indicazioni generali:

- doppia piantana distanza tra le guide: 150 mm.
- L'altezza effettiva della doppia piantana può essere inferiore fino a 100 mm.
- Per le portate ripiani consultare il capitolo corrispondente delle norme.

RIPIANI SCAFFALI

Alluminio Norm 20: Ripiano pieno

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 300 mm	Per doppia piantana profonda 400 mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	600	0202432	0202442	0202462	0202472
	700	0202522	0202552	0202562	0202592
	800	0202502	0202512	0202532	0202542
	900	0202572	0202582	0202602	0202612
	1.000	0202642	0202652	0202672	0202682
	1.200	0202712	0202722	0202742	0202752
	1.300	0202762	0202772	0202802	0202832
	1.400	0202782	0202792	0202812	0202822
	1.500	0202852	0202862	0202882	0202892

Lato longitudinale e lato frontale smussati. Rinforzo a Z supplementare per lunghezze superiori. Stabilità aumentata attraverso la goffratura del nasello. Rigidità aumentata grazie alla profilatura laterale. Goffratura del logo su entrambi i lati.

Alluminio Norm 20: Ripiano grigliato

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 300 mm	Per doppia piantana profonda 400 mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	600	0201532	0201542	0201562	0201572
	700	0201522	0201552	0201582	0201592
	800	0201602	0201612	0201632	0201642
	900	0201672	0201682	0201702	0201712
	1.000	0201742	0201752	0201772	0201782
	1.200	0201812	0201822	0201842	0201852
	1.300	0201862	0201872	0201902	0201932
	1.400	0201882	0201892	0201912	0201922
	1.500	0201952	0201962	0201982	0201992

Ripiano grigliato composto da barre di collegamento longitudinali in alluminio e profilati rettangolari trasversali da 20 x 7 mm saldati senza giunture e distanziati fra loro di 30 mm.

Polipropilene Norm 12: Ripiano pieno

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 400 mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	600	0602449	0602469	0602479
	800	0602519	0602539	0602549
	900	0602589	0602609	0602619
	1.000	0602659	0602679	0602689
	1.200	0602729	0602749	0602759
	1.300	0602349	0602369	0602379
	1.400	0602799	0602819	0602829
	1.500	0602869	0602889	0602899

Versione con segmenti in polistirolo su barre di supporto in alluminio.

Polipropilene Norm 12: ripiano grigliato

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 400 mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	600	0601549	0601569	0601579
	800	0601619	0601639	0601649
	900	0601689	0601709	0601719
	1.000	0601759	0601779	0601789
	1.200	0601829	0601849	0601859
	1.300	0601349	0601369	0601379
	1.400	0601899	0601919	0601929
	1.500	0601969	0601989	0601999

Versione con segmenti di polistirolo con fori da 75 x 25 mm su barre di supporto in alluminio.

Acciaio inox Norm 5: ripiano pieno

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 300 mm	Per doppia piantana profonda 400 mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	600	0102432	0102442	0102462	0102472
	700	0102522	0102552	0102562	0102592
	800	0102502	0102512	0102532	0102542
	900	0102572	0102582	0102602	0102612
	1.000	0102642	0102652	0102672	0102682
	1.200	0102712	0102722	0102742	0102752
	1.300	0102732	0102762	0102772	0102872
	1.400	0102782	0102792	0102812	0102822
	1.500	0102852	0102862	0102882	0102892

Lato longitudinale e lato frontale smussati. Rinforzo a Z con lunghezza di 1.500 mm. Stabilità aumentata attraverso la goffatura del nasello. Rigidità aumentata grazie alla profilatura laterale. Goffatura del logo su entrambi i lati.

Acciaio inox Norm 5: ripiano semipieno

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 300 mm	Per doppia piantana profonda 400 mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	600	0101537	0101547	0101567	0101577
	700	0101527	0101557	0101587	0101597
	800	0101607	0101617	0101637	0101647
	900	0101677	0101687	0101707	0101717
	1.000	0101747	0101757	0101777	0101787
	1.200	0101817	0101827	0101847	0101857
	1.300	0101867	0101877	0101937	0101947
	1.400	0101887	0101897	0101917	0101927
	1.500	0101957	0101967	0101987	0101997

Ripiano semipieno in acciaio inox in lamiera da 0,8 mm, con bordi privi di bava, i lati lunghi scendono per 40 o 49 mm, i bordi di testa scendono per 37 mm e sono smussati. Saldato e asolato con una fessura di ca. 32 mm di lunghezza ogni 50 mm.

Acciaio inox Norm 5: Ripiano grigliato

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 300 mm	Per doppia piantana profonda 400 mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	600	0101532	0101542	0101562	0101572
	700	0101522	0101552	0101582	0101592
	800	0101602	0101612	0101632	0101642
	900	0101672	0101682	0101702	0101712
	1.000	0101742	0101752	0101772	0101782
	1.200	0101812	0101822	0101842	0101852
	1.300	0101862	0101872	0101932	0101942
	1.400	0101882	0101892	0101912	0101922
	1.500	0101952	0101962	0101982	0101992

Ripiano grigliato in acciaio inox, elettrolucidato, composto da profili angolari longitudinali da 35 x 10 x 3,0 mm o 41 x 8 x 3 mm. Trasversalmente fili con ϕ di 3,5 mm saldati e distanziati di 25 mm con rinforzi a Z in filo piatto o filo.

Acciaio inox Norm 25: ripiano pieno

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	700	0137016	0137026
	800	0137046	0137056
	900	0137076	0137086
	1.000	0137106	0137116
	1.200	0137136	0137146
	1.300	0137126	0137210

Lato longitudinale e lato frontale smussati. Rinforzo a Z per lunghezze superiori. Stabilità aumentata attraverso la goffatura del nasello. Rigidità aumentata grazie alla profilatura laterale. Goffatura del logo su entrambi i lati.

Acciaio inox Norm 35: ripiano pieno

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 510 mm	Per doppia piantana profonda 610 mm
	900	0126342	0126352
	1.000	0126382	0126392
	1.300	0126462	0126472

Struttura angolare impossibile. Lato longitudinale e lato frontale smussati. Incluso rinforzo a Z. Stabilità aumentata attraverso la goffatura del nasello. Rigidità aumentata grazie alla profilatura laterale. Goffatura del logo su entrambi i lati.

Acciaio inox Norm 35: ripiano grigliato

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 510 mm	Per doppia piantana profonda 610 mm
	900	0126142	0126152
	1.000	0126182	0126192
	1.300	0126262	0126272

Struttura angolare impossibile. Ripiano grigliato in acciaio inox, elettrolucidato, composto da profili angolari longitudinali da 41 x 8 x 3 mm. Trasversalmente fili con \varnothing di 4,0 mm saldati e distanziati di 25 mm con rinforzi a Z in filo piatto da 39 x 3 mm.

Indicazioni generali:

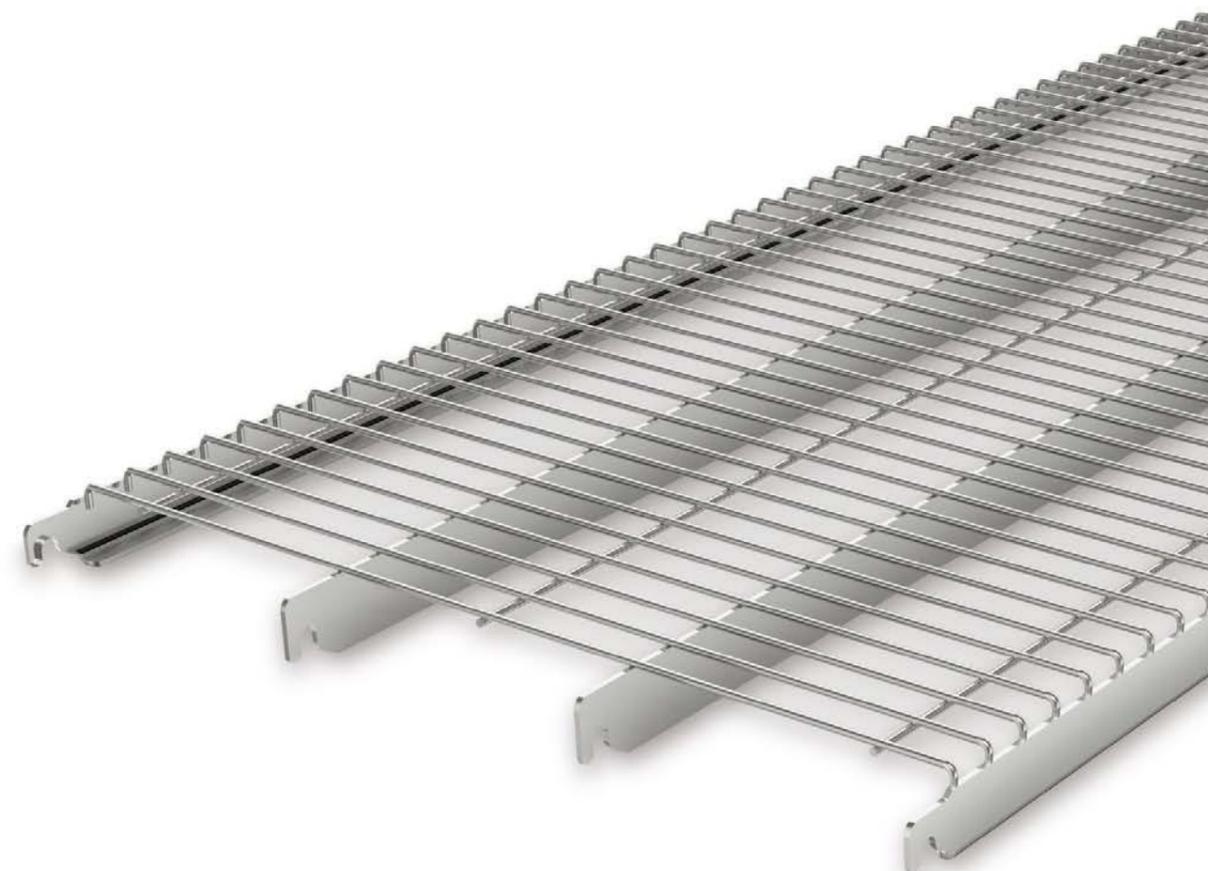
- la profondità dei ripiani effettiva è inferiore di 70 mm rispetto alla profondità della doppia piantana indicata.
- La lunghezza dei ripiani effettiva è inferiore di 60 mm rispetto alla lunghezza complessiva indicata.

CROCE STABILIZZATRICE

Croce stabilizzatrice

Modello		Adatto per	N. ord.
	Croce stabilizzatrice in alluminio	Norm 12, 20	0203062
	Croce stabilizzatrice in acciaio inox	Norm 5, 25	0103072
	Croce stabilizzatrice in acciaio inox	Norm 35	0126602
	Croce stabilizzatrice in acciaio inox per montaggio schiena contro schiena	Norm 5, 12, 20, 25	0103082

Regolabile su tutte le lunghezze del ripiano.



SCAFFALATURE SCORREVOLI SU BINARI



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

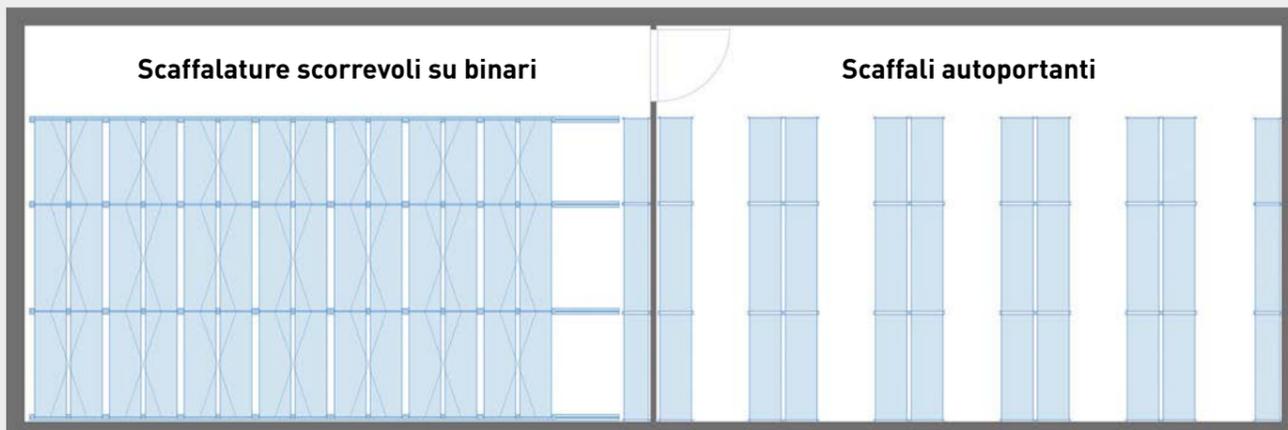


**Fino al 100%
in più di
superficie di
stoccaggio**

Scaffalatura scorrevole su binari – perché questo investimento è sempre conveniente

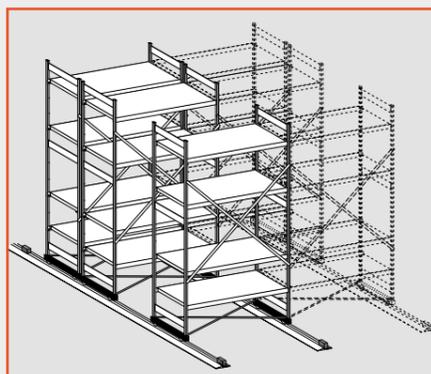
Grazie alla mobilità delle scaffalature scorrevoli su binari è possibile creare **fino al 100% di spazio in più rispetto agli scaffali autoportanti** e a parità di dimensioni della stanza! Grazie a questo grande risparmio di spazio **una scaffalatura scorrevole su binari è quindi conveniente in ogni caso**, nonostante i costi di investimento inizialmente più elevati.

Soprattutto le **celle frigorifere sono estremamente costose**, per cui l'utilizzo ottimale dello spazio ha un valore molto elevato.



Potete assemblare liberamente la vostra scaffalatura scorrevole su binari personalizzata in base ai vostri desideri, scegliendo tra i vari elementi di scaffali autoportanti (doppia piantana e ripiani) **da Norm 5, 25, 12 e 20**.

Queste scaffalature vengono montate semplicemente su binari guida **senza attrezzi** e quindi possono essere spostate. Sui binari, i ripiani possono essere spostati con traiettoria sicura e senza sforzo.



Una scaffalatura scorrevole su binari è composta principalmente da:

1. doppia piantana e traverse a croce (vedi Elementi scaffali autoportanti Pag. 28)
2. 2 binari guida
3. 4 finecorsa per binari guida
4. 2 basi mobili per scaffalatura su binari
5. 1 traversa a croce orizzontale per il collegamento della base mobile

La scaffalatura scorrevole su binari può essere ampliata fino ai valori massimi seguenti:

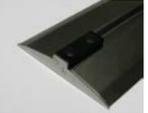
- tre campate una accanto all'altra
- lunghezza totale max 3.600 mm
- carico max per unità di corsa 2.000 kg
- larghezza del corridoio: min 750 mm, max 1.000 mm

Binario guida

		Dimensioni P x A mm:	N. ord.
	La versione piatta consente un facile transito con carrelli armadiati standard.	160 x 17	0120810
		83 x 23	0120910

Versione in acciaio inox. Binario guida con profilo speciale per l'alloggiamento delle basi mobili. Impiego facile grazie alla collocazione sul pavimento, possibile senza avvitamento. Le versioni di larghezza standard di 1.000 mm, 1.500 mm e 2.500 mm possono essere ampliate a seconda delle esigenze mediante giunti di testa ed elementi di collegamento. La lunghezza è realizzata su ordinazione.

Finecorsa per binario guida

		Per altezza binario guida mm	N. ord.
		17	0120922
		23	0120917

Versione in acciaio inox/polipropilene.

Base mobile – per sistemi di scaffalature Norm 5, 25, 20, 12

	Per profondità doppia piantana mm	Profondità effettiva mm	N. ord.
	1 x 600	638	0120932
	2 x 400	852	0120952
	2 x 500	1052	0120962

Versione in acciaio inox. Per l'alloggiamento dei rispettivi scaffali impiegati con 2 ruote in ottone alloggiare rispettivamente su 2 cuscinetti a sfera (speciali ruote di Hupfer).

Fermo a piede

	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	210 x 75 x 53	0120811

Per il montaggio sulla base mobile per scaffalatura su binari.

Traversa a croce orizzontale per base mobile per scaffalatura su binari

	Per lunghezza ripiani mm	N. ord.
	600	0120943
	700-1.500	0120942

Versione in acciaio inox. Per il collegamento delle basi mobili per scaffalatura su binari.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto



Flessibilità nell'estetica

I nostri accessori possono essere utilizzati in modo flessibile per diversi sistemi di scaffalature. Si prega di notare che il materiale e il colore potrebbero non corrispondere al sistema di scaffalature scelto.

- 1 Croce stabilizzatrice, Pag. 36.
 - 2 Collegamento longitudinale, Pag. 37.
 - 3 Staffe di aggancio angolare, Pag. 37.
 - 4 Divisorio, Pag. 37.
 - 5 Ripiano a grata per bottiglie, Pag. 38.
 - 6 Ripiano a grata per casse, Pag. 38.
 - 7 Profilo di aggancio per doppie piantane per barra d'appendia, Pag. 38.
 - 8 Barre d'appendia, Pag. 38.
 - 9 Gancio scorrevole per barra d'appendia, Pag. 39.
 - 10 Barra di contenimento laterale, Pag. 39.
 - 11 Barra di contenimento orizzontale, Pag. 39.
 - 12 Griglia di contenimento laterale, Pag. 39.
 - 13 Barra di contenimento, supporto per barre di contenimento, Pag. 39, 40.
 - 14 Ancoraggio a soffitto o a pavimento, Pag. 40.
 - 15 Fissaggio a parete, Pag. 40.
 - 16 Staffa per fissaggio a parete, Pag. 40.
 - 17 Piastra di appoggio, Pag. 41.
 - 18 Scaffale base, Pag. 41.
 - 19 Rinforzo a Z, Pag. 41.
- Ripiano grigliato per contenitore GN, Pag. 38.
 - Armadietto componibile con serratura, Pag. 41

Croce stabilizzatrice

Modello	Adatto per	N. ord.
	Croce stabilizzatrice in alluminio Norm 12, 20	0203062
	Croce stabilizzatrice in acciaio inox Norm 5, 25	0103072
	Croce stabilizzatrice in acciaio inox Norm 35	0126602
	Croce stabilizzatrice in acciaio inox per montaggio schiena contro schiena Norm 5, 12, 20, 25	0103082

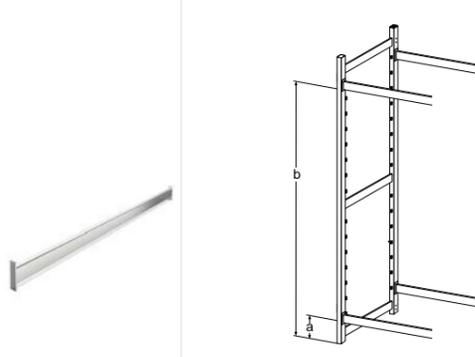
Regolabile su tutte le lunghezze del ripiano.

Per **ulteriori informazioni** sulla necessità e l'utilizzo di una traversa a croce consultare Pag. 12.

Una per tutte le situazioni

Le nostre traverse a croce possono essere installate su tutte le lunghezze dei nostri scaffali.

Barra di collegamento longitudinale – In alternativa alla traversa a croce

Modello	Adatto per	Lunghezza mm	N. ord.
Informazioni sull'ordine: a. distanza dal pavimento per la 1ª barra di collegamento longitudinale b. distanza dal pavimento per la 2ª barra di collegamento longitudinale 	Norm 20, 12 Materiale: alluminio	600	0217022
		700	0217029
		800	0217023
		900	0217024
		1.000	0217025
		1.200	0217026
		1.300	0217030
		1.400	0217027
		1.500	0217028
	Norm 5, 25 Materiale: acciaio inox	600	0117022
		700	0117030
		800	0117023
		900	0117024
		1.000	0117025
		1.200	0117026
		1.300	0117031
		1.400	0117027
		1.500	0117028
Norm 35 Materiale: acciaio inox	900	0114074	
	1.000	0114075	
	1.300	0114080	

L'aggiunta angolare non è possibile con scaffali con barra di collegamento longitudinale.

Staffe per aggancio angolare

Modello	Tipo di ripiano	Adatto per	N. ord.
	per ripiani grigliati	Norm 5	0103122
	per ripiani grigliati e pieni in polipropilene	Norm 12	0603139
	per ripiani pieni, ripiani grigliati Norm 20 e ripiani semipieni Norm 5	Norm 5, 20, 25	0203126
	Staffa di aggancio angolare doppia per aggiunta angolare di una barra d'appendia a un ripiano grigliato o pieno	Norm 20	0211056

Per il montaggio di un'aggiunta angolare. L'aggiunta angolare non è possibile con scaffali Norm 35.

Per **ulteriori informazioni** sulle dimensioni per l'utilizzo di staffe di aggancio angolari consultare Pag. 13.

Divisorio per ripiani pieni

Modello	Per ripiani con lunghezza mm	Per ripiani con profondità mm	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	600-1.000	600	Norm 5, 20	558 x 100 x 210	7504220
	600-1.000	500		458 x 100 x 210	7504221
	1.200-1.500	600		558 x 100 x 219	7506197
	1.200-1.500	500		458 x 100 x 219	7506198
	700-1.300	600	Norm 25*	558 x 100 x 210	7504220
	700-1.300	500		458 x 100 x 210	7504221

Versione in acciaio inox.

* Non adatta per ripiani grigliati.

Ripiano a grata per bottiglie

Modello	Adatto per	Capacità per bottiglie da 0,75 e 1,0 litri (ca.)		Dimensioni L x P mm	N. ord.
		Pezzo	Pezzo impilato in 2 livelli		
	Norm 5, 12, 20, 25	6	11	800 x 500	0104072
		8	15	1.000 x 500	0104082

Versione in acciaio inox, rivestita in plastica grigio argento. Portata ripiano 100 kg, aggiunta angolare impossibile.

Ripiano a grata per casse

Modello	Adatto per	Capacità Pezzo	Dimensioni L x P mm	N. ord.
	Norm 5, 12, 20, 25	3 casse di bevande	1.000 x 500	0104052

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente. Portata ripiano 100 kg, aggiunta angolare impossibile.

Ripiano grigliato portacoperchi GN

Modello	Adatto per	Capacità Pezzo			Dimensioni L x P mm	N. ord.
		Coperchio GN 1/1	Coperchio GN 1/2	Coperchio GN 1/3		
	Norm 5, 12, 20, 25	23	46	69	1.000 x 600	0130492
		28	56	84	1.200 x 600	0130432

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente.

Profilo di aggancio per doppie piantane – per l'alloggiamento di una barra d'appenderia

Modello		Materiale	Per doppia piantana profonda 300 mm	Per doppia piantana profonda 400 mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
				Norm 12, 20	Alluminio	0221862
Norm 5	Acciaio inox	0123582		0123592	0123602	0123612
					Per doppia piantana profonda 510 mm	Per doppia piantana profonda 610 mm
	Norm 35	Acciaio inox			0126502	0126512

Per l'alloggiamento della barra d'appenderia anche come protezione anticaduta laterale.

Barra d'appenderia

Modello	Adatto per	Materiale	Per ripiani lunghezza mm	N. ord.
	Norm 5, 12, 20, 35	Alluminio	600	0203162
			700	0203232
			800	0203172
			900	0203182
			1.000	0203192
			1.200	0203202
			1.300	0203242
			1.400	0203212
			1.500	0203222

Barra universale 45 x 10 mm, per appendere tra due doppie piantane, per l'alloggiamento di ganci.

Gancio scorrevole per barra d'appenderia

Modello	Adatto per	N. ord.
	Scorrevole su una barra d'appenderia per riporre, ad esempio, alimenti da appendere	0306652

Versione in alluminio. Possibilità di impiego permanente in celle frigo e freezer.

Griglia di contenimento laterale – per impedire la caduta dal lato corto

Modello	Per doppie piantane profondità mm	N. ord.
	400	0117401
	500	0117402
	600	0117403

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente.

Barra di contenimento – per fissaggio frontale tra due doppie piantane

Modello	Adatto per	Per ripiani lunghezza mm	N. ord.
	Norm 5, 12, 20, 25	600	0117411
		700	0117418
		800	0117412
		900	0117413
		1.000	0117414
		1.200	0117415
		1.300	0117419
		1.400	0117416
		1.500	0117417

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente.

Barra di contenimento – per fissaggio laterale sulle doppie piantane

Modello	Adatto per	Per doppia piantana A x P mm	N. ord.
	Norm 5, 25	1.800 x 500	0130451
		1.800 x 600	0130452
		2.000 x 500	0130453
		2.000 x 600	0130454
	Norm 12, 20	1.800 x 500	0204104
		1.800 x 600	0204105
		2.000 x 500	0204106
		2.000 x 600	0204107

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente.

Barra di contenimento – impedisce la caduta della merce immagazzinata

In esclusiva da Hupfer

Modello	Adatto per	Per lunghezza ripiani mm	N. ord.
	Norm 5, 12, 20, 25	600	0115242
		700	0115241
		800	0115243
		900	0115244
		1.000	0115245
		1.200	0115246
		1.300	0115249
		1.400	0115247
		1.500	0115248

Versione in acciaio inox. Include tappi di chiusura in plastica. Aggiunta angolare impossibile.

Supporto per barre di contenimento

Modello	Adatto per	N. ord.
	Norm 5, 12, 20, 25	0115252

Versione in acciaio inox. Da utilizzare con le barre di contenimento. Regolabile in altezza. Aggiunta angolare impossibile.

Staffa per ancoraggio a soffitto o a pavimento per doppie piantane

In esclusiva da Hupfer

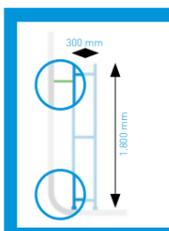
Modello	Adatto per	N. ord.
	Norm 5, 12, 20, 25	0103152

Versione in acciaio inox. Per una protezione aggiuntiva degli scaffali. Materiale di fissaggio escluso.

Fissaggio a parete per doppie piantane

Modello	Adatto per	Materiale	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Norm 12, 20	Acciaio inox	77 x 40 x 18	0116036
	Norm 5	Acciaio inox	77 x 36 x 18	0116032
	Norm 35	Acciaio inox	82 x 41 x 18	0116033
	Tutte le norme	Vite di fissaggio DIN 571 A2 Ø 5 x 40 mm		0116037
		Vite di fissaggio DIN 571 A2 Ø 5 x 50 mm		0116038

Versione in acciaio inox. Le viti di fissaggio non sono incluse nel fissaggio a parete.



Principio:

se l'altezza dello scaffale supera di 5 volte la profondità dello scaffale, montare sempre una protezione antiribaltamento alla parete.

Fonte: norme di sicurezza impartite dalla cooperativa professionale (BGN) (Associazione per l'assicurazione della responsabilità civile del datore di lavoro nel settore alimentare e della ristorazione)

Staffa per fissaggio a parete per doppie piantane

Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Norm 5, 12, 20, 25	85 x 68 x 58	0116031
	Tutti	Vite di fissaggio DIN 571 A2 Ø 5 x 40 mm	0116037
		Vite di fissaggio DIN 571 A2 Ø 5 x 50 mm	0116038

Versione in acciaio inox. Per fissaggio su pareti non lineari. Le viti di fissaggio non sono incluse nella staffa a parete per fissaggio.

Piastra di appoggio

Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Tutti	115 x 115 x 6	0203142

Versione in alluminio.

Scaffale base

In esclusiva da Hupfer

Modello	Materiale	Portata ripiano con carico uniformemente distribuito kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Alluminio	200	1.000 x 505 x 305	0203422
		200	1.000 x 605 x 305	0203442
		160	1.200 x 505 x 305	0203412
		160	1.200 x 605 x 305	0203432
	Acciaio inox	200	1.000 x 550 x 300	0114452
		200	1.200 x 550 x 300	0114492

Da assemblare.

Rinforzo per ripiani

Modello	Adatto per	Per doppie piantane profondità mm	N. ord.
	Norm 5, 20, 25 Ripiani pieni	300	0102099
		400	0102100
		500	0102101
		600	0102102

Versione in acciaio inox. Offre una maggiore stabilità della superficie dei ripiani. Non possibile per Norm 20 per lunghezza del ripiano di 1.400 mm e 1.500 mm.

Armadietto componibile con serratura

Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Norm 5, 12, 20, 25 Per ripiani: esclusivamente per 1.000 x 500	1009 x 538 x 1802	0219000

Versione in alluminio. Insieme a doppie piantane 1.800 x 500 mm [A x P]. Per qualsiasi ripiano 1.000 x 500 mm [L x P] esclusivamente per Norm 5, 12, 20 e 25. Tetto chiuso. Pareti posteriori e laterali forate per una circolazione ottimale dell'aria. Ante a battente con rivestimento in plexiglas e fermo magnetico nonché occhietti per l'alloggiamento di un lucchetto. Piedini regolabili in altezza.

SCAFFALATURE CARRELLATE



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Un magazzino su ruote

Uno scaffale prezioso con ruote. Consegna – Magazzino – Cucina: senza sosta, senza riorganizzare, senza ulteriore imballaggio della merce immagazzinata.

Pulizia:

la pulizia accurata è semplice anche negli angoli più remoti. Spostate le scaffalature carrellate con facilità.

Imballaggio compatto

Questa scaffalatura carrellata è fornita smontata e viene consegnata in modo sicuro e con un ingombro minimo.

SCAFFALI CARRELLATI SCOMPONIBILI – ACCIAIO INOX

Scaffalature carrellate – fornite smontate – altezza 900 mm

Modello	Denominazione modello	Per dimensioni ripiano mm	Distanza tra le guide mm	Portata complessiva kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/Z 10-5/900	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 900	0121390
	RTW/Z 10-6/900	1.000 x 600			1.075 x 675 x 900	0121391
	RTW/Z 12-5/900	1.200 x 600			1.275 x 575 x 900	0121392
	RTW/Z 12-6/900	1.200 x 600			1.275 x 675 x 900	0121393
	RTW/Z 13-5/900	1.300 x 500			1.375 x 575 x 900	0121414
	RTW/Z 13-6/900	1.300 x 600			1.375 x 675 x 900	0121415
	RTW/Z 14-5/900	1.400 x 500			1.475 x 575 x 900	0121394
	RTW/Z 14-6/900	1.400 x 600			1.475 x 675 x 900	0121395

Versione in acciaio inox. Senza ripiani. Per i ripiani consultare pagina 29. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale.

Scaffalature carrellate – fornite smontate – altezza 1.200 mm

Modello	Denominazione modello	Per dimensioni ripiano mm	Distanza tra le guide mm	Portata complessiva kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/Z 10-5/1200	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 1.200	0121403
	RTW/Z 10-6/1200	1.000 x 600			1.075 x 675 x 1.200	0121404
	RTW/Z 12-5/1200	1.200 x 500			1.275 x 575 x 1.200	0121405
	RTW/Z 12-6/1200	1.200 x 600			1.275 x 675 x 1.200	0121406
	RTW/Z 13-5/1200	1.300 x 500			1.375 x 575 x 1.200	0121416
	RTW/Z 13-6/1200	1.300 x 600			1.375 x 675 x 1.200	0121417
	RTW/Z 14-5/1200	1.400 x 500			1.475 x 575 x 1.200	0121409
	RTW/Z 14-6/1200	1.400 x 600			1.475 x 675 x 1.200	0121410

Versione in acciaio inox. Senza ripiani. Per i ripiani consultare pagina 29. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale.

Scaffalature carrellate – fornite smontate – altezza 1.652 mm

Modello	Denominazione modello	Per dimensioni ripiano mm	Distanza tra le guide mm	Portata complessiva kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/Z 10-5/1652	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 1.652	0123092
	RTW/Z 10-6/1652	1.000 x 600			1.075 x 675 x 1.652	0123093
	RTW/Z 12-5/1652	1.200 x 500			1.275 x 575 x 1.652	0123094
	RTW/Z 12-6/1652	1.200 x 600			1.275 x 675 x 1.652	0123095
	RTW/Z 13-5/1652	1.300 x 500			1.375 x 575 x 1.652	0121418
	RTW/Z 13-6/1652	1.300 x 600			1.375 x 675 x 1.652	0121419
	RTW/Z 14-5/1652	1.400 x 500			1.475 x 575 x 1.652	0123096
	RTW/Z 14-6/1652	1.400 x 600			1.475 x 675 x 1.652	0123097

Versione in acciaio inox. Senza ripiani. Per i ripiani consultare pagina 29. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale.

SCAFFALI CARRELLATI SALDATI – ACCIAIO INOX

Scaffali carrellati nella versione saldata e pesante.

Il multiuso

Consegna merci, magazzino, cucina, pulizia: la versatilità vi aiuta ovunque.

Protezione completa

Resistente grazie alla solida protezione antiurto su tutti i lati.



Supporto carichi

Estrema stabilità per un carico fino a 400 kg. Per scaffali per carichi pesanti.

Tensione dell'intelaiatura

Le barre di collegamento longitudinali saldate aumentano ulteriormente la stabilità complessiva.

Ruote robuste

Per una ulteriore stabilità del telaio le ruote sono fissate tramite piastre ad avvitamento.

Carico pesante

Scaffale carrellato – saldato – versione pesante

Modello	Denominazione modello	Per dimensioni ripiano mm	Distanza tra le guide mm	Portata complessiva kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/S 10-5/1800	1.000 x 500	190	400	1065 x 563 x 1.800	0109642
	RTW/S 10-6/1800	1.000 x 600			1065 x 663 x 1.800	0109702
	RTW/S 12-5/1800	1.200 x 500			1.265 x 563 x 1.800	0109672
	RTW/S 12-6/1800	1.200 x 600			1.265 x 663 x 1.800	0109732

Versione in acciaio inox. Senza ripiani. Per i ripiani consultare pagina 29. Versione saldata. 4 ruote girevoli, di cui 2 con fermo centrale, ø 160 mm, in carcasce resistenti alla corrosione.

Carrello di stoccaggio basi e coperchi vassoi termici – saldato

Modello	Denominazione modello	Superficie di appoggio mm	Numero di ripiani Pezzo	Distanza tra le guide mm	Portata complessiva kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/ST 12-5/1.800	1150 x 500	4	400	200	1275 x 625 x 1.800	0121625

Versione in acciaio inox. Incl. 4 ripiani grigliati saldati da 1.200 x 500 mm. Per 60-80 basi e coperchi vassoi termici 4 ruote girevoli, di cui due con fermo centrale, ø 125 mm, con fissaggio a perno.

RIPIANI SCAFFALATURE CARRELLATE

Ripiano pieno per RTW/Z e RTW/S

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	1.000	0102672	0102682
	1.200	0102742	0102752
	1.300	0102772	0102872
	1.400	0102812	0102822

Versione in acciaio inox. Nel modello RTW/S possibili solo ripiani da 1.000 mm e 1.200 mm.

Ripiano semipieno per RTW/Z e RTW/S

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	1.000	0101777	0101787
	1.200	0101847	0101857
	1.300	0101937	0101947
	1.400	0101917	0101927

Versione in acciaio inox. RTW/S possibile solo con ripiani da 1.000 mm e 1.200 mm.

Ripiano grigliato per RTW/Z e RTW/S

Modello	Lunghezza mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	1.000	0101772	0101782
	1.200	0101842	0101852
	1.300	0101932	0101942
	1.400	0101912	0101922

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente. RTW/S possibile solo con ripiani da 1.000 mm e 1.200 mm.

Ripiano grigliato portacoperchi GN per RTW/Z e RTW/S

Modello	Lunghezza mm	Capacità			Per doppia piantana profonda 600 mm
		Coperchio GN 1/1	Coperchio GN 1/2	Coperchio GN 1/3	
	1.000	23	46	69	0130492
	1.200	28	56	84	0130432

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente.



SCAFFALE CARRELLATO – ALLUMINIO

Pulizia semplificata – grazie alle ruote in dotazione è sufficiente spingere lo scaffale carrellato di lato. Le lunghe distanze invece sono coperte meglio dai suoi colleghi, gli scaffali carrellati per il trasporto.

Scaffale carrellato, fornito smontato

Modello	Denominazione modello	Ripiani adatti L x P mm	Portata complessiva kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RG-VRZ 10/5/1643	1.000 x 500	200	1.035 x 539 x 1.643	0223015
	RG-VRZ 10/6/1643	1.000 x 600	200	1.035 x 639 x 1.643	0223017
	RG-VRZ 12/5/1643	1.200 x 500	200	1.235 x 539 x 1.643	0223016
	RG-VRZ 12/6/1643	1.200 x 600	200	1.235 x 639 x 1.643	0223018
	RG-VRZ 13/5/1643	1.300 x 500	200	1.335 x 539 x 1.643	0223061
	RG-VRZ 13/6/1643	1.300 x 600	200	1.335 x 639 x 1.643	0223062
	RG-VRZ 15/5/1643	1.500 x 500	200	1.535 x 539 x 1.643	0223027
	RG-VRZ 15/6/1643	1.500 x 600	200	1.535 x 639 x 1.643	0223026

Versione in alluminio. Fornita smontata. Adatta per essere spostata per scopi di pulizia. Senza ripiani. Per i ripiani consultare pagina 29. 4 ruote girevoli in polipropilene, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale, in carcasce resistenti alla corrosione.

Ripiano pieno in alluminio – per scaffale carrellato, fornito smontato

Modello	Altezza mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	1.000	0202672	0202682
	1.200	0202742	0202752
	1.300	0202802	0202832
	1.500	0202882	0202892

Versione in alluminio.

Ripiano grigliato in alluminio – per scaffale carrellato, fornito smontato

Modello	Altezza mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	1.000	0201772	0201782
	1.200	0201842	0201852
	1.300	0201902	0201932
	1.500	0201982	0201992

Versione in alluminio.

Ripiano pieno in polipropilene – per scaffale carrellato, fornito smontato

Modello	Altezza mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	1.000	0602679	0602689
	1.200	0602749	0602759
	1.300	0602369	0602379
	1.500	0602889	0602899

Versione con segmenti in polistirolo. Facile pulizia, può essere lavato anche in lavastoviglie.

Ripiano grigliato in polipropilene – per scaffale carrellato, fornito smontato

Modello	Altezza mm	Per doppia piantana profonda 500 mm	Per doppia piantana profonda 600 mm
	1.000	0601779	0601789
	1.200	0601849	0601859
	1.300	0601369	0601379
	1.500	0601989	0601999

Versione con segmenti in polistirolo. Facile pulizia, può essere lavato anche in lavastoviglie.

Ripiano a grata per bottiglie – per scaffale carrellato, fornito smontato

Modello	Lunghezza mm	Capacità per bottiglie da 0,75 e 1,0 litri (ca.)		Perdoppie piantane profondità mm	N. ord.
		Un livello Pezzo	Due livelli, impilabile Pezzo		
	1.000	8	15	500	0104082

Versione in acciaio inox, rivestita in plastica grigio argento. Aggiunta angolare impossibile. Portata ripiano 100 kg con carico uniformemente distribuito.

Ripiano a grata per casse – per scaffale carrellato, fornito smontato

Modello	Lunghezza mm	Capacità Pezzo	Per profondità doppia piantana mm	N. ord.
	1.000	3 casse di bevande	500	0104052

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente.



RIPIANI A PARETE



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

L'integrazione ottimale – I ripiani pieni a parete sono ideali per sfruttare ogni angolo come superficie d'appoggio. Possibilità di scelta fra **montaggio a parete diretto** o ripiani pieni a parete con **binario** che consente di regolare l'altezza dei ripiani senza attrezzi.

Portata ripiano

Profondità mm	Portata ripiano con carico uniformemente distribuito in kg/al metro lineare
300	45
400	60

Binari per il montaggio a parete – per l'inserimento di mensole

Modello	Capacità ripiani	Lunghezza mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	2	740	60 x 25 x 740	0163432
	3	1.200	60 x 25 x 1.200	0163433

Versione in acciaio inox, senza materiale di fissaggio. 3 fori. Distanza tra le guide 75 mm.

Mensola per binario – per l'alloggiamento di ripiani Norm 5/20

Modello	Per profondità ripiano mm	N. ord.
	300	0163461
	400	0163462

Versione in acciaio inox. Adatta per Norm 5, 20 ripiani da Pag. 29.

Mensola per binario – per l'alloggiamento di ripiani

Modello		Per profondità ripiano mm	N. ord.
	fino a una lunghezza di 1.400 mm = 2 mensole da una lunghezza di 1.500 mm = 3 mensole	300	0163434
		400	0163435

Versione in acciaio inox.

Mensola per montaggio a parete diretto – per l'alloggiamento di ripiani

Modello		Profondità ripiano mm	N. ord.
		300	0163436
		400	0163437

Versione in acciaio inox. Materiale di fissaggio escluso.

Ripiano – per il ripiano su mensole

Modello	Lunghezza mm	Per profondità 300 mm	Per profondità 400 mm
	600	0163422	0163427
	800	0163423	0163428
	1.000	0163424	0163429
	1.200	0163425	0163430
	1.400	0163426	0163431

Versione in acciaio inox. Retro con bordo rialzato alto 40 mm.

Mensola per binario – per l'alloggiamento di fori per inserimento tubolari

Modello	Adatto per	Profondità ripiano mm	Orientamento	N. ord.
	4 fori per inserimento tubolari	300	A sinistra	0163463
		300	Centralmente	0163464
		300	A destra	0163465
	5 fori per inserimento tubolari	400	A sinistra	0163466
		400	Centralmente	0163467
		400	A destra	0163468

Versione in acciaio inox.

Fori per inserimento tubolari – per il ripiano su mensole

Modello	Lunghezza mm	Per profondità 300 mm	Per profondità 400 mm
	tutte le lunghezze	su richiesta	su richiesta

Versione in acciaio inox.



Pag. 70



Carrello portateglie

Tanto spazio in una piccola superficie.

Pag. 78



Carrello per sbarazzo vassoi TAWALU in alluminio

Il nostro carrello di sgombero leggero e attraente.

Pag. 88



Carrello per sbarazzo vassoi TAWEDEL Carrello di sgombero in acciaio inox

Il nostro carrello di sgombero in acciaio inox – particolarmente robusto e raffinato.

Pag. 52



Carrello di servizio SW

I nostri tuttofare – in tutte le dimensioni standard

Pag. 60



Carrello di sgombero

Velocemente a portata di mano per sgomberi veloci.

Pag. 62



Carrello di servizio

La nostra soluzione per l'approvvigionamento mattutino e serale.

Pag. 91



Soluzioni di trasporto per cestelli

Trasportare cestelli con facilità.

Pag. 93



Carrello di trasporto a pianale

Soluzione di trasporto universale – anche quando le cose si fanno pesanti.

Pag. 95



Altre soluzioni di trasporto

Scoprite i nostri apparecchi di trasporto.

Pag. 64



Carrello portaspesie e portamestoli

Esigenze particolari – La nostra soluzione speciale.

Pag. 65



Soluzioni di trasporto per posate

Il nostro multiuso: una soluzione per diversi impieghi.

Pag. 68



Carrello portapiatti

Trasportare i piatti con facilità.

Pag. 99



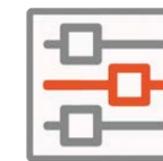
Varianti di ruote

Molte ruote – per ogni applicazione.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto



Pianificazione individuale

I nostri prodotti possono essere adattati individualmente alle vostre esigenze. Contattateci!

Caratteristiche generali dei nostri carrelli di servizio SW



Elevata stabilità

Cordoni di saldatura continui stabilizzano il corpo del carrello di servizio SW.



Igienico

Facile da pulire grazie ai risvolti lisci e privi di cavità.



Silenzioso

Ripiani insonorizzati inclusi di serie, anche ruote vulcanizzate disponibili come opzione.



Protezione completa

i paraurti tondi servono da protezione antiurto.



Materiale di alta qualità

Grazie all'utilizzo dell'acciaio inox di alta qualità.



Facile manovrabilità

Grazie alle maniglie ergonomiche integrate su entrambi i lati dei tubolari del telaio.



Carrello di servizio SW

Per tutte le situazioni – il nostro classico.



Carico pesante

Carrello di servizio SSW, versione pesante

Per la massima stabilità.



Ergonomia

Carrello di servizio Ergo

Per lavorare in modo sano:



Carico pesante

Ergonomia

Carrello di servizio Ergo

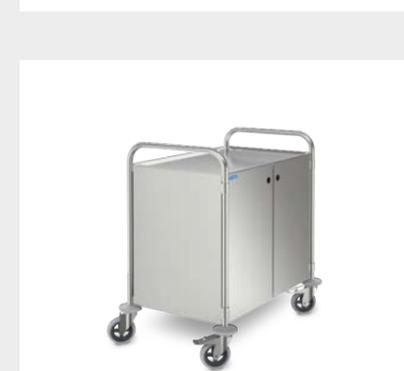
La nostra soluzione unica.



NOVITÀ

Carrello di servizio Solid Black

Per un design di prima classe: l'attraente.



Carrello di servizio chiuso GSW

Perfetto per la zona ospiti.

CARRELLO DI SERVIZIO SW

- Stabile: cordoni di saldatura continui.
- Igienico: risvolti lisci e privi di cavità dei ripiani.
- Silenzioso: ripiani insonorizzati.
- Facile manovrabilità: maniglie ergonomiche integrate nei tubolari del telaio.

Carrello di servizio SW – versione standard

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SW 6x4/2	600 x 400	800	538	80	695 x 495 x 900	0124002
	SW 8x5/2	800 x 500	850	591	80	895 x 595 x 950	0111932
	SW 10x6/2	1.000 x 600	850	591	80	1.095 x 695 x 950	0112052
	SW 6x4/3	600 x 400	800	252	120	695 x 495 x 900	0124012
	SW 8x5/3	800 x 500	850	278	120	895 x 595 x 950	0111962
	SW 10x6/3	1.000 x 600	850	278	120	1.095 x 695 x 950	0112082
	SW 8x5/4	800 x 500	1168	278	150	895 x 595 x 1.265	0111992
	SW 10x6/4	1.000 x 600	1168	278	150	1.095 x 695 x 1.265	0112112
	SW 8x5/5	800 x 500	1480	278	150	895 x 595 x 1.575	0112022
	SW 10x6/5	1.000 x 600	1480	278	150	1.095 x 695 x 1.575	0112142

Versione in acciaio inox. Ripiani saldati e imbuniti dotati di bordo a profilo rialzato su tutto il perimetro. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



CARRELLI DI SERVIZIO SSW VERSIONE PESANTE

- Massima stabilità: telaio in tubo tondo chiuso, continuo.
- Traverse di rinforzo aggiuntive.
- Fissaggio delle ruote particolarmente stabile grazie alle piastre ad avvitamento multiplo.

Carico pesante

Carrello di servizio SSW – Versione pesante

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SSW 8x5/2	800 x 500	920	591	120	895 x 595 x 1.015	0112172
	SSW 10x6/2	1.000 x 600	920	591	120	1.095 x 695 x 1.015	0112292
	SSW 8x5/3	800 x 500	920	278	180	895 x 595 x 1.015	0112202
	SSW 10x6/3	1.000 x 600	920	278	180	1.095 x 695 x 1.015	0112322
	SSW 8x5/4	800 x 500	1232	278	200	895 x 595 x 1.325	0112232
	SSW 10x6/4	1.000 x 600	1232	278	200	1.095 x 695 x 1.335	0112352
	SSW 8x5/5	800 x 500	1545	278	200	895 x 595 x 1.640	0112262
	SSW 10x6/5	1.000 x 600	1545	278	200	1.095 x 695 x 1.640	0112382

Versione in acciaio inox. Ripiani saldati e imbuniti dotati di bordo a profilo rialzato su tutto il perimetro. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



CARRELLI DI SERVIZIO ERGO

- Facile manovrabilità: la maniglia di spinta rialzata consente una presa ergonomica sia orizzontale che verticale.
- Elevata stabilità: ripiano superiore con rinforzo a Z costituito da due barre longitudinali e una diagonale, saldate insieme.

Ergonomia

Carrello di servizio SW – ERGO

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SW 8x5/2 ERGO	800 x 500	850	591	120	1.035 x 595 x 1.270	0133703
	SW 10x6/2 ERGO	1.000 x 600	850	591	100	1.235 x 695 x 1.270	0133723
	SW 8x5/3 ERGO	800 x 500	850	278	140	1.035 x 595 x 1.270	0133713
	SW 10x6/3 ERGO	1.000 x 600	850	278	140	1.235 x 695 x 1.270	0133733

Versione in acciaio inox. Ripiani saldati e imbuniti dotati di bordo a profilo rialzato su tutto il perimetro. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLO DI SERVIZIO ERGO

- Trasporto facilitato: ruote di grandi dimensioni.
- Ergonomico: presa sia orizzontale che verticale.
- Manovre con traiettoria sicura: ruota fissa centrale supplementare.
- Elevata stabilità: telaio in tubo tondo continuo, piastre ad avvitamento dotate di traverse di rinforzo e tutti i ripiani dotati di rinforzi a Z e ruote estremamente robuste.

Carico pesante

Ergonomia

Carrello di servizio SSW – ERGO

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SSW 8x5/2 ERGO	800 x 500	920	510	120	895 x 595 x 1250	0112222
	SSW 10x6/2 ERGO	1.000 x 600	920	510	120	1.095 x 695 x 1240	0129730
	SSW 8x5/3 ERGO	800 x 500	920	237	180	895 x 595 x 1250	0112252
	SSW 10x6/3 ERGO	1.000 x 600	920	237	180	1.095 x 695 x 1240	0129731

Versione in acciaio inox. Ripiani saldati e imbuniti dotati di bordo a profilo rialzato su tutto il perimetro. 4 ruote girevoli, ø 200 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale e 1 ruota fissa centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLI DI SERVIZIO SOLID BLACK

Rivestimento speciale

Rivestimento resistente e repellente allo sporco a base di materie prime vegetali.

NOVITÀ

Design di prima classe

L'apparecchio di trasporto colpisce per il suo aspetto elegante in nero scuro.

Carico maggiore

La speciale saldatura garantisce una capacità di carico estremamente elevata.

Particolarmente solido

I paraurti tondi proteggono il carrello di servizio e i locali da eventuali danni.

Particolarmente silenzioso

Le ruote vulcanizzate consentono un ottimale impiego nelle aree sconnesse.



Carrello di servizio Solid Black

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SW 8x5/3 Black	800 x 500	850	278	150	900 x 600 x 946	0112595

Acciaio inox, rivestimento nero opaco. Ripiani saldati e imbuniti dotati di bordo a profilo rialzato su tutto il perimetro. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, nella versione vulcanizzata, di cui 2 con fermo centrale.



Pareti chiuse

Perfetto per l'uso nella zona ospiti grazie al rivestimento su tutti i lati.

Chiusura magnetica

Le ante rimangono chiuse in modo sicuro anche durante il trasporto.

Particolarmente silenzioso

Grazie alle ruote in gomma vulcanizzata anticorrosione.

Carrello di servizio chiuso GSW

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	GSW 8x5/2	800 x 500	855	591	80	900 x 600 x 950	0111934
	GSW 10x6/2	1.000 x 600	855	591	80	1.100 x 700 x 950	0112054
	GSW 8x5/3	800 x 500	855	278	120	900 x 600 x 950	0111964
	GSW 10x6/3	1.000 x 600	855	278	120	1.100 x 700 x 950	0112084

Versione in acciaio inox. Carrello di servizio con rivestimento in acciaio inox su 3 lati, 2 ante a battente incluse maniglie integrate e arresto magnetico. Ripiani saldati e imbuniti dotati di bordo a profilo rialzato su tutto il perimetro. 4 ruote girevoli con battistrada vulcanizzata e adatto a pavimenti irregolari per la riduzione dei rumori al minimo durante la marcia, ø 125 mm, carcasse resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Rinforzo a Z per ripiani

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	VUZ SW 6x4	Modelli SW 6x4	575 x 397 x 29	0114584
	VUZ SW 8x5	Modelli SW 8x5	775 x 497 x 29	0114582
	VUZ SW 10x6	Modelli SW 10x6	975 x 597 x 29	0114583

Versione in acciaio inox. Completamente saldata. Aumento della portata: 20 kg.

Balustrino in tondino - 3 lati

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	GA/3-s Ø8/599/330/50 per SW 6x4	599 x 330 x 50	0114506
	GA/3-s Ø8/799/430/50 per SW e SSW 8x5	799 x 430 x 50	0114502
	GA/3-s Ø8/999/530/50 per SW e SSW 10x6	999 x 530 x 50	0114503

Versione in acciaio inox. Altezza balustrino 50 mm.

Balustrino in tondino - 4 lati

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	GA/4-s Ø8/599/399/50 per SW 6x4	599 x 399 x 50	0114507
	GA/4-s Ø8/799/499/50 per SW e SSW 8x5	799 x 499 x 50	0114504
	GA/4-s Ø8/999/599/50 per SW e SSW 10x6	999 x 599 x 50	0114505

Versione in acciaio inox. Altezza balustrino 50 mm.

Contenitori da agganciare

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ANH-BEH 420/200/250 SW per carrelli di servizio	420 x 200 x 250	0116192

Versione in acciaio inox. Con sistema di aggancio.

Contenitori da agganciare GN 1/3-150

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ANH-BEH GN 1/3-150 SW per carrelli di servizio	325 x 176 x 203	0116202

Versione in acciaio inox. Con sistema di aggancio.

Struttura portascacco

	Modello	per carrelli di servizio	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	MHR 120 350/283/736	SW 8 x 5 e 10 x 6	350 x 283 x 736	0114802

Versione in acciaio inox. Per sacchi per rifiuti da 120 litri.



- Sicuro: le pareti laterali alte impediscono a bicchieri e posate di cadere.
- Stabile: cordoni di saldatura continui.
- Igienico: risvolti lisci e privi di cavità dei ripiani.
- Silenzioso: ripiani insonorizzati.
- Facile manovrabilità: maniglie ergonomiche integrate nei tubolari del telaio.

Carrello di sgombero

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ARW 10x6/2	1.000 x 600	850	591	80	1.095 x 695 x 1.031	0127762
	ARW 10x6/3	1.000 x 600	850	278	120	1.095 x 695 x 1.028	0127772

Versione in acciaio inox con ripiani saldati e imbuniti con bordo a profilo rialzato su tutto il perimetro e fascia di contenimento su 3 lati in acciaio inox, alta 100 mm. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello di sgombero – 2 ripiani – fascia di contenimento alta

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ARW 10x6/2 HS	1.000 x 600	700	372	120	1.095 x 695 x 1.012	0139292

Versione in acciaio inox con 2 ripiani saldati e imbuniti con bordo a profilo rialzato su tutto il perimetro e fascia di contenimento in acciaio inox su 3 lati, alta 210 mm. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello di sgombero multiuso AMM – 3 ripiani

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Altezza ripiano più alto mm	Altezza utile fra i ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AMM 1205/695/1080 con ripiano estraibile 200 mm	1122 x 620	710	Dal ripiano superiore a quello centrale: 157 Dal ripiano centrale a quello inferiore: 280	155	1.202 x 695 x 1.080	0163056

Versione in acciaio inox con 3 ripiani, di cui 1 estraibile (vasca, ad es. per bicchieri). 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLO DI SGOMBERO MULTIUSO

Sicuro

Le pareti laterali alte impediscono a bicchieri e posate di cadere.

Elevata stabilità

Ripiani con rinforzi a Z.

Pianetto ribaltabile opzionale

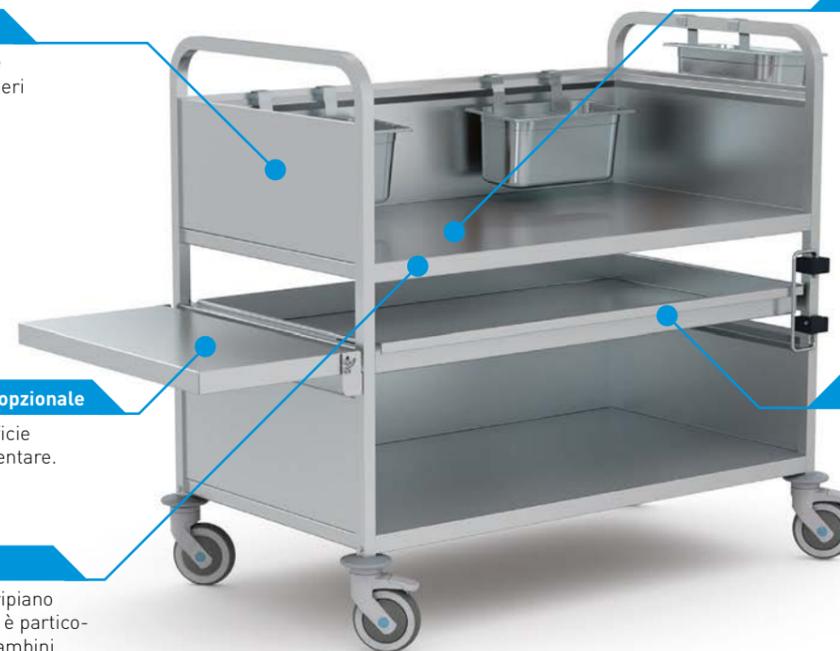
Consente una superficie d'appoggio supplementare.

Funzionale

Cassetto estraibile per cestelli portastoviglie con barra di contenimento.

Per grandi e piccoli

L'altezza ridotta del ripiano superiore di 710 mm è particolarmente adatta ai bambini.



ACCESSORI: CARRELLI DI SGOMBERO MULTIUSO

Pianetto ribaltabile per carrello di sgombero multiuso AMM – frontale

	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	625 x 320 x 40	0163255

Versione in acciaio inox.

Contenitori da agganciare GN 1/3-150

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ANH-BEH GN 1/3-150 AMM per carrello di sgombero multiuso	325 x 195 x 212	0163195

Versione in acciaio inox. Con sistema di aggancio.

Contenitori da agganciare

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ANH-BEH 420/200/250 AMM per carrello di sgombero multiuso	420 x 200 x 250	0163275

Versione in acciaio inox. Con sistema di aggancio.

Il nostro multiuso:

offre una soluzione compatta e multiuso, soprattutto per la distribuzione di colazioni e cene che consente l'inserimento di cestelli porta stoviglie di 500 x 500 mm, vassoi EN, contenitori GN e molto altro ancora.



Opzionale: telaio superiore per carrello di servizio prime colazioni ad es. per confezioni di tè o contenitori in materiale plastico per zucchero, dolcificante, latte ecc.

Particolarmente silenzioso

Le ruote vulcanizzate anticorrosione consentono un utilizzo silenzioso facilitando il transito su pavimentazioni irregolari.



Opzionale: sistema di aggancio per carrello armadiato portavassoi – entrambi i carrelli possono essere spinti in modo efficiente da una sola persona.

Carrello di servizio

	Modello	Dimensioni guida mm	Altezza ripiano più alto mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
1 scomparto						
	SVW 1	530 x 325, 530 x 370	990	100	488 x 655 x 1.111	0163509
2 scomparti						
	SVW 2	530 x 500, 500 x 500	990	150	862 x 655 x 1.111	0163492
3 scomparti						
	SVW 3	530 x 500, 530 x 370	990	200	1.265 x 655 x 1.111	0163438

Versione in acciaio inox. 4 rotelle orientabili con cuscinetti a rulli, battistrada vulcanizzato e adatto a pavimenti irregolari, con fissaggio a perno, ø 125 mm, carcassa in acciaio zincato. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

ACCESSORI: CARRELLI DI SERVIZIO

Telaio superiore per carrello di servizio prime colazioni

	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SVW 2, SVW 3	478 x 117 x 620	0163441

2 binari adatti al supporto di contenitori in plastica ed espositori di tè.

Sistema di aggancio per carrello di servizio prime colazioni

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ANH-BÜG 617/180/67	Carrello armadiato portavassoi	617 x 180 x 67	0163442

Versione in acciaio inox. Per agganciare il carrello di servizio prime colazioni al carrello armadiato portavassoi.

Contenitore per rifiuti

	Modello	Colore	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AB 250/200/375	Grigio	250 x 200 x 375	0163477

Versione in polipropilene con coperchio basculante, stabile e igienica.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto





- Facile manovrabilità: peso proprio ridotto e maniglie ergonomiche integrate nei tubolari del telaio.
- Facilità di pulizia: risvolti smussati verso l'interno.
- Silenzioso: con ripiani con imbottitura insonorizzante.
- Flessibile: possibilità di agganciare ovunque utensili da cucina.
- Protezione completa: i paraurti tondi servono da protezione antiurto.

Carrello portaspesie e portamestoli

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	GLW 8x5	800 x 500	120	895 x 595 x 949	0114412

Versione in acciaio inox. Ripiani dotati di aperture per l'inserimento di 13 mestoli (Ø 40 mm) e scomparti per max 10 contenitori per spezie (3 litri), 9 flaconi di spezie e max 2 secchi (10 litri). 4 ruote girevoli, Ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Contentore per spezie con coperchio

	Modello	Capacità litri	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Contentore per spezie da 3 litri con coperchio	3	140 x 175 x 215	0114532

Versione in polimero, bianca con coperchio.

Contentore con coperchio e impugnatura

	Modello	Capacità litri	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Secchio da 10 litri con coperchio e impugnatura	10	296 x 198 x 271	0114622

Versione in plastica, bianca.

Carrello portautensili da cucina

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Dimensioni lamiera perforate mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	LW 8x5	800 x 500	800 x 200	120	895 x 595 x 949	0115102

Versione in acciaio inox. Con 12 aperture per ogni ripiano saldato nella zona superiore per inserire mestoli del diametro di Ø 40 mm, 2 ponticelli saldati per l'aggancio di ramaioli, forchette per la carne ecc. 4 ruote girevoli, Ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



Scambio facile
Portare carrelli completi nel lavello, prendere direttamente carrelli appena caricati - grazie alla versione con ruote.

Carrello portaposate e portavassoi

	Modello	Capacità contenitore GN (incluso)	Capacità vassoi (ca.)	Distanza utile fra ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BTW 4GN/50TA H:900	4 x 1/4-150	50 GN o EN	632 x 380	120	752 x 500 x 900	0163336
	BTW 4GN/100TA H:1.300	4 x 1/4-150	100 GN o EN	632 x 380	120	752 x 499 x 1.292	0118622
	BTW 5GN/100TA H:1.300	5 x 1/4-150	100 GN 1/1 + 5 GN 1/4-150	794 x 380	120	914 x 499 x 1.290	0163446
	BTW 8GN/200TA H:1.300	8 x 1/4-150	200 GN o EN	670 x 593	200	790 x 713 x 1.292	0118632

Versione in acciaio inox. Contenitori GN con protezione antitosse mobile per 100 posate per contenitore. 4 ruote girevoli, Ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portaposate e portavassoi - incl. telaio superiore in plastica

	Modello	Capacità contenitore GN (incluso)	Capacità vassoi (ca.)	Distanza utile fra ripiani mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BTW 4KGN/100TA H:1.300	4 x 1/4-150	100 GN o EN	605 x 355	120	700 x 475 x 1.300	0116352

Versione in acciaio inox. Sopralzo in plastica per posate. Contenitori GN con protezione antitosse mobile per 100 posate per contenitore. 4 ruote girevoli, Ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore vassoi con telaio portaposate – aperto

	Modello	Capacità contenitore GN (incluso)	Colonna impilamento vassoi	Capacità vassoi (ca.)	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	OTA-E BA-4GN	4 x 1/4-150	1	100 GN o EN	120	795 x 713 x 1.289	0118902

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento in acciaio inox regolabile con molle di trazione sull'altezza di distribuzione. Contenitori GN con protezione antitosse mobile per 100 posate per contenitore. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Struttura da banco portaposate

	Modello	Capacità contenitore GN (incluso)	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BA/4xGN	4 x 1/4-150	682 x 360 x 369	0118642
	BA/8xGN	8 x 1/4-150	682 x 580 x 533	0118862

Versione in acciaio inox. Contenitori GN rimovibili con protezione antitosse mobile per 100 posate per contenitore.

Carrello per ammollo posate – riscaldato

	Modello	Potenza kW	Connessione elettrica	Regolazione termostato °C	Tipo di protezione	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BTH 60-60	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	a regolazione continua da 20 - 70	IPX 4	120	805 x 765 x 730	0161750

Versione in acciaio inox. Versione riscaldata per ammollo posate, preferibile per essere posizionato sotto a tavoli di lavoro e impianti a nastro con magneti per la raccolta delle posate. Riscaldamento: resistenza. Vasca imbunita 600 x 600 x 300 mm con valvola di scarico 1". Il falso fondo forato di 500 x 500 x 20 mm protegge il fondo della vasca dal contatto diretto con cestelli inseriti. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

ACCESSORI: SOLUZIONI DI TRASPORTO PER POSATE

Supporto per distributore tovaglioli

	Modello	Adatto per	N. ord.
	Mensola di sostegno 430/145/155	BTW/4xGN	0118932
	Mensola di sostegno 643/145/155	BTW/8xGN	0118942
	Mensola di sostegno 444/145/155	OTA	0118952

Versione in acciaio inox. Per aggancio laterale.

Contenitore portaposate Gastronorm – con protezione antitosse

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BGN 1/4-150 HS	160 x 265 x 164	0116382

Versione in acciaio inox. Contenitori GN 1/4-150 con protezione antitosse mobile per 100 posate per contenitore.

Distributore tovaglioli

	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	105 x 311 x 132	0116690

Versione in alluminio/plastica. Materiale di fissaggio escluso. Per ca. 275 tovaglioli 25 x 30 mm. Abbinato al corrispondente supporto, è adatto per l'uso in molti dei carrelli portaposate e portavassoi Hupfer oppure come distributore impilabile da appoggio su un bancone.

Distributore tovaglioli da banco

	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	120 x 300 x 148	8600010

Versione in acciaio inox. Per l'inserimento di ca. 200 tovaglioli di dimensioni max di 120 x 95 mm. Abbinato al supporto per distributore tovaglioli adatto per i modelli BTW/4 x GN, BTW/8 x GN o OTA-E/BA-4 x GN.

CARRELLO PORTAPIATTI



Salva-spazio

Salvaspazio eccezionale
Il motto è: tanti piatti in poco spazio. Grazie ai divisori per cestelli aggiuntivi, tutto rimane al suo posto.

Perfettamente adattato
Le versioni basse si adattano perfettamente alle comuni altezze dei tavoli. Si ripone sotto il tavolo in un attimo.



[Sito web](#)

Altri dettagli sul prodotto

Carrello portapiatti – versione bassa – caricabile da un lato

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Livello minimo di estrazione piatto mm	Capacità stoviglie max	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TETW/n 1/26	875 x 255	248	135 ø 260 mm	995 x 485 x 770	0163479
	TETW/n 1-6/26	875 x 518	248	270 ø 260 mm	995 x 721 x 770	0163483

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portapiatti – versione alta – caricabile da un lato

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Livello minimo di estrazione piatto mm	Capacità stoviglie max	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TETW/h 1/26	875 x 255	433	135 ø 260 mm	995 x 485 x 955	0163480

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portapiatti – versione bassa – caricabile da due lati

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Livello minimo di estrazione piatto mm	Capacità stoviglie max	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TETW/n 2/26	875 x 255	248	270 ø 260 mm	995 x 795 x 770	0163481

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portapiatti – versione alta – caricabile da due lati

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Livello minimo di estrazione piatto mm	Capacità stoviglie max	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TETW/h 2/26	875 x 255	433	270 ø 260 mm	995 x 795 x 955	0163482

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

ACCESSORI: CARRELLI PORTAPIATTI

Telaio portaposate per carrello portapiatti

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BEA TETW 935/310/303	Tutti i modelli	935 x 310 x 303	0163847

Versione in acciaio inox. Supporto per quattro contenitori portaposate GN ¼-150 adatto all'inserimento sui carrelli portapiatti.

Copertura protettiva per carrello portapiatti

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SH 940/455/585	Carrello portapiatti 0163480, 0163479, 0163479	940 x 455 x 585	0191246081
	SH 940/735/585	Carrello portapiatti 0163482, 0163481	940 x 735 x 585	0191223444

Versione in polietilene.

Divisorio per cestelli per carrello portapiatti

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Senza protezione frontale	Da utilizzare nel carrello portapiatti TETW	26 x 252 x 578	0163485
	Con protezione frontale	Da utilizzare nel carrello portapiatti TETW	205 x 276 x 578	0163486
	Con protezione frontale	Da utilizzare nel carrello portapiatti TETW-1/6-26	205 x 539 x 578	0163484

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente. Per la separazione laterale per carrelli portapiatti.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto



Salva-spazio



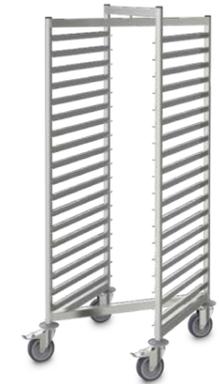
Carrello portateglie con guida a U

Il nostro valore aggiunto in termini di sicurezza: sistema antiribaltamento integrato nella guida a U.



Carrello portateglie con guida a L

Il nostro tuttofare: facilissimo da manovrare.



Carrello portateglie inseribile

Il nostro salvaspazio miracoloso per spazi ristretti.

Tipi di inserimento dei nostri carrelli portateglie

Gradino anticaduta



Guida a U

Il nostro valore aggiunto in termini di sicurezza: Con sistema antiribaltamento integrato per contenitori GN o EN.



Guida a L

Particolarmente facile da manovrare: per l'inserimento rapido di contenitori GN o teglie da pasticceria con e senza guida laterale.



Carrello portateglie con piano di lavoro

Sulla parte superiore un pratico piano di lavoro supplementare.



Carrello portateglie per inserimento in vani refrigerati e riscaldati

Perfettamente collocabile - grazie alle rotelle rientranti.



Carrello portateglie con rivestimento esterno

Per una maggiore protezione ed un design più raffinato.



Pianificazione individuale

I nostri prodotti possono essere adattati individualmente alle vostre esigenze. Contattateci!

CARRELLO PORTATEGLIE CON GUIDA A U

Carrello portateglie – Guide a U – Inserimento dal lato lungo

	Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RWG 1/18 GN 75-L-U	 GN 1/1 e sottomultipli	18	18 x GN 1/1	90	454 x 619 x 1.662	0112775
	RWG 2/36 GN 75-L-U	 GN 1/1 e sottomultipli	2 x 18	36 x GN 1/1	180	813 x 619 x 1.662	0112575

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a U secondo DIN EN 18867-2 con protezione antiribaltamento e gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portateglie – Guide a U – Inserimento dal lato corto

	Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RWG 1/36 GN 75-B-U	 GN 1/1 e sottomultipli	18	36 x GN 1/1 18 x GN 2/1	180	659 x 739 x 1.662	0112535
	RWG 1/36 EN/GN 75-B-U	  GN/EN 1/1 e sottomultipli	18	36 x GN/EN 1/1	180	829 x 659 x 1.662	0118275

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a U secondo DIN EN 18867-2 con protezione antiribaltamento e gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portateglie – Guide a U – Inserimento dal lato corto – fornito smontato

Imballaggio compatto
Questa scaffalatura carrellata è fornita smontata e viene consegnata in modo sicuro e con un ingombro minimo.

	Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RWG/Z 1/36 GN 75-B-U NB	 GN 1/1 e sottomultipli	18	36 x vassoio GN 1/1	200	739 x 659 x 1659	0164294

Versione in acciaio inox. Per il montaggio autonomo. Fornito smontato. Guide a U secondo DIN EN 18867-2 con protezione antiribaltamento e gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLO PORTATEGLIE CON GUIDA A L

Carrello portateglie – Guida a L – Inserimento dal lato lungo

	Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RWG 1/20 GN 75-L-L	 GN 1/1 e sottomultipli	20	20 x vassoio GN 1/1	100	454 x 619 x 1.818	0119002
	RWG 1/20 600/400 75-L-L	 GN 1/1 e sottomultipli	20	20 teglie da pasticceria 600 x 400 mm	100	691 x 528 x 1.818	0119022

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a L secondo DIN EN 18867-2 con gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portateglie – Guida a L – Inserimento dal lato corto

	Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RWG 1/40 GN 75-B-L	 GN 1/1 e sottomultipli	20	40 x GN 1/1 o 20 x GN 2/1	200	659 x 739 x 1.818	0119012

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a L secondo DIN EN 18867-2 con gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



Risparmiare spazio con i carrelli portateglie inseribili
Regola empirica: 5 a 2. Cinque carrelli portateglie vuoti necessitano dello stesso spazio di due carrelli portateglie pieni.

Carrello portateglie inseribile – Guide a U

	Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RWG/E 1/18 GN 75-L-U	 GN 1/1 e sottomultipli	18	18 x GN 1/1 Inserimento dal lato lungo	90	454 x 619 x 1.686	0163317
	RWG/E 1/36 GN 75-B-U	 GN 1/1 e sottomultipli	18	36 x GN 1/1 o 18 x GN 2/1 Inserimento dal lato corto	180	659 x 739 x 1.686	0112525

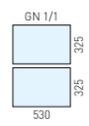
Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a U secondo DIN EN 18867-2 con protezione antiribaltamento e gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portateglie con piano di lavoro – Guide a U – Inserimento dal lato lungo

	Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RWG/AP 1/7 GN 75-L-U	 GN 1/1 e sottomultipli	7	7 x GN 1/1	85	454 x 619 x 856	0112465
	RWG/AP 2/14 GN 75-L-U	 GN 1/1 e sottomultipli	14	14 x GN 1/1	85	813 x 619 x 856	0112505

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a U secondo DIN EN 18867-2 con protezione antiribaltamento e gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

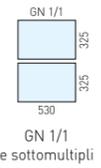
Carrello portateglie con piano di lavoro – Guide a U – Inserimento dal lato corto

	Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RWG/AP 1/14 GN 75-B-U	 GN 1/1 e sottomultipli	7	14 x GN 1/1 o 7 x GN 2/1	85	659 x 739 x 856	0112445

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a U secondo DIN EN 18867-2 con protezione antiribaltamento e gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

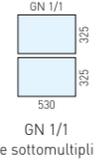
CARRELLI PORTATEGLIE PER INSERIMENTO IN VANI REFRIGERATI E RISCALDATI

Carrello portateglie per inserimento in vani refrigerati e riscaldati – Guide a U – Inserimento dal lato corto

Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 RWG/S 1/36 GN 75-B-U	 GN 1/1 530 GN 1/1 e sottomultipli	18	36 x GN 1/1 o 18 x GN 2/1	180	589 x 669 x 1.630	0112555

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a U secondo DIN EN 18867-2 con protezione antiribaltamento e gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale.
Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portateglie per inserimento in vani refrigerati e riscaldati – Guide a U – Inserimento dal lato corto

Modello	Adatto per	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 RWG/VT 1/36 GN 75-B-U	 GN 1/1 530 GN 1/1 e sottomultipli	18	36 x GN 1/1 o 18 x GN 2/1	180	659 x 739 x 1.665	0163351

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 75 mm. Guide a U secondo DIN EN 18867-2 con protezione antiribaltamento e gradino anticaduta su ambedue i lati. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale.
Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

ACCESSORI: CARRELLI PORTATEGLIE

Barra di contenimento per RWG – orientabile per il montaggio autonomo

	N. ord.
 per 18 coppie di guide	0113272
per 20 coppie di guide	0113132

Copertura protettiva per RWG

	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 SH 425/580/1500 per modello RWG 1/18 e 1/20, inserimento dal lato lungo GN	425 x 580 x 1.500	0123742
SH 630/690/1500 per modello RWG 1/36 e 1/40, inserimento dal lato corto GN	630 x 690 x 1.500	0123722
SH 610/775/1500 per modello RWG 1/36, inserimento dal lato corto EN/GN	610 x 775 x 1.500	0123732

Versione in polietilene. Con finestra di controllo, chiusura a strappo frontale

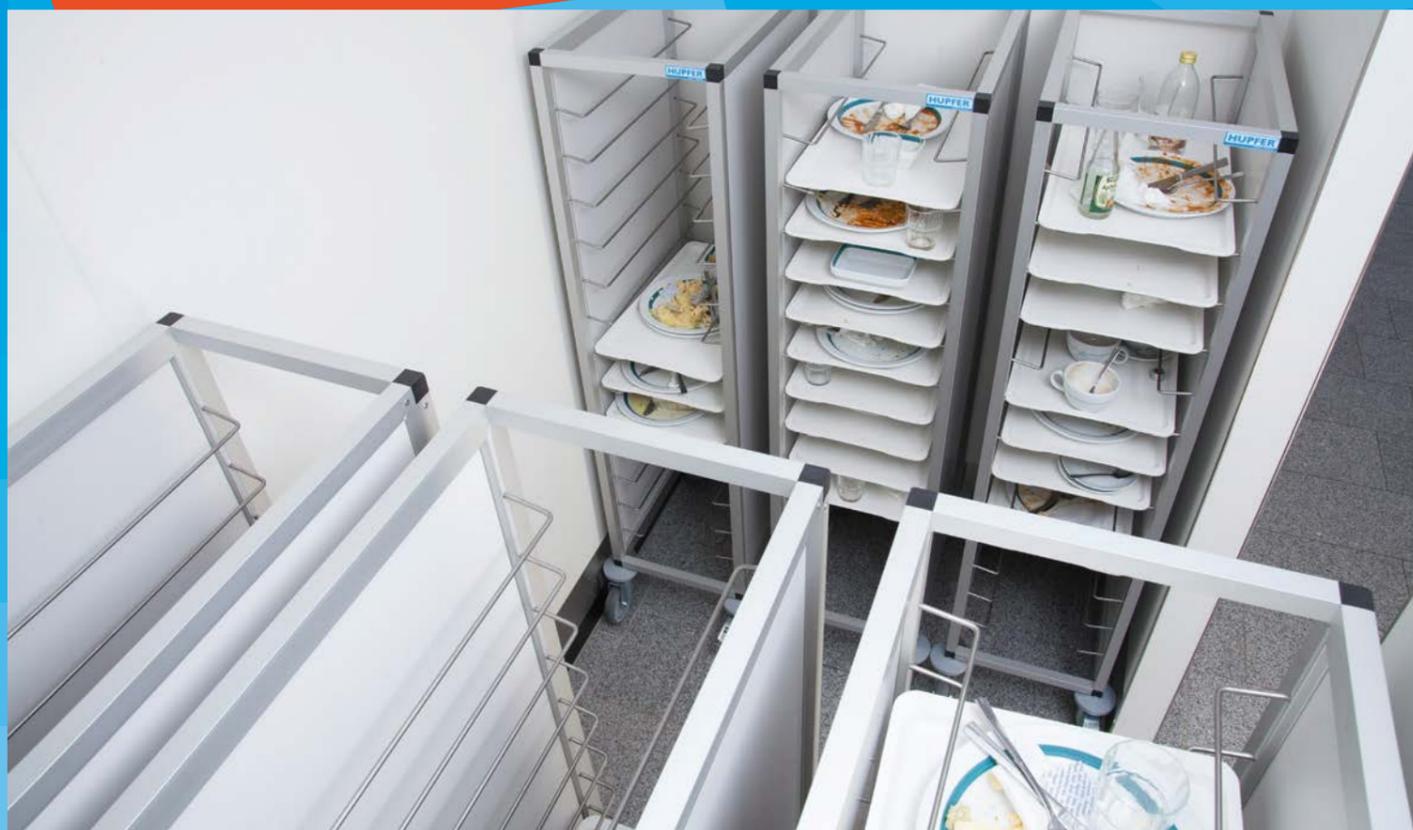
Copertura termica di protezione per RWG

Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 SH - Thermo 630/690/1500 PE gr	per modello RWG 1/36, inserimento dal lato corto GN 630 x 690 x 1.500	0162651

Ripiano aggiuntivo per carrelli portateglie

Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 RWG-ELB 0112535	Modello 0112535	671 x 586 x 30	0164350
RWG-ELB 0118275	Modello 0118275	758 x 587 x 30	0164351

Versione in acciaio inox. Per inserire in un carrello portateglie per l'impiego in una stazione di raffreddamento Coolport®.



TAWALU – Carrelli portavassoi per uno stoccaggio salvaspazio ed un trasporto senza intoppi

Ogni volta che è necessario organizzare uno sbarazzo delle stoviglie efficiente e senza intoppi, i carrelli portavassoi Hupfer della serie TAWALU sono perfetti. Non importa se si tratta di distribuzione nella ristorazione collettiva, nei ristoranti self-service, nelle caffetterie o in aziende simili.

TAWALU – modelli base chiusi con anta/e in vetro acrilico

1 scomparto



2 scomparti



TAWALU – modelli base chiusi

1 scomparto



2 scomparti



Versioni

TAWALU – aperto/chiuso

- Per inserimento e trasporto di vassoi con stoviglie sporche.
- Barriera di contenimento su entrambi i lati conforme alla normativa DIN EN 18867-2.
- Appoggi per vassoi in acciaio inox massiccio di 6 mm collegati in modo fisso al telaio tubolare.
- Telaio tubolare a profilo speciale con elementi di collegamento in plastica.
- Protezione antiurto efficace grazie a 4 paraurti tondi in polimero.
- 4 ruote girevoli, di cui 2 con fermo centrale, ø 125 mm, in diverse versioni. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.
- Struttura igienica e robusta in alluminio anodizzato.

Modelli chiusi

- Ante a battente con maniglia anta piatta che non sporgono sopra la protezione antiurto del carrello.
- Fermo magnetico regolabile che, grazie alla posizione incassata nei telai del profilo, non disturba minimamente il caricamento dei vassoi.



[Sito web](#)
Altri dettagli
sul prodotto

	BASIC	SMART	BLACK	INDIVIDUAL
Dimensioni	Dimensioni standard			Dimensioni standard e su misura
Telaio	Alluminio anodizzato	Alluminio anodizzato	Alluminio anodizzato nero	Alluminio anodizzato
Decorazioni Basic	✓	—	—	opzionale
Decorazioni Smart	—	✓	✓	opzionale
Decorazioni Individual	—	—	—	✓
Ruote (ø 125 mm)*				
Carcassa in acciaio zincato con ruota in plastica	✓	—	—	opzionale
Carcassa in polipropilene con ruota in plastica	—	—	—	opzionale
Carcassa in acciaio inox con ruota in plastica	—	—	—	opzionale
Carcassa in acciaio zincato con ruota in plastica e gomma vulcanizzata	—	✓	✓	opzionale
Tutti i modelli sono disponibili in versione chiusa e aperta.				

*Altre varianti di ruote disponibili su richiesta.

BASIC – L'ATTRAENTE MODELLO BASE



- Disponibile in oltre 200 versioni.
- Telaio in alluminio anodizzato,
- Ruota anticorrosione con fissaggio a perno nel foro posteriore, carcassa zincato-cromata, ruota in plastica e cuscinetti a strisciamento.
- Disponibile con le decorazioni Basic in bianco e grigio luce

DECORAZIONI BASIC

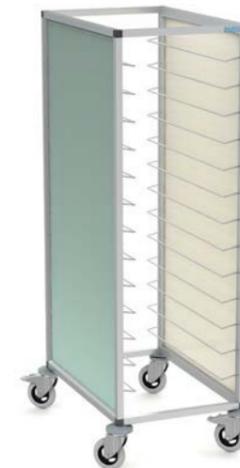


BIANCO



GRIGIO LUCE

SMART – REALIZZA OGNI DESIDERIO



In aggiunta al modello Basic:

- varietà di colori con le nostre decorazioni Smart, che non solo sono belle da vedere ma hanno anche un effetto antibatterico.
- Ruota vulcanizzata anticorrosione e silenziosa per un trasporto particolarmente silenzioso e confortevole.

BLACK – DESIGN IN OGNI DETTAGLIO



Come la versione SMART ma con componenti neri.

DECORAZIONI SMART

U15230 VANIGLIA CHIARA	U18003 BLU CRISTALLO	U19006 MENTA			LIGHT Luminoso e accogliente.
U17005 ROSSO CARMINIO	U18068 BLU CIELO	U19507 IRIS			
U11077 BIANCO CREMA	U12168 GRIGIO CASHMERE	U12257 GRIGIO GRAFITE	U12011 VULCANO	ACROMATICO Riservato.	
R38000 NW MARRONE	R20315 NW ROVERE ARTISAN	R20128 RU ROVERE SONOMA CHIARO	WOOD Autentico, vivace e naturale.		
F79934 CR FERRO NERO	S60036 SX CEMENTO CLASSICO	STONE Discreto e moderno.			

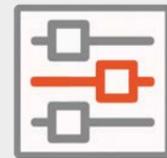
Applicazione delle decorazioni

- Modelli aperti: pareti laterali e parete centrale.
- Modelli chiusi: pareti posteriori e laterali, parete centrale, copertura e fondo del carrello.

INDIVIDUAL – PROGETTATE IL VOSTRO TAWALU



Tutto è possibile – anche misure speciali.
Saremo lieti di configurare un TAWALU specifico per le vostre esigenze. Contattateci.



Pianificazione individuale

I nostri prodotti possono essere adattati individualmente alle vostre esigenze. Contattateci!

Disponibili anche verniciati con il pratico effetto lavagna



TAWALU: ACCESSORI E OPZIONI

Maniglia di spinta per TAWALU



N. ord.

—

Versione in alluminio. Tubo tondo con tappi terminali in plastica, fissato al telaio. Non adatto per TAWALU con due scomparti e ante.

Balustrino



N. ord.

per TAWALU a 1 scomparto

—

per TAWALU a 2 scomparti

—

Versione in acciaio inox. Con copertura del carrello in acciaio inox per l'appoggio del contenuto trasportato.

Barra di contenimento a 1 scomparto – per modelli TAWALU aperti

	Modello	Adatto per	N. ord.
	DS TAWALU 1.435	Modelli TAWALU alti 1.435 mm	per scomparto 0222908
	DS TAWALU 1.635	Modelli TAWALU alti 1.635 mm	

Versione in acciaio inox a filo continuo verticale per carrelli senza pannello posteriore. Per 1 scomparto per TAWALU.

Cestello superiore – per modelli TAWALU aperti

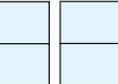
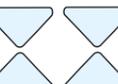
	Modello	Apertura larghezza copertura mm	N. ord.
	AKo TAWALU	per TAWALU 2 × GN/EN 1/1 inserimento dal lato corto	0222560
		per TAWALU 1 × GN 1/1 inserimento dal lato lungo	0222566
		per TAWALU 1 × EN 1/1 inserimento dal lato lungo	0222567
		per TAWALU universali 1/1 inserimento dal lato corto	0222563
		per TAWALU universali 1/1 inserimento dal lato lungo	0222565
		per TAWALU 2 × trapeziodali	0222564

Versione in acciaio inox, rivestita in plastica per fissaggio senza attrezzi per ogni vano.

TAWALU APERTO - 1 VANO

Dimensioni vassoio	Modello	Dimensioni L x P x A mm	Larghezza nicchia min mm	Distanza tra le guide mm	Capacità vassoi	min/max Larghezza vassoi mm	N. ord.
	GN 1/1	460 x 687 x 1.435	646	175	6	295/333	0222002-N
	TAWALU-1/7 GN			150	7		0222003-N
	TAWALU-1/9 GN			125	9		0222004-N
	TAWALU-1/11 GN			100	11		0222005-N
	TAWALU-1/15 GN			75	15		0222006-N
	TAWALU-1/7 GN			175	7		0222012-N
	TAWALU-1/9 GN			150	9		0222013-N
	TAWALU-1/10 GN			125	10		0222014-N
	TAWALU-1/13 GN			100	13		0222015-N
	TAWALU-1/18 GN			75	18		0222016-N
	EN	505 x 687 x 1.435	691	175	6	340/378	0222022-N
	TAWALU-1/7 EN			150	7		0222023-N
	TAWALU-1/9 EN			125	9		0222024-N
	TAWALU-1/11 EN			100	11		0222025-N
	TAWALU-1/15 EN			75	15		0222026-N
	TAWALU-1/7 EN			175	7		0222032-N
	TAWALU-1/9 EN			150	9		0222033-N
	TAWALU-1/10 EN			125	10		0222034-N
	TAWALU-1/13 EN			100	13		0222035-N
	TAWALU-1/18 EN			75	18		0222036-N
	2 x universali	595 x 855 x 1.435	781	175	12	430/468	0222042-N
	TAWALU-1/14 UNI			150	14		0222043-N
	TAWALU-1/18 UNI			125	18		0222044-N
	TAWALU-1/22 UNI			100	22		0222045-N
	TAWALU-1/30 UNI			75	30		0222046-N
	TAWALU-1/14 UNI			175	14		0222052-N
	TAWALU-1/18 UNI			150	18		0222053-N
	TAWALU-1/20 UNI			125	20		0222054-N
	TAWALU-1/26 UNI			100	26		0222055-N
	TAWALU-1/36 UNI			75	36		0222056-N
	2 x GN 1/1	665 x 815 x 1.435	851	175	12	500/538	0222062-N
	TAWALU-1/14 GN			150	14		0222063-N
	TAWALU-1/18 GN			125	18		0222064-N
	TAWALU-1/22 GN			100	22		0222065-N
	TAWALU-1/30 GN			75	30		0222066-N
	TAWALU-1/14 GN			175	14		0222072-N
	TAWALU-1/18 GN			150	18		0222073-N
	TAWALU-1/20 GN			125	20		0222074-N
	TAWALU-1/26 GN			100	26		0222075-N
	TAWALU-1/36 GN			75	36		0222076-N
	2 x EN	665 x 905 x 1.435	851	175	12	500/538	0222082-N
	TAWALU-1/14 EN			150	14		0222083-N
	TAWALU-1/18 EN			125	18		0222084-N
	TAWALU-1/22 EN			100	22		0222085-N
	TAWALU-1/30 EN			75	30		0222086-N
	TAWALU-1/14 EN			175	14		0222092-N
	TAWALU-1/18 EN			150	18		0222093-N
	TAWALU-1/20 EN			125	20		0222094-N
	TAWALU-1/26 EN			100	26		0222095-N
	TAWALU-1/36 EN			75	36		0222096-N
	2 x trapezoidali	610 x 855 x 1.435	796	175	12	380/483	0222102-N
	TAWALU-1/14 DT			150	14		0222103-N
	TAWALU-1/18 DT			125	18		0222104-N
	TAWALU-1/22 DT			100	22		0222105-N
	TAWALU-1/30 DT			75	30		0222106-N
	TAWALU-1/14 DT			175	14		0222112-N
	TAWALU-1/18 DT			150	18		0222113-N
	TAWALU-1/20 DT			125	20		0222114-N
	TAWALU-1/26 DT			100	26		0222115-N
	TAWALU-1/36 DT			75	36		0222116-N

TAWALU APERTO - 2 VANI

Dimensioni vassoio	Modello	Dimensioni L x P x A mm	Larghezza nicchia min mm	Distanza tra le guide mm	Capacità vassoi	min/max Larghezza vassoi mm	N. ord.
	2 x GN 1/1	820 x 687 x 1.435	1.006	175	6	295/333	0222152-N
	TAWALU-2/14 GN			150	7		0222153-N
	TAWALU-2/18 GN			125	9		0222154-N
	TAWALU-2/22 GN			100	11		0222155-N
	TAWALU-2/30 GN			75	15		0222156-N
	TAWALU-2/14 GN			175	7		0222162-N
	TAWALU-2/18 GN			150	9		0222163-N
	TAWALU-2/20 GN			125	10		0222164-N
	TAWALU-2/26 GN			100	13		0222165-N
	TAWALU-2/36 GN			75	18		0222166-N
	2 x EN	910 x 687 x 1.435	1.096	175	6	340/378	0222172-N
	TAWALU-2/14 EN			150	7		0222173-N
	TAWALU-2/18 EN			125	9		0222174-N
	TAWALU-2/22 EN			100	11		0222175-N
	TAWALU-2/30 EN			75	15		0222176-N
	TAWALU-2/14 EN			175	7		0222182-N
	TAWALU-2/18 EN			150	9		0222183-N
	TAWALU-2/20 EN			125	10		0222184-N
	TAWALU-2/26 EN			100	13		0222185-N
	TAWALU-2/36 EN			75	18		0222186-N
	2 x universali	860 x 615 x 1.435	1.046	175	12	315/353	0222192-N
	TAWALU-2/14 UNI			150	14		0222193-N
	TAWALU-2/18 UNI			125	18		0222194-N
	TAWALU-2/22 UNI			100	22		0222195-N
	TAWALU-2/30 UNI			75	30		0222196-N
	TAWALU-2/14 UNI			175	14		0222202-N
	TAWALU-2/18 UNI			150	18		0222203-N
	TAWALU-2/20 UNI			125	20		0222204-N
	TAWALU-2/26 UNI			100	26		0222205-N
	TAWALU-2/36 UNI			75	36		0222206-N
	4 x GN 1/1	1.230 x 815 x 1.435	1.416	175	12	500/538	0222212-N
	TAWALU-2/28 GN			150	14		0222213-N
	TAWALU-2/36 GN			125	18		0222214-N
	TAWALU-2/28 GN			175	14		0222222-N
	TAWALU-2/36 GN			150	18		0222223-N
	TAWALU-2/28 GN			125	18		0222224-N
	4 x EN	1.230 x 905 x 1.435	1.416	175	12	500/538	0222272-N
	TAWALU-2/28 EN			150	14		0222273-N
	TAWALU-2/36 EN			125	18		0222274-N
	TAWALU-2/28 EN			175	14		0222282-N
	TAWALU-2/36 EN			150	18		0222283-N
	TAWALU-2/28 EN			125	18		0222284-N
	4 x trapezoidali	1.120 x 855 x 1.435	1.306	175	12	380/483	0222232-N
	TAWALU-2/28 DT			150	14		0222233-N
	TAWALU-2/36 DT			125	18		0222234-N
	TAWALU-2/28 DT			175	14		0222242-N
	TAWALU-2/36 DT			150	18		0222243-N
	TAWALU-2/28 DT			125	18		0222244-N

TAWALU CHIUSI CON ANTA IN VETRO ACRILICO - 1 COLONNA

Dimensioni vassoio	Modello	Dimensioni L x P x A mm	Larghezza nicchia min mm	Distanza tra le guide mm	Capacità vassoi	min/max Larghezza vassoi mm	N. ord.
	GN 1/1	460 x 687 x 1.435	646	175	6	295/333	0222002-T
	TAWALU-1/7 GN			150	7		0222003-T
	TAWALU-1/9 GN			125	9		0222004-T
	TAWALU-1/11 GN			100	11		0222005-T
	TAWALU-1/15 GN			75	15		0222006-T
	TAWALU-1/7 GN			175	7		0222012-T
	TAWALU-1/9 GN			150	9		0222013-T
	TAWALU-1/10 GN			125	10		0222014-T
	TAWALU-1/13 GN			100	13		0222015-T
	TAWALU-1/18 GN			75	18		0222016-T
	EN	505 x 687 x 1.435	691	175	6	340/378	0222022-T
	TAWALU-1/7 EN			150	7		0222023-T
	TAWALU-1/9 EN			125	9		0222024-T
	TAWALU-1/11 EN			100	11		0222025-T
	TAWALU-1/15 EN			75	15		0222026-T
	TAWALU-1/7 EN			175	7		0222032-T
	TAWALU-1/9 EN			150	9		0222033-T
	TAWALU-1/10 EN			125	10		0222034-T
	TAWALU-1/13 EN			100	13		0222035-T
	TAWALU-1/18 EN			75	18		0222036-T
	2 x universali	595 x 855 x 1.435	781	175	12	430/468	0222042-T
	TAWALU-1/14 UNI			150	14		0222043-T
	TAWALU-1/18 UNI			125	18		0222044-T
	TAWALU-1/22 UNI			100	22		0222045-T
	TAWALU-1/30 UNI			75	30		0222046-T
	TAWALU-1/14 UNI			175	14		0222052-T
	TAWALU-1/18 UNI			150	18		0222053-T
	TAWALU-1/20 UNI			125	20		0222054-T
	TAWALU-1/26 UNI			100	26		0222055-T
	TAWALU-1/36 UNI			75	36		0222056-T
	2 x GN 1/1	665 x 815 x 1.435	851	175	12	500/538	0222062-T
	TAWALU-1/14 GN			150	14		0222063-T
	TAWALU-1/18 GN			125	18		0222064-T
	TAWALU-1/22 GN			100	22		0222065-T
	TAWALU-1/30 GN			75	30		0222066-T
	TAWALU-1/14 GN			175	14		0222072-T
	TAWALU-1/18 GN			150	18		0222073-T
	TAWALU-1/20 GN			125	20		0222074-T
	TAWALU-1/26 GN			100	26		0222075-T
	TAWALU-1/36 GN			75	36		0222076-T
	2 x EN	665 x 905 x 1.435	851	175	12	500/538	0222082-T
	TAWALU-1/14 EN			150	14		0222083-T
	TAWALU-1/18 EN			125	18		0222084-T
	TAWALU-1/22 EN			100	22		0222085-T
	TAWALU-1/30 EN			75	30		0222086-T
	TAWALU-1/14 EN			175	14		0222092-T
	TAWALU-1/18 EN			150	18		0222093-T
	TAWALU-1/20 EN			125	20		0222094-T
	TAWALU-1/26 EN			100	26		0222095-T
	TAWALU-1/36 EN			75	36		0222096-T
	2 x trapezoidali	610 x 855 x 1.435	796	175	12	380/483	0222102-T
	TAWALU-1/14 DT			150	14		0222103-T
	TAWALU-1/18 DT			125	18		0222104-T
	TAWALU-1/22 DT			100	22		0222105-T
	TAWALU-1/30 DT			75	30		0222106-T
	TAWALU-1/14 DT			175	14		0222112-T
	TAWALU-1/18 DT			150	18		0222113-T
	TAWALU-1/20 DT			125	20		0222114-T
	TAWALU-1/26 DT			100	26		0222115-T
	TAWALU-1/36 DT			75	36		0222116-T

I modelli TAWALU-1/xx DT per vassoi trapezoidali sono dotati di una seconda anta al posto della parete posteriore!

TAWALU CHIUSI CON ANTA IN VETRO ACRILICO - 2 COLONNE

Dimensioni vassoio	Modello	Dimensioni L x P x A mm	Larghezza nicchia min mm	Distanza tra le guide mm	Capacità vassoi	min/max Larghezza vassoi mm	N. ord.
	2 x GN 1/1	820 x 687 x 1.435	1.006	175	12	295/333	0222152-T
	TAWALU-2/14 GN			150	14		0222153-T
	TAWALU-2/18 GN			125	18		0222154-T
	TAWALU-2/22 GN			100	22		0222155-T
	TAWALU-2/30 GN			75	30		0222156-T
	TAWALU-2/14 GN			175	14		0222162-T
	TAWALU-2/18 GN			150	18		0222163-T
	TAWALU-2/20 GN			125	20		0222164-T
	TAWALU-2/26 GN			100	26		0222165-T
	TAWALU-2/36 GN			75	36		0222166-T
	2 x EN	910 x 687 x 1.435	1.096	175	12	340/378	0222172-T
	TAWALU-2/14 EN			150	14		0222173-T
	TAWALU-2/18 EN			125	18		0222174-T
	TAWALU-2/22 EN			100	22		0222175-T
	TAWALU-2/30 EN			75	30		0222176-T
	TAWALU-2/14 EN			175	14		0222182-T
	TAWALU-2/18 EN			150	18		0222183-T
	TAWALU-2/20 EN			125	20		0222184-T
	TAWALU-2/26 EN			100	26		0222185-T
	TAWALU-2/36 EN			75	36		0222186-T
	2 x universali	860 x 615 x 1.435	1.046	175	12	315/353	0222192-T
	TAWALU-2/14 UNI			150	14		0222193-T
	TAWALU-2/18 UNI			125	18		0222194-T
	TAWALU-2/22 UNI			100	22		0222195-T
	TAWALU-2/30 UNI			75	30		0222196-T
	TAWALU-2/14 UNI			175	14		0222202-T
	TAWALU-2/18 UNI			150	18		0222203-T
	TAWALU-2/20 UNI			125	20		0222204-T
	TAWALU-2/26 UNI			100	26		0222205-T
	TAWALU-2/36 UNI			75	36		0222206-T
	4 x GN 1/1	1.230 x 815 x 1.435	1.416	175	24	500/538	0222212-T
	TAWALU-2/28 GN			150	28		0222213-T
	TAWALU-2/36 GN			125	36		0222214-T
	TAWALU-2/28 GN			175	28		0222222-T
	TAWALU-2/36 GN			150	36		0222223-T
	TAWALU-2/36 GN			150	36		0222223-T

TAWEDEL – CARRELLO PER SBARAZZO VASSOI IN ACCIAIO INOX

TAWEDEL – Carrello per sbarazzo vassoi in acciaio inox – Inserimento dal lato lungo

	Modello	Dimensioni vassoio	Dimensione utile mm	Capacità vassoi	Distanza tra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
1 colonna 	TAWEDEL 1/10 GN 125-L	GN	530 x 325	10	125	470 x 636 x 1.547	0138014
	TAWEDEL 1/12 GN 100-L	GN	530 x 325	12	100	470 x 636 x 1.547	0138062
	TAWEDEL 1/10 EN 125-L	EN	530 x 370	10	125	495 x 636 x 1.547	0138034
	TAWEDEL 1/12 EN 100-L	EN	530 x 370	12	100	495 x 636 x 1.547	0138082
2 scomparti 	TAWEDEL 2/20 GN 125-L	GN	530 x 325	20	125	845 x 636 x 1.547	0138164
	TAWEDEL 2/24 GN 100-L	GN	530 x 325	24	100	845 x 636 x 1.547	0138165
	TAWEDEL 2/20 EN 125-L	EN	530 x 370	20	125	895 x 636 x 1.547	0138184
	TAWEDEL 2/24 EN 100-L	EN	530 x 370	24	100	900 x 641 x 1.547	0138272

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

TAWEDEL – Carrello per sbarazzo vassoi in acciaio inox – Inserimento dal lato corto

	Modello	Dimensioni vassoio	Dimensione utile mm	Capacità vassoi	Distanza tra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
1 colonna 	TAWEDEL 1/20 B-EN 125	EN	530 x 370	20	125	845 x 675 x 1.547	0138094
	TAWEDEL 1/24 EN 100-B	EN	530 x 370	24	100	675 x 845 x 1.547	0138095
1 colonna 	TAWEDEL 1/20 DT-125-B	Trapezoidali	480 x 350	20	125	605 x 845 x 1.547	0138114
	TAWEDEL 1/24 DT-100-B	Trapezoidali	480 x 350	24	100	605 x 845 x 1.547	0138115

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

TAWEDEL – ACCESSORI E OPZIONI

Rivestimento parete posteriore acciaio inox

	Modello	Adatto per	N. ord.
	RV/TAWEDEL 1-GN-L	TAWEDEL 0138014, 0138062	0138372
	RV/TAWEDEL 2-GN-L	TAWEDEL 0138164, 0138165	0138373
	RV/TAWEDEL 1-DT-B	TAWEDEL 0138114, 0138115	0138371
	RV/TAWEDEL 1-EN-B	TAWEDEL 0138094, 0138095	0138370
	RV/TAWEDEL 1-EN-L	TAWEDEL 0138034, 0138082	0138368
	RV/TAWEDEL 2-EN-L	TAWEDEL 0138184, 0138272	0138369

Versione in acciaio inox. Avvitato al telaio.

Rivestimento parete posteriore HDF

	Modello	Adatto per	N. ord.
	RV/TAWEDEL 1-GN-L HDF	TAWEDEL 0138014, 0138062	0138378
	RV/TAWEDEL 2-GN-L HDF	TAWEDEL 0138164, 0138165	0138379
	RV/TAWEDEL 1-DT-B HDF	TAWEDEL 0138114, 0138115	0138377
	RV/TAWEDEL 1-EN-L HDF	TAWEDEL 0138034, 0138082	0138374
	RV/TAWEDEL 2-EN-L HDF	TAWEDEL 0138184, 0138272	0138375
	RV/TAWEDEL 1-EN-B HDF	TAWEDEL 0138094, 0138095	0138376

Versione in pannello in fibra dura di cartone rivestito in resina melamminica. Su richiesta colori e decorazioni speciali.

Rivestimento laterale in acciaio inox

	Modello	Adatto per	N. ord.
	SV/TAWEDEL	TAWEDEL con inserimento dal lato lungo	0138701
	SV/TAWEDEL	TAWEDEL con inserimento dal lato corto	0138702

Versione in acciaio inox. Rivestimento su entrambi i lati. Avvitato al telaio.

Rivestimento laterale HDF

	Modello	Adatto per	N. ord.
	SV/TAWEDEL	Per TAWEDEL con inserimento dal lato lungo	0138714
	SV/TAWEDEL	Per TAWEDEL con inserimento dal lato corto	0138715

Versione in pannello in fibra dura di cartone, rivestito in resina melamminica. Rivestimento su entrambi i lati. Su richiesta colori e decorazioni speciali.

Maniglia di spinta

	Modello	Adatto per	N. ord.
	SG/TAWEDEL L	TAWEDEL con inserimento dal lato lungo	0138704
	SG/TAWEDEL B	TAWEDEL con inserimento dal lato corto	0138705

Versione in acciaio inox. Diametro della barra: 20 mm. Tubolare avvitato al telaio.

Copertura del carrello

	Modello	Adatto per	N. ord.
	WD/TAWEDEL 1 L-GN	TAWEDEL 0138014, 0138062	0138710
	WD/TAWEDEL 2 L-GN	TAWEDEL 0138164, 0138165	0138711
	WD/TAWEDEL 1 B-DT	TAWEDEL 0138114, 0138115	0138709
	WD/TAWEDEL 1 L-EN	TAWEDEL 0138034, 0138082	0138706
	WD/TAWEDEL 2 L-EN	TAWEDEL 0138184, 0138272	0138707
	WD/TAWEDEL 1 B-EN	TAWEDEL 0138094, 0138095	0138708

Versione in acciaio inox. Balustrino di sicurezza perimetrale, altezza: 40 mm.



SOLUZIONI DI TRASPORTO PER CESTELLI

Carrello portacestelli – per cestelli lavastoviglie

	Modello	Numero scomparti	Dimensioni guida mm	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KTW 1/10 50-50	1	da 500 x 500 a 515 x 515	10	120	638 x 630 x 1.752	0128892

Versione in acciaio inox, alta, con un'altezza utile di 145 mm (distanza utile), per cestelli vuoti e pieni per lavastoviglie nel formato da 500 x 500 mm a 515 x 515 mm. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello portacestelli con piano di lavoro e balustrino – per cestelli lavastoviglie

	Modello	Numero scomparti	Dimensioni guida mm	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KTW 1/5 50-50	1	da 500 x 500 a 515 x 515	5	80	638 x 630 x 1.061	0128872
	KTW 2/10 50-50	2	da 500 x 500 a 515 x 515	2 x 5 = 10	140	1.176 x 630 x 1.062	0128882

Versione in acciaio inox, bassa, con un'altezza utile di 145 mm (distanza utile), per cestelli vuoti e pieni per lavastoviglie nel formato da 500 x 500 mm a 515 x 515 mm. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Sgocciolatoio per carrello portacestelli

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KTW 1/5 50-50	Per carrello portacestelli con cestelli 500 x 500 mm	510 x 510 x 20	0128912

Versione in acciaio inox.



Sito web
Altri dettagli
sul prodotto

Base carrellata per cestelli – senza maniglia

	Modello	Cestelli portastoviglie mm	Dimensioni piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KR/oGr 50-50	da 500 x 500 a 520 x 520	525 x 525	80	529 x 529 x 190	0121593
Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.						

Maniglia di spinta

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Maniglia di spinta per KR/oGr 50-50	610 x 310 x 885	0129163
Versione in acciaio inox.			

Base carrellata con maniglia

	Modello	Cestelli portastoviglie mm	Dimensioni piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KR 50-50	500 x 500	516 x 518	80	708 x 580 x 1.021	0119332
	KR 65-53	650 x 530	658 x 541	80	850 x 606 x 1.021	0112752
Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.						

Carrello di trasporto a pianale – particolarmente stabile – grazie a traverse di rinforzo

	Modello	Dimensioni piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	PW 8x5	800 x 500	120	895 x 595 x 1.012	0112602
	PW 10x6	1.000 x 600	120	1.095 x 695 x 1.012	0112632
Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.					

Rinforzo a Z per carrelli di trasporto a pianale

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	VUZ SW 8x5	Modello PW 8x5	775 x 497 x 29	0114582
	VUZ SW 10x6	Modelli PW 10x6	975 x 597 x 29	0114583
Versione in acciaio inox. Completamente saldata. Aumento della portata: 20 kg.				

Carrello di trasporto a pianale – particolarmente compatto – grazie a dimensioni esterne ridotte

	Modello	Dimensioni piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	PW 5,4x5,4	545 x 545	120	708 x 606 x 1.024	0112662
	PW 8,2x5,4	820 x 545	120	983 x 605 x 1.020	0112692
Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.					

Carrello di trasporto per carichi pesanti

Carico pesante

Modello	Dimensioni piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 TW/s 12 x 6	1.200 x 600	500	1.366 x 660 x 1.054	0162578

Versione in acciaio inox. 2 rotelle girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse in carcasse resistenti alla corrosione, ø 160 mm. Disponibili altre varianti di ruote.

Pannello di contenimento per carrello di trasporto per carichi pesanti

Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 Carrello di trasporto per carichi pesanti 0162578	551 x 526 x 21	0162588

Versione in acciaio inox. Con fori laterali per l'aggancio. Spessore lamiera: 1,0 mm.

Carrello di trasporto a pianale per carichi pesanti

Carico pesante

Modello	Dimensioni piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 STWP 8,5x5	850 x 500	500	970 x 500 x 944	0114192
STWP 10x7	1.000 x 700	500	1.117 x 700 x 938	0114212

Versione in acciaio inox. 2 rotelle girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse in carcasse resistenti alla corrosione, ø 200 mm. Disponibili altre varianti di ruote.



[Sito web](#)
Altri dettagli sul prodotto

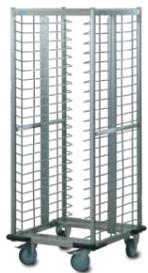


[Sito web](#)

Altri dettagli sul prodotto

ALTRE SOLUZIONI DI TRASPORTO

Carrello per piastre eutettiche

Modello	Dimensioni guida mm	Numero di coppie di supporti per ripiano	Tipo di inserimento	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 KPTW 1/46 GN 60-B	GN 530 x 325	46	sul lato lungo	46 x piastre refrigeranti GN 1/1	200	745 x 665 x 1.660	0139282
KPTW 1/23 GN 60-L	GN 530 x 325	23	Longitudinale	23 x piastre refrigeranti GN 1/1	100	460 x 645 x 1.660	0162973

Versione in acciaio inox. Per la conservazione e il trasporto di piastre refrigeranti GN 1/1. Articolo 0129282: 2 ruote fisse, 2 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Articolo 0162973: 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Distanza tra le guide dei ripiani 60 mm. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Barra di contenimento per carrelli per piastre eutettiche

Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
TS KPTW 1/23+1/46	Modelli KPTW 1/46 e 1/23	1.345 x 120 x 51	0163637

Per montaggio autonomo. Girevole.

Carrello portavassoi per pasti preporzionati - Inserimento dal lato corto - 1 vano

Modello	Dimensioni guida mm	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 VTW 1/24 EN 115-B-U	EN 530 x 370	12	24 vassoi EN o 24 cestelli EN	220	659 x 819 x 1.652	0113065

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Distanza tra le guide dei ripiani 115 mm. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Ripiano aggiuntivo per carrello portavassoi per pasti preporzionati

Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 VTW-ELB 0113065	Carrello portavassoi per pasti preporzionati 0113065	557 x 534 x 24	0164353

Versione in acciaio inox. Per carrello portavassoi per pasti preporzionati da inserire nella stazione di raffreddamento Coolport®.

Tavolo di lavoro con ruote

	Modello	Dimensioni ripiano mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KH 45 F	450 x 450	120	450 x 450 x 500	0114932

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Contenitore con base carrellata

	Modello	Capacità litri	Numero di maniglie	Telaio carrellato	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BHR 50L	50	2	fisso	50	ø 412 x 518 x 557	0124683
	BHR 50L SF	50	2	indipendente	50	505 x 421 x 501	0124685
	BHR 65L SF	65	3	indipendente	65	ø 520 x 500 x 630	0124689

Versione in acciaio inox. Contenitore con base carrellata coperchio incluso. N. ord. 0124683 e 0124685: 4 ruote girevoli, ø 75 mm, in carcasse resistenti alla corrosione, ruota in plastica con cuscinetto a strisciamento. N. ord. 0124689: 4 ruote girevoli, ø 50 mm, in carcasse resistenti alla corrosione, con cuscinetto a strisciamento.

Vasca carrellata

	Modello	Capacità	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KGWW 90L	Capacità: 90 l 2 x GN 1/1-200, forata	807 x 610 x 605	0124262
	KGWW 160L	Capacità: 160 l 4 x GN 1/1-200, forata	810 x 615 x 580	0124272

Versione in acciaio inox. Valvola di scarico a leva con filtro da 2".

Falso fondo forato per vasca carrellata

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KGWW-SB	Vasca carrellata	733 x 543 x 25	0124263

Versione in acciaio inox. Per la separazione dei rifiuti, sotto forma di lamiera forata da inserire nella vasca carrellata.

Carrello di scongelamento fornito smontato – Altezza 1.650 mm

	Modello	Dimensioni vasche di scongelamento L x P x A mm	Distanza tra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW	1.000 x 546 x 140	150	1.069 x 670 x 1.650	0121388

Versione in acciaio inox. Include 4 vasche di scongelamento e 1 vasca di recupero liquidi. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, in carcasse in acciaio inox, di cui 2 con fermo centrale.

Contenitore per rifiuti

	Modello	Capacità	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AB 50L	50 L	450 x 545	0124162
	AB 75L	75 L	520 x 535	0124172

Versione in materiale plastico idoneo per alimenti, stabile e igienica. Include 2 maniglie.

Coperchio per contenitore rifiuti

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AB-DK 50L	Contenitore per rifiuti da 50 l	370 x 20	0124202
	AB-DK 75L	Contenitore per rifiuti da 75 l	460 x 20	0124212

Esecuzione in materiale plastico idoneo per alimenti. Per una copertura pulita e igienica di contenitori per rifiuti.

Telaio carrellato per contenitore rifiuti

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AB-FG 50L	Contenitore per rifiuti 0124162 (50 l)	554 x 481 x 287	0124232
	AB-FG 75L	Contenitore per rifiuti 0124132 (75 l)	481 x 553 x 281	0124132

Versione in acciaio inox. Con cappucci in plastica igienici. Staffa di inserimento e fissaggio regolabile. Ruote antistatiche.

Carrello portasacco per biancheria e rifiuti – singolo – con coperchio con apertura a pedale

Modello	Dimensioni telaio mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 SWAF-1	350 x 250 x 30	350 x 496 x 913	0163920

Versione in acciaio inox. Coperchio con apertura a pedale e anello in gomma. 4 ruote girevoli, ø 75 mm, di cui 2 con fermo centrale, in carcasce protette dalla corrosione.

Carrello portasacco per biancheria e rifiuti – doppio – con coperchio con apertura a pedale

Modello	Dimensioni telaio mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 SWAF-2	350 x 250 x 30	680 x 496 x 913	0163921

Versione in acciaio inox. Coperchio con apertura a pedale e anelli in gomma. 4 ruote girevoli, ø 75 mm, di cui 2 con fermo centrale, in carcasce protette dalla corrosione.

Carrello portasacco per biancheria e rifiuti – triplo – con coperchio con apertura a pedale

Modello	Dimensioni telaio mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 SWAF-3	350 x 250 x 30	1.010 x 496 x 913	0163922

Versione in acciaio inox. Coperchio con apertura a pedale e anelli in gomma. 4 ruote girevoli, ø 75 mm, di cui 2 con fermo centrale, in carcasce protette dalla corrosione.



Set di ruote – carcassa in plastica con ruota in plastica

(prima consegna dalla fabbrica del set di ruote al posto della ruota standard ø 125 mm in carcassa in acciaio zincato)

Fissaggio ruote	Carcassa	Cuscinetti a rulli	Ruote	Diametro ø mm	N. ord.
 Perni 1 set = 2 rotelle girevoli con fermo e 2 rotelle girevoli	Plastica, ruota in plastica	Cuscinetti a sfera	85 Shore A	125	0127063
 Piastra 1 set = 2 rotelle girevoli con fermo e 2 rotelle girevoli	Plastica, ruota in plastica	Cuscinetti a sfera	85 Shore A	125	0127033

Idoneo per impianti di lavaggio. Con protezione filo.

Set di ruote – Carcassa in acciaio inox con ruota in plastica

(prima consegna dalla fabbrica del set di ruote al posto della ruota standard ø 125 mm in carcassa in acciaio zincato)

Fissaggio ruote	Carcassa	Cuscinetti a rulli	Ruote	Diametro ø mm	N. ord.
 Perni 1 set = 2 rotelle girevoli con fermo e 2 rotelle girevoli	Acciaio inox, ruote in gomma plastica	Cuscinetti a sfera	55 Shore A	125	0163328
 Piastra 1 set = 2 rotelle girevoli con fermo e 2 rotelle girevoli	Acciaio inox, ruote in gomma plastica	Cuscinetti a sfera	55 Shore A	125	0163329

Idoneo per impianti di lavaggio.

Set di ruote – Carcassa in acciaio zincato con ruota in plastica e ruote vulcanizzate anticorrosione

(prima consegna dalla fabbrica del set di ruote al posto della ruota standard ø 125 mm in carcassa in acciaio zincato)

Fissaggio ruote	Carcassa	Cuscinetti a rulli	Ruote	Diametro ø mm	N. ord.
 Perni 1 set = 2 rotelle girevoli con fermo e 2 rotelle girevoli	Acciaio zincato, ruota in plastica	Cuscinetti a sfera	82 Shore A	125	0127095
 Piastra 1 set = 2 rotelle girevoli con fermo e 2 rotelle girevoli	Acciaio zincato, ruota in plastica	Cuscinetti a sfera	82 Shore A	125	0127075

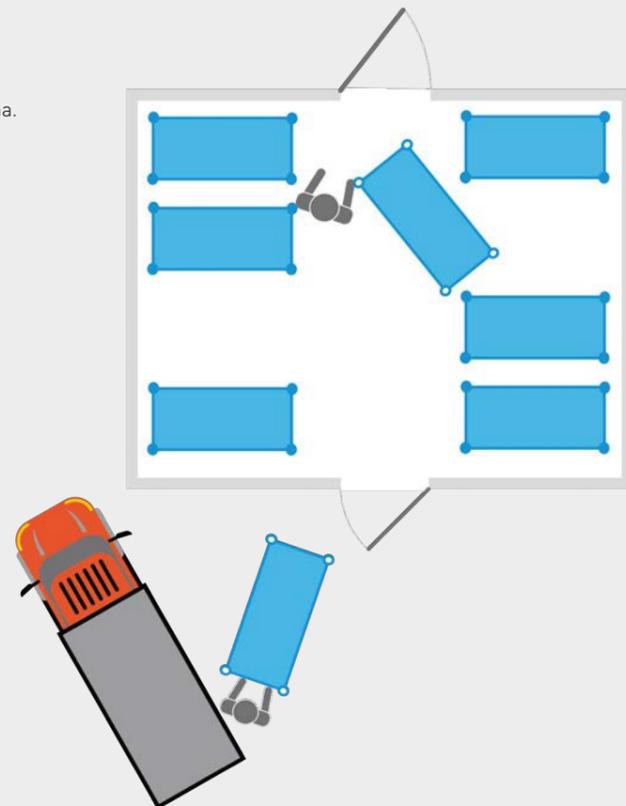
Ruote in gomma vulcanizzata anticorrosione. Schiumate in PU. Questo tipo di ruota riduce al minimo i rumori durante la marcia e si presta in particolare per pavimentazioni irregolari.



Sito web
Altri dettagli
sul prodotto

La soluzione di sistema per risparmiare tempo e spazio

- Copertura dell'intera catena logistica, dalla consegna al retrocucina.
- Soluzioni diversificate per piccole e grandi quantità.
- Struttura in acciaio inox estremamente stabile e facile da pulire.
- Elevata capacità per spazi ristretti.



Pag. 102



Carrello di trasporto per ceste Euro

Per un accesso facile grazie ai ripiani inclinati.

Pag. 104



Carrello di trasporto per ceste Euro

Per piccole quantità: leggero e compatto a portata di mano.

Pag. 105



Carrello di raccolta per ceste Euro

Per il trasporto sicuro di elevate quantità pesanti.

Pag. 106



Base carrellata per ceste Euro

Per cucine di piccole dimensioni: la nostra soluzione di trasporto salvaspazio.

Pag. 107



Carrello elevatore ERGO a piattaforma per ceste Euro

Per la vostra schiena: lavoro ergonomico grazie all'altezza di lavoro costante.

Stoccaggio

Lavaggio

Consegna

Preparazione

Area di cottura
Trasporto

CARRELLI DI TRASPORTO PER CESTE EURO

- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Dimensioni intelligenti: ideali anche per lo stoccaggio di piccole quantità.
- Protezione completa: i paraurti tondi servono da protezione antiurto.
- Stoccaggio sicuro: con barra di contenimento e archetti per la separazione fra i contenitori.

A portata di mano
Supporti in filo posizionati trasversalmente facilitano l'accesso ai contenitori.

Carrello di trasporto per ceste Euro – senza ripiani

	Modello	Capacità max	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/Z EB 5-6/1850	per 1-5 supporti in filo speciali (max 5 ceste Euro)	80	670 x 570 x 1.851	0123103
	RTW/Z EB 10-6/1850	per 1-5 supporti in filo speciali (max 10 ceste Euro)	100	1.070 x 670 x 1.851	0123104
	RTW/Z EB 14-6/1850	per 1-5 supporti in filo speciali (max 15 ceste Euro)	200	1.470 x 670 x 1.851	0123102

Versione in acciaio inox. Versione parzialmente montata in dotazione. I supporti in filo speciali sono disponibili separatamente. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo di stazionamento. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Supporto in filo speciale

	Modello	Adatto per	Capacità max	Dimensioni L x P mm	N. ord.
	Ripiano grigliato 1xEB 500/600	RTW/Z EB 5-6/1850	Per ogni supporto in filo: 1 cesta Euro 600 x 400 (max 5 ceste Euro)	500 x 570	0164171
	Ripiano grigliato 2xEB 1.000/600	RTW/Z EB 10-6/1850	Per ogni supporto in filo: 2 ceste Euro 600 x 400 mm	1.000 x 570	0164172
	Ripiano grigliato 3xEB 1.400/600	RTW/Z EB 14-6/1850	Per ogni supporto in filo: 3 ceste Euro 600 x 400 mm	1.400 x 570	0164173

Versione in acciaio inox lucidato elettroliticamente. Per l'aggancio obliquo nel carrello di trasporto.

Carrello di trasporto per ceste Euro – con ripiani pieni

	Modello	Capacità max	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/Z EB 13-6/1650	per 12 ceste Euro 600 x 400 mm	200	1.370 x 670 x 1.651	0123099

Versione in acciaio inox. Versione parzialmente montata in dotazione. Con 4 ripiani pieni. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo di stazionamento. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello di trasporto per ceste Euro – con ripiani pieni – versione saldata

	Modello	Capacità max	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/S EB 13-6/1650	per 12 ceste Euro 600 x 400 mm	200	1.370 x 670 x 1.650	0123100

Versione in acciaio inox. Versione saldata. Con 4 ripiani pieni. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo di stazionamento. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



CARRELLI DI TRASPORTO PER CESTE EURO

- Salvaspazio: grazie alla struttura compatta ideale per cucine di piccole dimensioni.
- Velocemente a portata di mano: con spazio fino a cinque ceste Euro ideali per la preparazione di piccole quantità.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Protezione completa: i paraurti tondi servono da protezione antiurto.

Carrello di trasporto per ceste Euro

	Modello	Capacità max	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	PW EB 1/5 539/702/1530	per 5 ceste Euro 600 x 400 x 300 mm	125	539 x 702 x 1.535	0163610

Versione in acciaio inox. Con 5 paia di supporti a L. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo di stazionamento. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



CARRELLI DI RACCOLTA PER CESTE EURO

- Costruzione robusta: ideali per il trasporto di grandi quantità e carichi pesanti.
- Sicuri: le barre verticali tengono insieme la merce in modo sicuro.
- Protezione completa: grazie a paraurti robusti su tutti i lati.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.

Carrello di raccolta per ceste Euro

	Modello	Capacità max	Ripiano intermedio mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	RTW/S EB 82-63/1711	per 12 ceste Euro 600 x 400 x 300 mm	—	350	969 x 694 x 1.711	0163872
	RTW/S EB 82-63/1711 ZB	per 12 ceste Euro 600 x 400 x 300 mm	820 x 630	350	969 x 694 x 1.711	0163798

Versione in acciaio inox. 2 ruote girevoli con fermo di stazionamento e 2 ruote fisse, 160 mm.



Trasporto sicuro

Due barre di sicurezza girevoli poste nella parte anteriore possono essere utilizzate per fissare i contenitori per il trasporto.



Dispositivo ergonomico

Tutti i carrelli di raccolta per ceste Euro possono essere dotati dell'ausilio di trazione T1.000 di Movexx, che rende il carrello facile da tirare o spingere per tutti. **L'ausilio di trazione può essere acquistato direttamente attraverso Movexx.**



BASI CARRELLATE PER CESTE EURO

- Pratiche: ideali per il trasporto di contenitori vuoti o caricati.
- Flessibili: ideali per lo stoccaggio su ruote.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Migliore maneggevolezza: disponibili anche con maniglia di spinta.

Base carrellata per ceste Euro – senza maniglia

	Modello	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KR/oGr 60-40 EB	80	629 x 429 x 190	0164174

Versione in acciaio inox. Senza maniglia. 4 ruote girevoli, Ø 125 mm, di cui 2 con fermo di stazionamento. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Base carrellata per ceste Euro

	Modello	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KR 60-40 EB	80	800 x 476 x 1.021	0164183

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, Ø 125 mm, di cui 2 con fermo di stazionamento. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



CARRELLI ELEVATORI ERGO A PIATTAFORMA PER CESTE EURO

- Multiuso: trasporto, stoccaggio e approvigionamento.
- Lavoro ergonomico a un'altezza costante.
- Protezione completa grazie alla robusta protezione antiurto su tutti i lati.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Nessun disallineamento grazie alla guida della piattaforma alloggiata su cuscinetti a sfera.

Carrello elevatore ERGO a piattaforma per ceste Euro – aperto – versione rinforzata

	Modello	Adatto per	Piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BD/O EB 60-40 FM	1 cesta Euro impilabile	610 x 410	120	710 x 802 x 899	0163895

Versione in acciaio inox, rinforzata. 4 ruote girevoli, Ø 125 mm, di cui 2 con fermo di stazionamento.

Carrello elevatore ERGO a piattaforma per ceste Euro – aperto

	Modello	Adatto per	Piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BD/O EB 2/60-40	2 ceste Euro impilabili orizzontalmente	820 x 610	240	758 x 1023 x 982	0163524

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, Ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale.

Possibilità di aggancio

È possibile agganciare alla staffa di inserimento laterale un carrello di trasporto per spostare i contenitori già svuotati.





Carrello elevatore cestelli

Per grandi quantità di stoviglie o piatti già porzionati in cestelli.

Pag. 121



Carrello elevatore per lo stoccaggio di porcellane

Per stoviglie di dimensioni standard e coperchi in plastica adatti.

Pag. 126



Carrello elevatore cloche e sottopiatti in plastica

Per cloche, sottopiatti termici e coperchi in plastica.

Pag. 128



Carrello elevatore piatti

Per piatti rotondi nelle dimensioni del ø 180-330 mm.

Pag. 110



Carrello elevatore per stoviglie

Per stoviglie di forma rotonda e angolare in numerose dimensioni.

Pag. 114



Carrello elevatore vassoi

Per le più diverse dimensioni di vassoi.

Pag. 118



Versioni termiche



Neutra

Per stoviglie, vassoi e coperchi a temperatura ambiente.



A riscaldamento statico

Per stoviglie calde nella distribuzione degli alimenti.



Riscaldata e ventilata

Riscaldamento rapido delle stoviglie per la distribuzione del calore.



Riscaldata e ventilata/100 °C

Elevata capacità di riscaldamento fino a una temperatura delle stoviglie di 100 °C – ideale soprattutto per tragitti molto lunghi fino al cliente.



Con feritoie di aerazione

Per le stoviglie precedentemente refrigerate in cella frigorifera nella distribuzione a freddo.



Raffreddata e ventilata

Refrigerazione ventilata attivo per mantenere freddi in modo sicuro gli alimenti sensibili alla temperatura.

CARRELLO ELEVATORE PIATTI



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

NOVITÀ

Altezza di distribuzione ergonomica

Le molle di trazione consentono di regolare l'altezza di distribuzione in modo costante ed ergonomico.

Variabile in base alle dimensioni dei piatti

Regolazione in base ai piatti. Regolate le aste di guida in base ai piatti. Ora ancora più variabile. NUOVA: ø 180-330 mm. VECCHIA: ø 270-330 mm.

Protegge le stoviglie

Nessun segno sulla porcellana grazie alle guide dei piatti rivestite in plastica.

Maggiore flessibilità

Mobile su robuste ruote.

Protezione completa

Protezione antiurto su tutti i lati.

Carrello elevatore piatti - neutro

	Modello	Stoviglie ø mm	Numero carrelli elevatori stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TE 2/19-26	190-260	2	144 stoviglie	166 stoviglie	140	930 x 459 x 960	0162805
	TE 2/18-33	180-330	2	106 stoviglie	122 stoviglie	140	1050 x 529 x 960	0162806

Versione in acciaio inox. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Coperchi non inclusi nella fornitura! Per i coperchi adatti consultare pagina 113. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore piatti - con riscaldamento statico

	Modello	Stoviglie ø mm	Numero carrelli elevatori stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TE/H 19-26	190-260	1	72 stoviglie	83 stoviglie	70	610 x 459 x 1.072	0162808
	TE/H 18-33	180-330	1	53 stoviglie	61 stoviglie	70	710 x 529 x 1.072	0162809
	TE/H 2/19-26	190-260	2	144 stoviglie	166 stoviglie	140	930 x 459 x 1.072	0162810
	TE/H 2/18-33	180-330	2	106 stoviglie	122 stoviglie	140	1.051 x 529 x 1.072	0162811

Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Temperatura stoviglie	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
TE/H 19-26	Resistenza tubolare	0,9	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 70 °C	a regolazione continua	30 - 115 °C
TE/H 18-33	Resistenza tubolare	0,9	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 70 °C	a regolazione continua	30 - 115 °C
TE/H 2/19-26	Resistenza tubolare	0,9	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 70 °C	a regolazione continua	30 - 115 °C
TE/H 2/18-33	Resistenza tubolare	1,5	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 70 °C	a regolazione continua	30 - 115 °C

Versione in acciaio inox. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: coperchio/i trasparenti, a una parete, alti. Per ulteriori coperchi consultare pagina 113. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore piatti – riscaldato e ventilato

	Modello	Stoviglie ø mm	Numero carrelli elevatori stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TE/UH 19-26 VS	190-260	1	72 stoviglie	83 stoviglie	70	610 x 459 x 1.072	0162966
	TE/UH 2/19-26 VS	190-260	2	144 stoviglie	166 stoviglie	140	930 x 459 x 1.072	0162967
	TE/UH 2/18-33 VS	180-330	2	106 stoviglie	122 stoviglie	140	1.050 x 529 x 1.072	0163346

Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Temperatura stoviglie	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
TE/UH 19-26 VS	Modulo energetico	0,9	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 80 °C	a regolazione continua	30 - 115 °C
TE/UH 2/19-26 VS	Modulo energetico	1,5	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 80 °C	a regolazione continua	30 - 115 °C
TE/UH 2/18-33 VS	Modulo energetico	1,5	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 80 °C	a regolazione continua	30 - 115 °C

Versione in acciaio inox. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: coperchio/i trasparenti, a una parete, alti. Per ulteriori coperchi consultare pagina 113. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Il carrello elevatore piatti riscaldato e ventilato fino a 100 °C è particolarmente adatto per la porzionatura a caldo sul nastro trasportatore per alimenti con successivo trasporto a caldo (Cook & Serve). Con le giuste condizioni generali, come la temperatura di distribuzione dei cibi a bagnomaria, l'isolamento termico mediante cloche e l'isolamento del carrello armadiato portavassoi, è possibile garantire che la temperatura al cuore del prodotto non scenda al di sotto del limite critico di 65 °C.

Carrello elevatore piatti – riscaldato e ventilato/100 °C

	Modello	Stoviglie ø mm	Numero carrelli elevatori stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TE/UH 2/19-26 VC	190 - 260	2	130 stoviglie	138 stoviglie	140	961 x 512 x 972	0161590

Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Temperatura stoviglie	Regolazione termostato	Regolazione temperatura
TE/UH 2/19-26 VC	Modulo energetico	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 100 °C	30 - 130 °C	a regolazione continua

Versione in acciaio inox. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: 2 coperchi trasparenti, a una parete, piatto. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore piatti – feritoie di aerazione

	Modello	Stoviglie ø mm	Numero carrelli elevatori stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TE 2/19-26 K	190 - 260	2	144 stoviglie	166 stoviglie	140	930 x 459 x 960	0162807

Versione in acciaio inox. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Coperchi non inclusi nella fornitura! Per i coperchi adatti consultare pagina 113. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

ACCESSORI: CARRELLO ELEVATORE PIATTI

Accessori	Modello	Materiale	Altezza mm	Estetica	Per modello	N. ord.
	Coperchio piatto	Materiale plastico	100	semi- trasparente	Tubi impilabili ø 19-26 cm	0162200
	Coperchio alto	Materiale plastico	200	semi- trasparente	Tubi impilabili ø 19-26 cm	0162201
					Tubi impilabili ø 18-33 cm	0162202

Versione in policarbonato, robusta e resistente agli urti. Meccanismo di bloccaggio a 3 punti per un rilascio con poco sforzo. Scarico dell'acqua per una rapida asciugatura dopo la pulizia, lavabile in lavastoviglie, impilabile.

**Uno per tutte le situazioni:
Il cestello per le stoviglie di tutte le forme e dimensioni**



Carrelli elevatori stoviglie

Per grandi quantità per la distribuzione di cibi.



In esclusiva da Hupfer

Coolstapler® per stoviglie

Per la porzionatura di alimenti a freddo nella ristorazione collettiva e nella distribuzione di alimenti l'apparecchio speciale dispone di refrigerazione attiva.

Con liquido refrigerante sostenibile R290.



Carrello elevatore stoviglie universale

Per l'impiego in nicchie e per la distribuzione degli alimenti grazie alle dimensioni compatte e a maniglie di spinta montate.



Dimensioni flessibili delle stoviglie

Per stoviglie di dimensioni diverse grazie ad aste di guida adattabili in modo individuale.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

CARRELLI ELEVATORI PER STOVIGLIE

- Lavoro ergonomico ad un'altezza costante.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Massima igiene grazie all'acciaio inox di alta qualità.
- Nessun disallineamento grazie alla guida della piattaforma alloggiata su cuscinetti a sfera.
- Utili aperture di pulizia poste sulla base.

Carrello elevatore per stoviglie – neutro

	Modello	Adatto per	Numero max di carrelli elevatori per stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BD 60-60	stoviglie tonde ø 140-300 mm o stoviglie rettangolari con lunghezza bordi 160-270 mm	16 in base alle dimensioni delle stoviglie	306	372	600 x 600	200	902 x 760 x 900	0161780

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: piattaforma in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La capacità dipende dall'altezza di impilamento e dalle dimensioni delle stoviglie. Nota: coperchio a cupola non incluso nella fornitura/nel prezzo. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore per stoviglie – riscaldato e ventilato

	Modello	Adatto per	Numero max di carrelli elevatori per stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BD/UH 60-60 4S	stoviglie tonde ø 140-300 mm o stoviglie rettangolari con lunghezza bordi 160-270 mm	16 in base alle dimensioni delle stoviglie	306	372	600 x 600	200	991 x 760 x 1084	0162988

Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Temperatura stoviglie	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
BD/UH 60-60 4S	Modulo energetico	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 80 °C	a regolazione continua	30-115 °C

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: piattaforma in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La capacità dipende dall'altezza di impilamento e dalle dimensioni delle stoviglie. Incluso nella fornitura: 1 coperchio a cupola trasparente in plastica e 4 barrette di guida in acciaio inox. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore per stoviglie – con feritoie di aerazione

	Modello	Adatto per	Numero max di carrelli elevatori per stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BD 60-60 K	stoviglie tonde ø 140-300 mm o stoviglie rettangolari con lunghezza bordi 160-270 mm	16 in base alle dimensioni delle stoviglie	306	372	600 x 600	200	902 x 760 x 900	0161790

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: piattaforma in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La capacità dipende dall'altezza di impilamento e dalle dimensioni delle stoviglie. Nota: coperchio a cupola non incluso nella fornitura/nel prezzo. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

COOLSTAPLER® • CARRELLI ELEVATORI REFRIGERATI UNIVERSALI PER STOVIGLIE

- Lavoro ergonomico a un'altezza costante.
- Protezione completa grazie alla robusta protezione antiurto su tutti i lati.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Massima igiene grazie all'acciaio inox di alta qualità.
- Nessun disallineamento grazie alla guida della piattaforma alloggiata su cuscinetti a sfera.
- Utili aperture di pulizia poste sulla base.

Coolstapler® – con refrigerazione ventilata

	Modello	Stoviglie ø mm	Capacità max pezzi	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BDC/UK 54-54	240-260	244	540 x 540	200	1.092 x 761 x 900	0161460

Refrigerazione	Refrigerazione	Potenza frigorifera kW	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Temperatura stoviglie	Liquido refrigerante
BDC/UK 54-54	Refrigerazione ventilata	0,4	0,55	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	min 5 °C	R290, privo di CFC

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: versione in acciaio inox. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: 1 coperchio a cupola in acciaio inox, piatto, a doppia parete isolato, con maniglia e 4 barrette di guida in acciaio inox. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore stoviglie universale – neutro

	Modello	ø o lunghezza bordo stoviglie mm	Dimensioni piattaforma mm	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	UST 57-28	80-280	570 x 280	510 stoviglie	615 stoviglie	100	750 x 510 x 900	0162991

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: griglia in acciaio inox, rivestita in plastica. Per pezzi tondi e rettangolari di ø o lunghezza bordi di 80-280 mm anche per piccoli pezzi. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: 2 barrette di guida in acciaio inox. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore stoviglie universale – con riscaldamento statico

	Modello	Stoviglie di ø o lunghezza bordo mm	Dimensioni piattaforma mm	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	UST/H 57-28	80-280	570 x 280	510 stoviglie	615 stoviglie	100	750 x 510 x 1023	0162993

Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Temperatura stoviglie	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
UST/H 57-28	Resistenza tubolare	1,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 85 °C	a regolazione continua	30-115 °C

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: griglia in acciaio inox, rivestita in plastica. Per pezzi tondi e rettangolari di ø o lunghezza bordi da 80 a 280 mm anche per piccoli pezzi. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: 1 coperchio a cupola trasparente in policarbonato 57-28, 2 barrette di guida in acciaio inox. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Liquido refrigerante sostenibile

Carrello elevatore stoviglie universale – riscaldato e ventilato/100 °C

	Modello	Stoviglie di ø o lunghezza bordo mm	Dimensioni piattaforma mm	Capacità max senza coperchio	Capacità max con coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	UST/UH 57-28	80-280	570 x 280	510 stoviglie	615 stoviglie	100	750 x 510 x 1.020	0162994

Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Temperatura stoviglie	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
UST/UH 57-28	Modulo energetico	1,5	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	max 100 °C	a regolazione continua	30-115 °C

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: griglia in acciaio inox, rivestita in plastica. Per pezzi tondi e rettangolari di ø o lunghezza bordi da 80 a 280 mm anche per piccoli pezzi. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: 1 coperchio a cupola trasparente in policarbonato e 2 barrette di guida in acciaio inox. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Asta divisoria

	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Elevatori BD, BDUH, UST, USTH, USTUH	20 x 825	0191124358

Contenitore per aste divisorie

	Adatto per	Barrette di guida	N. ord.
	Elevatori universali UST e UST/H	4 aste divisorie fino a un ø max di 20 mm	0119462

Per aste di guida in acciaio inox non utilizzate – montate frontalmente a un elevatore stoviglie universale da incasso. Supporto in due sezioni in polietilene, costituito da parte superiore e inferiore.

Piastra per impilare tazze

	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	UST 57-28, UST/H 57-28, UST/UH 57-28	550 x 260 x 16	0162748

Per ottimizzare l'impilamento di tazze da caffè e boli. Migliore robustezza e stabilità durante l'impilamento grazie al livello piatto e alle possibilità di applicazione individuale delle barrette di guida grazie alle guide a fori facili da usare. Applicazione semplice mediante il materiale di fissaggio fornito.

Coperchio a cupola

	Modello	Materiale	Adatto per	Per dimensioni piattaforma mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Coperchio	Acciaio inox	Carrello elevatore stoviglie universale	570 x 280	600 x 310 x 144	014122202
	Coperchio trasparente	Policarbonato	Carrello elevatore stoviglie universale	570 x 280	603 x 313 x 120	014122075



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Tutto a portata di mano:
carrello elevatore vassoi per flussi di lavoro fluidi



NOVITÀ

Carrello elevatore vassoi aperto

Per la distribuzione degli alimenti e una semplice pulizia.



Carrello elevatore vassoi chiuso

Per la zona ospiti grazie alla costruzione chiusa.

Pulizia semplificata

Grazie alla piattaforma rimovibile e alle aperture di pulizia aggiuntive nella piastra di base.



Carrello elevatore vassoi con piattaforma regolabile

Adatto ad ogni tipologia di vassoio grazie alla sua piattaforma regolabile.



Carrello elevatore vassoi per nastro trasportatore di sbalzo per le stoviglie sporche

Per l'impilamento di vassoi in collegamento con un carrello OTA/53-34/S automatico.



CARRELLI ELEVATORI VASSOI

- Lavoro ergonomico a un'altezza costante.
- Protezione completa grazie alla robusta protezione antiurto su tutti i lati.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Massima igiene grazie all'acciaio inox di alta qualità.
- Nessun disallineamento grazie alla guida della piattaforma alloggiata su cuscinetti a sfera.

Ora con piattaforma intercambiabile

Carrello elevatore vassoi - 1 pila - aperto

	Modello	Adatto per	Capacità max vassoi in base all'impilamento	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	OTA 47-36	1 pila vassoi universali 460 x 344 mm o vassoi trapezoidali 480 x 350 mm o 2 pile di vassoi per la colazione 325 x 212 mm	ca. 120	490 x 380	120	800 x 515 x 900	0164626
	OTA 53-37	1 pila di vassoi GN 530 x 325 mm o vassoi EN 530 x 370 mm o vassoi universali 460 x 344 mm o vassoi trapezoidali 480 x 350 mm o 2 pile di vassoi da colazione 325 x 212 mm	ca. 120	540 x 380	120	800 x 510 x 900	0164627

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Piattaforme intercambiabili per carrello elevatore vassoi - 1 pila - aperto

NOVITÀ

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	OTA PF 47/36	1 pila di vassoi universali 460 x 344 mm o vassoi trapezoidali 480 x 350 mm o 2 pile di vassoi per la colazione 325 x 212 mm	490 x 380	0164577
	OTA PF 53/37	1 pila di vassoi GN 530 x 325 mm o vassoi EN 530 x 370 mm o vassoi universali 460 x 344 mm o vassoi trapezoidali 480 x 350 mm o 2 pile di vassoi da colazione 325 x 212 mm	540 x 380	0164578
	OTA PF 50/50	Cestelli portastoviglie 500 x 500 o 508 x 508	523 x 523	0164579

Versione in acciaio inox. Per il montaggio su carrello elevatore vassoi - 1 pila - aperto.

Carrello elevatore vassoi – 2 pile – aperto

	Modello	Adatto per	Capacità max vassoi in base all'impilamento	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TA 2/53-37	2 pile vassoi EN 530 x 370 mm o vassoi GN 530 x 325 mm	ca. 240	760 x 539	240	963 x 685 x 909	0161770

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore vassoi con piattaforma regolabile

	Modello	Adatto per	Capacità max vassoi in base all'impilamento	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	OTA U-BW	Vassoi di diverse dimensioni	ca. 80 – 120	325-550 x 320-566	120	510 x 822 x 1025	0161740

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore vassoi – aperto – con carrello OTA/53-34/S per nastri di sbarazzo Hupfer

	Modello	Adatto per	Capacità max vassoi in base all'impilamento	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	OTA 53-37 S	Larghezze vassoi di 325-380 mm (regolabile)	ca. 100	540 x 315	120	515 x 803 x 900	0162777

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore vassoi – 1 pila – chiuso

	Modello	Adatto per	Capacità max vassoi in base all'impilamento	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TA/G 53-37	1 pila vassoi EN 530 x 370 mm o vassoi GN 530 x 325 mm	ca. 120	540 x 380	120	513 x 820 x 900	0161760

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLI ELEVATORI CESTELLI

I veri salvaspazio eccezionali: carrello elevatore cestelli nelle versioni di alta qualità

Cestello impilabile integrato

Carrello elevatore cestelli chiuso con cestello estraibile come piattaforma di impilamento.



NOVITÀ

Carrelli elevatori cestelli aperti

Per operazioni di impilamento a temperatura ambiente, ad es. durante la preparazione di cibi.



Carrelli elevatori cestelli chiusi

Per la zona ospiti grazie alla costruzione chiusa.



Carrello elevatore refrigerato per cestelli

Per la porzionatura di alimenti a freddo nella ristorazione collettiva e nella distribuzione di alimenti. L'apparecchio speciale dispone di refrigerazione attiva.



In esclusiva da Hupfer

Cestelli da 500 x 500 mm e 650 x 530 mm



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

CARELLI ELEVATORI CESTELLI APERTI E CHIUSI

- Lavoro ergonomico a un'altezza costante.
- Protezione completa grazie alla robusta protezione antiurto su tutti i lati.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Massima igiene grazie all'acciaio inox di alta qualità.
- Nessun disallineamento grazie alla guida della piattaforma alloggiata su cuscinetti a sfera.

Ora con
piattaforma
intercambiabile

Carrello elevatore cestelli – aperto – neutro

	Modello	Cestelli portastoviglie mm	Capacità max cestelli	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	OKO 50-50	500 x 500 o 508 x 508	alti 6 x 115 mm o alti 10 x 75 mm	120	800 x 565 x 900	0164628
	OKO 65-53	650 x 530	alti 6 x 115 mm o alti 10 x 75 mm	170	800 x 715 x 900	0162781

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: Piattaforma in acciaio inox, rialzata su tutti i lati. Per pezzi piccoli e difficilmente impilabili in cestelli. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Piattaforma intercambiabile per carrello elevatore cestelli – aperto – neutro

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	OTA PF 47/36	1 pila di vassoi universali 460 x 344 mm o vassoi trapezoidali 480 x 350 mm o 2 pile di vassoi per la colazione 325 x 212 mm	0164577
	OTA PF 53/37	1 pila di vassoi GN 530 x 325 mm o vassoi EN 530 x 370 mm o vassoi universali 460 x 344 mm o vassoi trapezoidali 480 x 350 mm o 2 pile di vassoi da colazione 325 x 212 mm	0164578
	OTA PF 50/50	Cestelli portastoviglie 500 x 500 o 508 x 508	0164579

Versione in acciaio inox. Per montaggio su carrello elevatore cestelli – neutro.

Carrello elevatore cestelli – chiuso – neutro

	Modello	Cestelli portastoviglie mm	Capacità max cestelli	Cestello base per piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KO 50-50	500 x 500 o 508 x 508	supplementari 6 x 115 mm o alti 9 x 75 mm	500 x 500 x 150	100	712 x 760 x 900	0161660
	KO 65-53	650 x 530	supplementari 6 x 115 mm o alti 9 x 75 mm	650 x 530 x 150	150	851 x 760 x 900	0161670

Versione in acciaio inox. Per pezzi piccoli e difficilmente impilabili in cestelli. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Piattaforma di impilamento: acciaio inox in materiale plastico, la piattaforma di impilamento (compresa nel prezzo) è progettata come un cestello e può essere inclusa nella capacità di impilamento. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore cestelli – riscaldato e ventilato

	Modello	Cestelli portastoviglie mm	Numero carrelli elevatori stoviglie	Capacità max cestelli	Cestello base per piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KO/UH 50-50	500 x 500 o 508 x 508	in base alle dimensioni delle stoviglie	supplementari 6 x 115 mm o alti 9 x 75 mm	500 x 500 x 150	150	850 x 761 x 1.078	0161690
	KO/UH 65-53	650 x 530	in base alle dimensioni delle stoviglie	supplementari 6 x 115 mm o alti 9 x 75 mm	650 x 530 x 150	200	992 x 760 x 1.082	0161700
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica		Tipo di protezione	Temperatura stoviglie	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
KO/UH 50-50	Modulo energetico	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max 80 °C	a regolazione continua	30-115 °C
KO/UH 65-53	Modulo energetico	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max 80 °C	a regolazione continua	30-115 °C

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: acciaio inox in materiale plastico. Per stoviglie per zuppe e contorni caldi. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La piattaforma di impilamento è progettata come un cestello e può essere inclusa nella capacità di impilamento. Incluso nella fornitura: 1 coperchio a cupola in plastica, 1 cestello come piattaforma impilabile. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore cestelli – feritoie di aerazione

	Modello	Cestelli portastoviglie mm	Capacità max cestelli	Cestello base per piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KO 50-50 K	500 x 500 o 508 x 508	supplementari 6 x 115 mm o alti 9 x 75 mm	500 x 500 x 50	120	761 x 710 x 900	0161680

Versione in acciaio inox. Per stoviglie per piatti freddi. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Piattaforma di impilamento: acciaio inox in materiale plastico, la piattaforma di impilamento (compresa nel prezzo) è progettata come un cestello e può essere inclusa nella capacità di impilamento. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

ACCESSORI: CARRELLI ELEVATORI CESTELLI

Anti-ruggine

Cestello portastoviglie impilabile rivestito

	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A* mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	GeKo/besch 650/530/75	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 93	0117002
	GeKo/besch 650/530/115	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 133	0117012

Versione in acciaio inox, rivestito in plastica, grigio. Costruzione stabile completamente saldata. Lavabile in lavastoviglie. Autocentraggio dei cestelli durante l'impilaggio grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.

Cestello portastoviglie impilabile rivestito

	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A* mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	GeKo/besch 500/500/75	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 93	0116982
	GeKo/besch 500/500/115	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 133	0116992

Versione in acciaio inox, rivestita in plastica, grigia. Costruzione stabile completamente saldata. Lavabile in lavastoviglie. Autocentraggio dei cestelli durante l'impilaggio grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.

*incl. angolo di impilamento

Cestello portastoviglie impilabile

	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A* mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	GeKo 650/530/75	27 x 27	5,0	2,5	650 x 530 x 93	0113822
	GeKo 650/530/115	27 x 27	5,0	2,5	650 x 530 x 133	0113832

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente, versione in passanti. Autocentraggio dei cestelli durante l'impilaggio grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.

Cestello portastoviglie impilabile

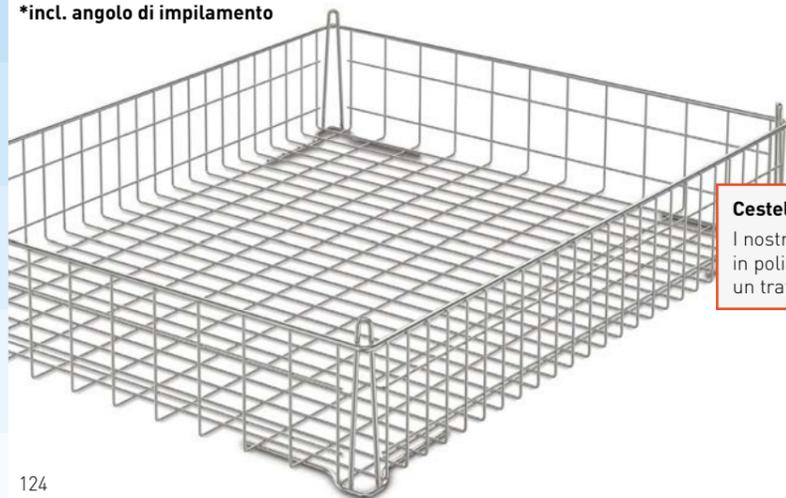
	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A* mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	GeKo 500/500/75	27 x 27	5,0	2,5	500 x 500 x 93	0113812
	GeKo 500/500/115	27 x 27	5,0	2,5	500 x 500 x 133	0115332

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente, versione in passanti. Autocentraggio dei cestelli durante l'impilaggio grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.

Coperchio

	Modello	Materiale	Colore	per dimensioni piattaforma mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 Simile all'immagine	AH PP 555/555/180/4 gr	Policarbonato	trasparente	Per elevatore cestelli 500 x 500 mm	555 x 555 x 180	0119672
 Simile all'immagine	AH PP 710/590/180/4 gr	Policarbonato	trasparente	Per elevatore cestelli 650 x 530 mm	710 x 590 x 180	014041071

*incl. angolo di impilamento



Cestelli impilabili rivestiti per stoviglie

I nostri cestelli in acciaio inox rivestiti con uno speciale rivestimento in poliammide di alta qualità e particolarmente morbido garantiscono un trattamento delicato e un trasporto silenzioso delle stoviglie.

CARRELLI ELEVATORI REFRIGERATI PER CESTELLI

- Lavoro ergonomico a un'altezza costante.
- Protezione completa grazie alla robusta protezione antiurto su tutti i lati.
- Semplicemente pratici: agganciare semplicemente il coperchio al gancio.
- Cool: coperchio in acciaio inox a doppia parete e isolato dotato di guarnizione a labbra.
- Massima igiene grazie all'acciaio inox di alta qualità.
- Nessun disallineamento grazie alla guida della piattaforma alloggiata su cuscinetti a sfera.
- Utili aperture di pulizia poste sulla base.

Coolstapler® - con refrigerazione ventilata

	Modello	Cestelli portastoviglie mm	Capacità max cestelli	Cestello base per piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BDC/UK 50-50	500 x 500 o 508 x 508	supplementari 4 x 115 mm o alti 7 x 75 mm	500 x 500 x 150	100	1.092 x 761 x 900	0161450
	BDC/UK 65-53	650 x 530	supplementari 4 x 115 mm o alti 7 x 75 mm	650 x 530 x 150	150	1.212 x 761 x 900	0161451
Refrigerazione	Refrigerazione	Potenza frigorifera kW	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Temperatura stoviglie	Liquido refrigerante
BDC/UK 50-50	Refrigerazione ventilata	0,4	0,55	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	>=5 °C	R290, privo di CFC
BDC/UK 65-53	Refrigerazione ventilata	0,4	0,55	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	>=5 °C	R290, privo di CFC

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: acciaio inox in materiale plastico. Con coperchio in acciaio inox a doppia parete e isolato. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La piattaforma di impilamento è progettata come un cestello e può essere inclusa nella capacità di impilamento (piattaforma impilabile inclusa nella fornitura). Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



CARRELLI ELEVATORI PER LO STOCCAGGIO DI PORCELLANE

In esclusiva da Hupfer



Quando lo spazio è perfetto

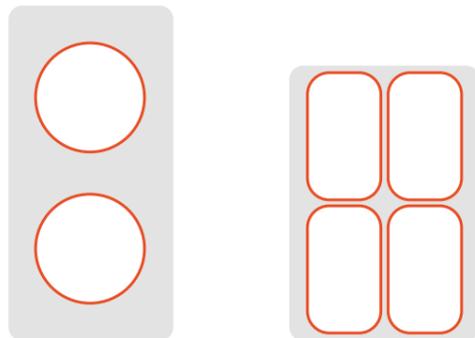
I nostri carrelli per stoviglie PN convincono per l'enorme capienza. Il segreto: i carrelli elevatori si adattano perfettamente alle stoviglie quadrate in porcellana. Ottimale sfruttamento dello spazio nel carrello elevatore e sul vassoio.

Ottimale sfruttamento dello spazio

Grazie a stoviglie angolari in porcellana perfettamente adattate alle dimensioni dell'elevatore.

Carrello elevatore piatti

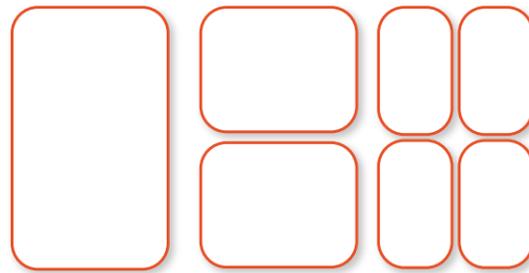
Carrello elevatore PN



PN-1/1

PN-1/2

PN-1/4



220 x 160

160 x 110

110 x 80

Possibilità di combinazione

Tutte le dimensioni PN possono essere combinate in modo flessibile tra loro.

CARRELLI ELEVATORI PER LO STOCCAGGIO DI PORCELLANE

- Lavoro ergonomico grazie all'altezza di lavoro costante
- Protezione completa grazie alla robusta protezione antiurto su tutti i lati.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Massima igiene grazie all'acciaio inox di alta qualità.
- Nessun disallineamento grazie alla guida della piattaforma alloggiata su cuscinetti a sfera.

Carrello elevatore per lo stoccaggio di porcellane – neutro

	Modello	Adatto per	Numero max carrelli elevatori stoviglie	Capacità max	Piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BPN 4-P	Stoviglie di dimensioni standard	9 in base alle dimensioni delle stoviglie	160 boli PN-1/1, alti 37 mm o 340 piatti PN-1/1, alti 22 mm	470 x 340	160	710 x 530 x 900	0164088

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: piattaforma HPL. Griglia di protezione: in filo d'acciaio inox, in materiale plastico. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La capacità dipende dall'altezza di impilamento e dalle dimensioni delle stoviglie. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore per coperchi per porcellane – neutro

	Modello	Adatto per	Numero max carrelli elevatori stoviglie	Capacità max	Piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BPN 4-D	Coperchio in plastica per porcellane	9 in base alle dimensioni delle stoviglie	60 cloche 1/2 EN, 212 coperchi 1/1 PN	517 x 373	50	748 x 555 x 923	0164087-1

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: piattaforma in acciaio inox. Griglia di protezione: in filo d'acciaio inox, in materiale plastico. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La capacità dipende dall'altezza di impilamento e dalle dimensioni delle stoviglie. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

CARRELLI ELEVATORI PER ELEMENTI IN PLASTICA

- Lavoro ergonomico a un'altezza costante.
- Protezione completa grazie alla robusta protezione antiurto su tutti i lati.
- Maggiore flessibilità: su robuste ruote.
- Massima igiene grazie all'acciaio inox di alta qualità.
- Nessun disallineamento grazie alla guida della piattaforma alloggiata su cuscinetti a sfera.
- Aperture di pulizia poste sulla base.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Carrello elevatore per cloche e sottopiatti in plastica – neutro

	Modello	Adatto per	Numero max carrelli elevatori stoviglie	Capacità max	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BDK 57-57	Basi e coperchi per set termici in materiale plastico	9 in base alle dimensioni delle stoviglie	306	570 x 570	80	761 x 851 x 909	0161810
	BDK 85-60	Basi e coperchi per vassoi di set di coperchi termici in materiale plastico	12 in base alle dimensioni delle stoviglie	406	850 x 600	90	760 x 1171 x 909	0161820

Versione neutra in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: cestello in acciaio inox, in materiale plastico. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La capacità dipende dall'altezza di impilamento e dalle dimensioni delle stoviglie. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

In esclusiva da Hupfer

Carrello elevatore per coperchi termici in materiale plastico con feritoie di aerazione

	Modello	Adatto per	Numero max carrelli elevatori stoviglie	Capacità max	Piattaforma di impilamento mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BDK 57-57 K	Basi e coperchi per vassoi di set di coperchi termici in materiale plastico	9 in base alle dimensioni delle stoviglie	306	570 x 570	80	852 x 760 x 900	0162518

Versione in acciaio inox. Piattaforma di impilamento: cestello in acciaio inox, in materiale plastico. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. La capacità dipende dall'altezza di impilamento e dalle dimensioni delle stoviglie. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



Pag. 131



Carrello bagnomaria con resistenza tubolare

Uno, due, tre o addirittura quattro contenitori GN 1/1 – a seconda delle vostre esigenze.

Pag. 132



Carrello bagnomaria con resistenza a foglio

Particolarmente efficiente dal punto di vista energetico e veloce da usare.

Pag. 133



Carrello bagnomaria con comandi sul lato lungo

Ideale per l'impiego in linee self-service.

Pag. 134

NOVITÀ



Carrello bagnomaria con vasca riscaldata Thermo Dry

Particolarmente economico grazie al riscaldamento a infrarossi.

Pag. 135

NOVITÀ



Carrello bagnomaria refrigerato con refrigerazione attiva

Per la preparazione di piatti freddi non preporzionati, porzionatura su nastro o self-service.

Pag. 136



Carrello bagnomaria con refrigerazione passiva

Per tutto ciò che deve rimanere refrigerato: salumi, yogurt, insalate...

Pag. 137



Carrello bagnomaria aperto

La soluzione per alimenti a temperatura neutra o freddi conservati in un ambiente fresco.

Pag. 138



Carrello portavassoi per pasti preporzionati

Alimenti preporzionati a portata di mano in modo flessibile.

Pag. 139



Accessori

Accessori di prima classe per la vostra soluzione completa.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

CARRELLI BAGNOMARIA CON RESISTENZA TUBOLARE

- Igienici: vasche saldate senza giunture.
- Flessibili: ogni vasca riscaldabile in modo individuale e a regolazione continua.
- Pulizia accurata: la speciale inclinazione del fondo assicura uno svuotamento senza residui.
- Robusti: telaio saldato in tubo quadro.
- Protezione completa: i paraurti tondi servono da protezione antiurto.
- Chiari: grazie all'indicazione in rilievo del livello massimo dell'acqua.

Riscaldamento a secco e a umido*

Carrello bagnomaria – resistenza tubolare – comandi frontali

	Modello	Numero vasche	Dimensioni delle vasche	Profondità max contenitore mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA EB-1	1	per GN 1/1-200 o minore	200	55	677 x 604 x 900	0161470
	SPA EB-2	2	per GN 1/1-200 o minore	200	110	677 x 924 x 900	0164197
	SPA EB-3	3	per GN 1/1-200 o minore	200	165	677 x 1274 x 900	0164198
	SPA EB-4	4	per GN 1/1-200 o minore	200	220	677 x 1623 x 900	0164199

Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
SPA EB-1	Resistenza tubolare	0,7	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua	30-95 °C
SPA EB-2	Resistenza tubolare	1,4	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C
SPA EB-3	Resistenza tubolare	2,1	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C
SPA EB-4	Resistenza tubolare	2,8	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C

Versione in acciaio inox. Vasche riscaldate imbunite senza giunture, riscaldate singolarmente con ampi raggi facili da pulire e goffatura per il riempimento del livello massimo dell'acqua, per inserimento di contenitori GN1/1 e rispettive suddivisioni. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

* Riscaldamento a umido (consigliato): i contenitori vengono riempiti d'acqua fino al livello di riempimento. Il vapore caldo mantiene caldi gli alimenti nei contenitori GN agganciati per lungo tempo e in modo efficiente dal punto di vista energetico.

Riscaldamento a secco: il carrello bagnomaria può essere riscaldato senza acqua. La resistenza riscalda l'aria nella vasca e mantiene le pietanze calde in modo affidabile.

CARRELLI BAGNOMARIA CON RESISTENZA A FOGLIO

In esclusiva da Hupfer

- Igienici: vasche saldate senza giunture.
- Flessibili: ogni vasca riscaldabile in modo individuale e a regolazione continua.
- Pulizia accurata: la speciale inclinazione del fondo assicura uno svuotamento senza residui.
- Robusti: telaio saldato in tubo quadro.
- Protezione completa: i paraurti tondi servono da protezione antiurto.
- Chiari: grazie all'indicazione in rilievo del livello massimo dell'acqua.

Punti a favore per la resistenza a foglio



Subito pronti per l'uso: è possibile raggiungere la temperatura di esercizio entro 30 minuti.



Risparmio energetico fino al 50%*: il contatto diretto fra la resistenza a foglio e le vasche GN consente un riscaldamento effettivo e rapido.



Lavoro confortevole: il calore residuo particolarmente basso consente temperature di lavoro confortevoli.

*Esemplificativo per il modello EB-3.

Riscaldamento a umido*

Carrello bagnomaria – resistenza a foglio – uso frontale

	Modello	Numero vasche	Dimensioni delle vasche	Profondità max contenitore mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA EB-2 FH	2	per GN 1/1-200 o minore	200	110	677 x 924 x 900	0164205
	SPA EB-3 FH	3	per GN 1/1-200 o minore	200	165	677 x 1274 x 900	0164207
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato	
SPA EB-2 FH	Resistenza a foglio, apparecchio non adatto al riscaldamento a secco	1,4	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C	
SPA EB-3 FH	Resistenza a foglio, apparecchio non adatto al riscaldamento a secco	2,1	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C	

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Vasche riscaldate imbunite senza giunture, riscaldate singolarmente con ampi raggi facili da pulire e goffatura per il riempimento del livello massimo dell'acqua, per inserimento di contenitori GN1/1 e rispettive suddivisioni.

Nota: gli apparecchi con resistenza a foglio sono destinati esclusivamente al riscaldamento di vasche piene d'acqua. Un riscaldamento a secco delle vasche è espressamente escluso da Hupfer! Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLI BAGNOMARIA CON COMANDI SUL LATO LUNGO

- Studiati nel dettaglio: ideali per l'impiego in linee self-service.
- Igienici: vasche saldate senza giunture.
- Flessibili: ogni vasca riscaldabile in modo individuale e a regolazione continua.
- Pulizia accurata: la speciale inclinazione del fondo assicura uno svuotamento senza residui.
- Robusti: telaio saldato in tubo quadro.
- Protezione completa: i paraurti tondi servono da protezione antiurto.
- Chiari: grazie all'indicazione in rilievo del livello massimo dell'acqua.

Riscaldamento a secco e a umido*

Carrello bagnomaria – riscaldato – comandi sul lato lungo

	Modello	Numero vasche	Dimensioni delle vasche	Profondità max contenitore mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA EB-2 LS	2	per GN 1/1-200 o minore	200	110	886 x 677 x 900	0164206
	SPA EB-3 LS	3	per GN 1/1-200 o minore	200	165	677 x 1.236 x 900	0164208
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato	
SPA EB-2 LS	Resistenza tubolare	1,4	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95° C	
SPA EB-3 LS	Resistenza tubolare	2,1	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95° C	

Versione in acciaio inox. Vasche riscaldate imbunite senza giunture, riscaldate singolarmente con ampi raggi facili da pulire e goffatura per il riempimento del livello massimo dell'acqua, per inserimento di contenitori GN1/1 e rispettive suddivisioni. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

* Riscaldamento a umido (consigliato): i contenitori vengono riempiti d'acqua fino al livello di riempimento. Il vapore caldo mantiene caldi gli alimenti nei contenitori GN agganciati per lungo tempo e in modo efficiente dal punto di vista energetico.

Riscaldamento a secco: il carrello bagnomaria può essere riscaldato senza acqua. La resistenza riscalda l'aria nella vasca e mantiene le pietanze calde in modo affidabile.

In esclusiva da Hupfer

Carrello bagnomaria – con vasca riscaldata Therma Dry **NOVITÀ**

	Modello	Numero vasche	Dimensioni delle vasche	Profondità max contenitore mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA TD 3 mTR	3	GN 1/1 GN 1/2	200	190	1311 x 695 x 1.417	0164495
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura		
SPA TD 3 mTR	Infrarossi	1,02	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	2 livelli per vasca livelli di commutazione preconfigurati; livello 1 per profondità contenitori GN >100 mm (ad es. 150 o 200 mm) livello profondità contenitori GN < 100 mm (ad es. 65 mm)		

Versione in acciaio inox. Vasche riscaldate saldate senza giunture, riscaldate singolarmente con ampi raggi facili da pulire e coperchio di caricamento estraibile per l'inserimento di contenitori GN1/1 e rispettive suddivisioni. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale.

I VANTAGGI RISIEDONO NEI DETTAGLI



Presentazione ottimale degli alimenti

- Livello di temperatura costante.
- Con interruttore a due fasi per la regolazione della temperatura.
- Non c'è bisogno di una nuova cottura.



Semplicemente efficiente

- Non è necessario il preriscaldamento, grazie al riscaldamento a infrarossi.
- Potenza assorbita ridotta.
- 63% in meno di consumo energetico*.



Maneggevolezza perfetta

- Caricamento ergonomico.
- Senza gli svantaggi del vapore.
- Facile pulizia.

63% di risparmio energetico

Infrarossi

* Rispetto al bagnomaria con resistenza e potenza assorbita di 700 W.

- Sostenibili: utilizziamo un liquido refrigerante sostenibile, in conformità alla normativa F-Gas.
- Regolazione ottimale: formazione minima di ghiaccio o brina grazie alla regolazione ottimale del valore di raffreddamento.
- Igienici: vasche saldate senza giunture.
- Pulizia accurata: la speciale inclinazione del fondo assicura uno svuotamento senza residui.
- Robusti: telaio saldato in tubo quadro.
- Protezione completa: i paraurti tondi servono da protezione antiurto.

Carrello bagnomaria – raffreddato attivamente **NOVITÀ**

Liquido refrigerante sostenibile

	Modello	Numero vasche	Dimensioni delle vasche	Profondità max contenitore mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA/K 2GN DW	1	510 x 630 per 2 x GN 1/1-200 o minore	200	200	970 x 695 x 899	0129470-1
	SPA/K 3GN DW	1	510 x 955 per 3 x GN 1/1-200 o minore	200	225	1.302 x 695 x 899	0129471-1

Refrigerazione	Liquido refrigerante	Range di temperatura	Refrigeratore	Potenza frigorifera kW	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione
SPA/K 2GN DW	R290, privo di CFC	Regolato in modo fisso su 6 °C	Refrigerazione a compressore	0,34	0,365	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 3
SPA/K 3GN DW	R290, privo di CFC	Regolato in modo fisso su 6 °C	Refrigerazione a compressore	0,34	0,365	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 3

Versione in acciaio inox. Vasche continue di grande volume, adatte a contenere contenitori GN e rispettivi sottomultipli e prodotti confezionati come yogurt e bottiglie. Gruppo di refrigerazione come modulo posizionato sotto la vasca. Vantaggio igienico grazie alla vasca con sistema anticondensa, elevata capacità di raffreddamento grazie alle serpentine refrigeranti perimetrali. Privo di CFC. La capacità massima di raffreddamento viene richiamata automaticamente. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



CARRELLI BAGNOMARIA CON REFRIGERAZIONE PASSIVA

- Utilizzabili ovunque: non è necessario alcun collegamento alla rete elettrica.
- Ottimale distribuzione del calore: piastre refrigeranti in alto e nella parete centrale.
- Bassa perdita di freddo: sia il corpo che le ante a battente sono isolati in modo ottimale.
- Protezione completa: paraurti perimetrale efficace anche con ante aperte.

Carrello bagnomaria con refrigerazione passiva – inserimento dal lato lungo – con 2 vani armadiati

	Modello	Sezioni sulla piastra superiore	Numero di vani armadiati	Inserimenti per vano	Dimensione sezione per	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KSPA 2/14	2	2	7 x GN 1/1-65	GN 1/1	180	992 x 690 x 915	0163251

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: 3 piastre refrigeranti. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello bagnomaria con refrigerazione passiva – inserimento dal lato lungo – con 3 vani armadiati

	Modello	Sezioni sulla piastra superiore	Numero di vani armadiati	Inserimenti per vano	Dimensione sezione per	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KSPA 3/21	3	3	7 x GN 1/1-65	GN 1/1	175	691 x 1382 x 915	0163252

Versione in acciaio inox. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: 5 piastre refrigeranti. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

In esclusiva da Hupfer



CARRELLI BAGNOMARIA APERTI

- Sicuri: barra di contenimento su ambo i lati sulle guide di appoggio.
- Tutto a portata di mano: sulla parte superiore del telaio base è possibile agganciare altri contenitori GN.
- Igienici: struttura robusta in acciaio inox di alta qualità.
- Pulizia accurata: facile pulizia del telaio aperto.
- Protezione completa: i paraurti tondi servono da protezione antiurto.

Carrelli di confezionamento pasti aperti

	Modello	Inserimenti	Capacità sopralzo/ capacità telaio superiore	Capacità totale max	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA/O 3/24 A-3GN	Inserimento dal lato lungo 3 x 8 GN 1/1-65	3 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65/	30 x GN 1/1-65	120	1.174 x 797 x 1.109	0112865

Versione in acciaio inox. Carrello di confezionamento pasti per linea fredda, suddiviso in tre parti per l'inserimento di contenitori GN 1/1 e sottomultipli. Distanza tra le guide 75 mm. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrelli bagnomaria aperti – telaio superiore a sinistra

	Modello	Inserimenti	Capacità sopralzo/ capacità telaio superiore	Capacità totale max	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA/O 3/24 AL-4GN	Inserimento dal lato lungo 3 x 8 GN 1/1-65	4 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65	31 x GN 1/1-65	120	1.165 x 829 x 1.388	0162644

Versione in acciaio inox. Carrello bagnomaria con telaio superiore diviso in tre parti e un ulteriore sopralzo aggiuntivo nel lato sinistro per l'inserimento di contenitori GN 1/1 e sottomultipli per linea fredda. Distanza tra le guide 75 mm. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrelli bagnomaria aperti – telaio superiore a destra

	Modello	Inserimenti	Capacità sopralzo/ capacità telaio superiore	Capacità totale max	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA/O 3/24 AR-4GN	Inserimento dal lato lungo 3 x 8 GN 1/1-65	4 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65	31 x GN 1/1-65	120	1.165 x 827 x 1.388	0162645

Versione in acciaio inox. Carrello bagnomaria con telaio superiore diviso in tre parti e un ulteriore telaio aggiuntivo nel lato destro per l'inserimento di contenitori GN 1/1 e sottomultipli per linea fredda. Distanza tra le guide 75 mm. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLI PORTAVASSOI PER PASTI PREPORZIONATI

- Struttura stabile: telaio di qualità robusto in acciaio inox.
- Funzionali: le guide a U saldate offrono un sistema antiribaltamento per vassoi o cestelli.
- Sicuri: grazie alla barra di contenimento sulle estremità dei ripiani.
- Protezione completa: robusta protezione antiurto su tutti i lati.

Carrello portavassoi per pasti preporzionati – Inserimento dal lato corto – 1 vano

Per
alimenti
caldi

	Modello	Dimensioni guida mm	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	VTW 1/24 EN 115-B-U	EN 530 x 370	12	24 vassoi EN o 24 cestelli EN	220	659 x 819 x 1.652	0113065

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide dei ripiani 115 mm. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



ACCESSORI: CARRELLI BAGNOMARIA

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Pianetto ribaltabile lato corto	Tutti i carrelli bagnomaria	614 x 250 x 30	0162264
	Pianetto ribaltabile lato lungo	Tutti i modelli SPA a 2 vasche	650 x 250 x 30	0162261
	Pianetto ribaltabile lato lungo	Tutti i modelli SPA a 3 vasche	999 x 250 x 30	0162262
	Pianetto ribaltabile lato lungo	Tutti i modelli SPA a 4 vasche	1.350 x 250 x 30	0162263
	Tubo flessibile per estensione scarico per carrelli bagnomaria	Tutti i carrelli bagnomaria	Lunghezza: 425	0162260
	Piastra refrigerante GN 1/1	Carrello bagnomaria con refrigerazione passiva	530 x 325 x 30	0163584
	Ponte riscaldante con protezione antitosse	Tutti i modelli SPA a 2 vasche	838 x 339 x 546	0172507006
	Ponte riscaldante con protezione antitosse	Tutti i modelli SPA a 3 vasche	1.138 x 343 x 546	0172507007
	Cestello basso	Carrello portavassoi per pasti preporzionati	530 x 325 x 70	0118612
	Cestello alto	Carrello portavassoi per pasti preporzionati	530 x 370 x 108	7215010
	Mensola scorrevassoi ribaltabile	Tutti i modelli SPA a 3 vasche	1.168 x 313 x 122	0162899
	Protezione antitosse con piano di appoggio superiore	Tutti i modelli SPA a 2 vasche	780 x 444 x 380	0163013
	Protezione antitosse con piano di appoggio superiore	Tutti i modelli SPA a 3 vasche	1.135 x 444 x 380	0162901



Carrello bagnomaria con elevatore piatti cilindrico

La nostra soluzione unica: grazie all'elevatore piatti supplementare anche le stoviglie sono sul carrello.

Pag. 145



Accessori

Tutto il kit necessario: ponti riscaldati, protezione antitosse, piastra refrigerante e molto altro ancora.

Pag. 146



Carrello bagnomaria

Il nostro classico: con resistenza a floggio e scomparti riscaldati semplice da manovrare e ottimizzato nel corso dei decenni. I vostri allimenti si fanno muovere in tutta sicurezza.

Pag. 142



Carrello bagnomaria con coperchio scorrevole

Ideale per riporre contenitori GN, stoviglie e tutto ciò che deve essere a portata di mano.

Pag. 143



Carrello bagnomaria con coperchio ribaltabile

Superficie di appoggio supplementare e coperchi dei contenitori GN perfettamente riposti: il nostro carrello bagnomaria con coperchio ribaltabile sorprende per le numerose caratteristiche ben studiate.

Pag. 144



CARRELLO BAGNOMARIA CON VASCHE

Carrello bagnomaria con vasche – con riscaldamento statico

	Modello	Numero vasche/scomparti riscaldati	Capacità vasche/scomparti riscaldati	Dimensioni interne vano L x P x A mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPTW 2EBH 2WF	2/2	12 x GN-65	530 x 325	120	922 x 700 x 979	0162943
	SPTW 3EBH 3WF	3/3	18 x GN-65	530 x 325	140	1317 x 700 x 979	0162946
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato	
SPTW 2EBH 2WF	Resistenza a foglio apparecchio non adatto al riscaldamento a secco!	2,3	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C	
SPTW 3EBH 3WF	Resistenza a foglio apparecchio non adatto al riscaldamento a secco!	3,45	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C	
Riscaldamento scomparti riscaldati	Resistenza tubolare				a regolazione continua, ogni scomparto riscaldato separato	30-80 °C	

Versione in acciaio inox. 5 coppie di guide per ciascun scomparto riscaldato, distanza 75 mm. La vasca può contenere contenitori GN profondi max 200 mm. 2 rotelle girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 125 mm resistenti alla corrosione. **Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.**

CARRELLI BAGNOMARIA CON COPERCHIO SCORREVOLE

Carrello bagnomaria – con coperchio scorrevole

	Modello	Numero vasche/scomparti riscaldati	Capacità vasche/scomparti riscaldati	Dimensioni interne vano L x P x A mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPTW 2EBH 2WF SD	2/2	12 x GN-65	530 x 325	140	1000 x 795 x 1.062	0162945
	SPTW 3EBH 3WF SD	3/3	18 x GN-65	530 x 325	200	1393 x 795 x 1.062	0162948
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato	
SPTW 2EBH 2WF SD	Resistenza a foglio apparecchio non adatto al riscaldamento a secco!	2,3	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C	
SPTW 3EBH 3WF SD	Resistenza a foglio apparecchio non adatto al riscaldamento a secco!	3,45	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C	
Riscaldamento scomparti riscaldati	Resistenza tubolare				a regolazione continua, ogni scomparto riscaldato separato	30-80 °C	

Versione in acciaio inox. 5 coppie di guide per ciascun scomparto riscaldato, distanza 75 mm. La vasca può contenere contenitori GN profondi max 200 mm. 2 rotelle girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 125 mm resistenti alla corrosione. **Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.**

Efficienza energetica

Calore residuo molto basso dovuto al buon isolamento e al breve tempo di riscaldamento delle vasche grazie alla resistenza a foglio.

A prova di caduta

Un bordino perimetrale impedisce lo scolo di liquidi indesiderato.

Termicamente isolato

I vani armadiati possono essere riscaldati o raffreddati con piastre refrigeranti individualmente. Il buon isolamento garantisce la sicurezza della temperatura.

Igienico

Versione H2 di qualità degli scomparti riscaldati e delle vasche saldate senza giunture.

Rapido da pulire

Tutte le vasche possono essere svuotate facilmente mediante uno scarico a pavimento.

Possibilità di aggancio

Grazie al balustrino è possibile trasportare altri beni, ad es. nei cestelli.

Igienico

Versione H2 di qualità degli scomparti riscaldati e delle vasche saldate senza giunture.

Termicamente isolato

I vani armadiati possono essere riscaldati o raffreddati con piastre refrigeranti individualmente. Il buon isolamento garantisce la sicurezza della temperatura.

Robusto

Entrambe le metà del coperchio possono sopportare un carico fino a 40 kg quando sono estese: adatto per contenitori GN pesanti.

Efficienza energetica

Calore residuo molto basso dovuto al buon isolamento e al breve tempo di riscaldamento delle vasche grazie alla resistenza a foglio.

CARRELLI BAGNOMARIA CON COPERCHIO RIBALTABILE

Carrello bagnomaria – coperchio ribaltabile

	Modello	Numero vasche/scomparti riscaldati	Capacità vasche/scomparti riscaldati	Dimensioni interne vano L x P x A mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPTW 2EBH 2WF KD	2/2	12 x GN-65	327,5 x 560 x 438	140	945 x 729 x 1.043	0162944
	SPTW 3EBH 3WF KD	3/3	18 x GN-65	327,5 x 560 x 438	140	1.315 x 729 x 1.043	0162947
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato	
SPTW 2EBH 2WF SD	Resistenza a foglio apparecchio non adatto al riscaldamento a secco!	2,3	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C	
SPTW 3EBH 3WF SD	Resistenza a foglio apparecchio non adatto al riscaldamento a secco!	3,45	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C	
Riscaldamento scomparti riscaldati	Resistenza tubolare				a regolazione continua, ogni scomparto riscaldato separato	30-80 °C	

Versione in acciaio inox. 5 coppie di guide per ciascun scomparto riscaldato, distanza 75 mm. La vasca può contenere contenitori GN profondi max 200 mm. 2 rotelle girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 125 mm resistenti alla corrosione. **Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.**

CARRELLO BAGNOMARIA CON ELEVATORE PIATTI E COPERCHIO RIBALTABILE

Carrello bagnomaria – elevatore piatti e coperchio ribaltabile

	Modello	Ø elevatore piatti mm	Numero vasche/vani riscaldati	Capacità vasche/scomparti riscaldati	Dimensioni interne vano L x P x A mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPTW 2EBH 2WF TEHCO	190 - 260 (Capacità per 60-70 piatti)	2/2	10 x GN-65	330 x 540 x 370	178	1.324 x 673 x 1.118	0162754
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato		
SPTW 2EBH 2WF TEHCO	Resistenza a foglio apparecchio non adatto al riscaldamento a secco!	2,8	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	a regolazione continua, ogni vasca separata	30-95 °C		
Riscaldamento scomparti riscaldati	Resistenza tubolare				a regolazione continua, ogni scomparto riscaldato separato	30-80 °C		
Riscaldamento elevatore piatti	Resistenza tubolare				a regolazione continua	30-80 °C		

Versione in acciaio inox. 4 coppie di guide per ciascun scomparto riscaldato, distanza 75 mm. La vasca può contenere contenitori GN profondi max 200 mm. Senza protezione antitosse, 1 vano neutro. 4 ruote girevoli, ø 160 mm, in carcasce resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale e 1 ruota fissa, in posizione centrale. Incluso nella fornitura: 1 coperchio trasparente 19-26, a una parete, alto, 1 coperchio ribaltabile in acciaio inox 1/3 - 2/3.

Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Senso dell'ordine

Se il coperchio grande viene aperto completamente, i coperchi GN non necessari possono essere semplicemente inseriti al suo interno.



Superficie di appoggio

Il piccolo coperchio, con vassoio raccogli gocce rimovibile, può essere completamente ripiegato se necessario o semplicemente agganciato e serve ad es. come superficie di appoggio per mestoli.

Efficienza energetica

Irraggiamento termico molto basso dovuto al buon isolamento e al breve tempo di riscaldamento delle vasche grazie alla resistenza a foglio.

Igienico

Versione H2 di qualità degli scomparti riscaldati e delle vasche saldate senza giunture.

Termicamente isolato

I vani armadiati possono essere riscaldati o raffreddati con piastre refrigeranti individualmente. Il buon isolamento garantisce la sicurezza della temperatura.

Tutto in uno

Grazie all'elevatore supplementare integrato anche le stoviglie necessarie sono sul carrello.

Ben concepito

Il contenitore GN integrato funge da pratico portamestoli, mentre lo scomparto neutro offre ulteriore spazio per conservare gli alimenti a temperatura neutra.

Termicamente isolato

I vani armadiati possono essere riscaldati o raffreddati con piastre refrigeranti individualmente. Il buon isolamento garantisce la sicurezza della temperatura.

Coperchio ribaltabile

Il piccolo coperchio può essere fissato come utile superficie di appoggio. Quando è completamente aperto, il coperchio posteriore funge da ripiano per i coperchi GN.



Efficienza energetica

Irraggiamento termico molto basso dovuto al buon isolamento e al breve tempo di riscaldamento delle vasche grazie alla resistenza a foglio.

ACCESSORI: CARRELLO ARMADIATO SPTW

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Pianetto ribaltabile lato corto	SPTW con riscaldamento statico 0162943, 0162946	641 x 250 x 30	0163038
	Pianetto ribaltabile lato corto	SPTW con coperchio ribaltabile 0162944, 0162947	580 x 250 x 30	0163037
	Pianetto ribaltabile lato lungo, 2 vasche	SPTW con riscaldamento statico 0162943	650 x 250 x 30	0162261
Simile all'immagine.	Pianetto ribaltabile lato lungo, 3 vasche	SPTW con riscaldamento statico 0162946	999 x 250 x 30	0162262
	Protezione antitosse, a scomparsa	SPTW con elevatore piatti 0162754	763 x 35 x 420	0162629
	Protezione antitosse con piano di appoggio superiore, 2 vasche	SPTW con riscaldamento statico 0162943	780 x 444 x 380	0163013
Simile all'immagine.	Protezione antitosse con piano di appoggio superiore, 3 vasche	SPTW con riscaldamento statico 0162946	1.135 x 444 x 380	0162901
	Ponte riscaldante con protezione antitosse, 2 vasche	SPTW con riscaldamento statico, con coperchio ribaltabile, con elevatore piatti 0162943, 0162944, 0162754, 0162945	838 x 339 x 546	0172507006
Simile all'immagine.	Ponte riscaldante con protezione antitosse, 3 vasche	SPTW con riscaldamento statico, con coperchio ribaltabile, con coperchio scorrevole 0162946, 0162947, 0162948	1.180 x 343 x 546	0172507007
	Piastra refrigerante GN 1/1	Tutti i modelli SPTW	530 x 325 x 30	0163584
	Mensola scorrevassi ribaltabile, 2 vasche	SPTW con riscaldamento statico, con coperchio scorrevole, con elevatore piatti 0162943, 0162945, 0162754	816 x 313 x 122	0172507001
Simile all'immagine.	Mensola scorrevassi ribaltabile, 3 vasche	per 0162946, 0162948	1.211 x 313 x 122	0172507003





Sito web

Altri dettagli sul prodotto



Isolamento speciale

Un buon isolamento garantisce la sicurezza della temperatura: perdite di temperatura ridotte e influenza minima sullo scomparto adiacente.

Sportelli bloccabili

Gli sportelli orientabili a 270° sono fissati in modo sicuro da un magnete quando sono aperti.

Protezione completa

Robusti paraurti offrono una sufficiente protezione per ISOBOX® e pareti. Opzionale: protezione per il trasporto per autocarri, piastre refrigeranti.



230V Power

Basta una presa e l'ISOBOX® mantiene in modo affidabile la temperatura selezionata in funzionamento stazionario.

Ergonomico

Le maniglie di spinta integrate offrono caratteristiche ergonomiche ottimali ed una migliore maneggevolezza.

Igienico

Pareti con guide in acciaio inox facili da pulire.

I contenitori con ruote ISOBOX® interamente realizzati secondo le vostre esigenze



Opzionale: piastra riscaldante sul top per una somministrazione diretta degli alimenti.

ISOBOX® Mobil Flex

Massima flessibilità: senza fatica - senza l'impiego di utensili. Basta un semplice gesto per trasformare lo scomparto per mantenere i cibi caldi in uno scomparto per mantenerli freddi e viceversa. Ideale per il trasporto fuori casa, catering e per lunghi tragitti fra la cucina e la stazione di servizio.

Pag. 149

Con modulo di riscaldamento, di raffreddamento e neutro



Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Basic

Massima affidabilità: le superiori proprietà isolanti mantengono i cibi caldi, freddi o neutri anche senza tecnologia attiva.

Il modello base per il trasporto di cibi freddi o caldi con una breve permanenza nel carrello.

Pag. 154

Moduli di riscaldamento, di raffreddamento e neutri

Nella versione Flex, i moduli possono essere scambiati senza attrezzi, in modo da poter reagire spontaneamente al cambiamento dei requisiti o a un modulo difettoso.

Modulo riscaldante: max 95 °C.

Modulo refrigerante: fino a temperatura ambiente di max 25° C o 32° C.

Il vostro ISOBOX® nel design preferito

Progettate i contenitori con ruote in base ai vostri gusti o a senso logico, come ad es. utilizzando il «rosso traffico» per i contenitori con cibi caldi e il «blu cielo» per il trasporto di cibi freddi.



U15230 VANIGLIA CHIARA	U18003 BLU CRISTALLO	U19006 MENTA	LIGHT Luminoso e accogliente.	
U17005 ROSSO CARMINIO	U18068 BLU CIELO	U19507 IRIS	U16009 GOLDEN ORANGE	U15194 GIALLO ZINCO
STRONG Moderno, vivace e appariscente.				
U11077 BIANCO CREMA	U12168 GRIGIO CASHMERE	U12257 GRIGIO GRAFITE	U12011 VULCANO	ACROMATICO Riservato.
R38000 NW MARRONE	R20315 NW ROVERE ARTISAN	R20128 RU ROVERE SONOMA CHIARO	WOOD Autentico, vivace e naturale.	
F79934 CR FERRO NERO	S60036 SX CEMENTO CLASSICO	STONE Discreto e moderno.		

AZIONE ANTI-BATTERICA



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex – 1 scomparto – versione bassa

	Modello	Capacità max	Distanza fra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ISOBOX® Mobil Flex 1/8 75	8 GN 1/1 max profondità 65 mm inserimento dal lato lungo	75	590 x 800 x 930	0223040
	ISOBOX® Mobil Flex 1/15 37,5	15 GN 1/1 max profondità 20 mm inserimento dal lato lungo	37,5	590 x 800 x 930	0223041

Con vano interno in acciaio inox con possibilità di ripiani senza giunture. Con questo modello non è possibile utilizzare un modulo di riscaldamento da 800 W. In versione standard senza balustrino. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex – 1 scomparto – versione alta

	Modello	Capacità max	Distanza fra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ISOBOX® Mobil Flex 1/16 75	16 GN 1/1 max profondità 65 mm inserimento dal lato lungo	75	590 x 800 x 1.530	0223042

Con vano interno in acciaio inox con possibilità di ripiani senza giunture. Con questo modello è possibile utilizzare solo una protezione neutra o un modulo di riscaldamento da 800 W. In versione standard senza balustrino. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex – 2 scomparti adiacenti

	Modello	Capacità max	Distanza fra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	ISOBOX® Mobil Flex 2/16 75 AP	2 x 8 = 16 GN 1/1 profondità max 65 mm inserimento dal lato lungo	75	1.100 x 800 x 970	0223043
	ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 AP	2 x 15 = 30 GN 1/1 profondità max 20 mm inserimento dal lato lungo	37,5	1.100 x 800 x 970	0223044

Con vano interno in acciaio inox con possibilità di ripiani senza giunture. Con questo modello non è possibile utilizzare un modulo di riscaldamento da 800 W. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex – 2 scomparti in verticale

	Modello	Capacità max	Distanza fra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Contenitore con ruote ISO-BOX® Mobil Flex/V 2/16 75	2 x 8 = 16 GN 1/1 profondità max 65 mm inserimento dal lato lungo	75	590 x 800 x 1.670	0223045
	Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex/V 2/30 37,5	2 x 15 = 30 GN 1/1 profondità max 20 mm inserimento dal lato lungo	37,5	590 x 800 x 1.670	0223046

Con vano interno in acciaio inox con possibilità di ripiani senza giunture. Con questo modello non è possibile utilizzare un modulo di riscaldamento da 800 W. In versione standard senza balustrino. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex con piastre calde – 2 scomparti adiacenti

	Modello	Capacità max	Distanza fra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex 2/16 75 3HP	2 x 8 = 16 GN 1/1 profondità max 65 mm inserimento dal lato lungo	75	1.100 x 800 x 999	0223083
	Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 3HP	2 x 15 = 30 GN 1/1 profondità max 20 mm inserimento dal lato lungo	37,5	1.100 x 800 x 999	0223084

Con vano interno in acciaio inox con possibilità di ripiano senza giunture. Con questo modello non è possibile utilizzare un modulo di riscaldamento da 800 W. Piastra riscaldante autoregolante sulla parte superiore con 3 punti caldi per 3 1/1 GN, commutabili separatamente. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Ulteriormente caldo
La piastra riscaldante integrata nella parte superiore consente di mantenere caldi gli alimenti nei contenitori GN per la somministrazione diretta.

ACCESSORI: CONTENITORE CON RUOTE ISOBOX® MOBIL FLEX

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Flex – modulo riscaldante con comando digitale – da 30 a 95 °C

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	WäMo-D 230/400	Tutti i modelli ISOBOX® Flex escluso 0223042	451 x 155 x 398	0163553
	WäMo-D 230/800	0223042	451 x 155 x 398	0163554

Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione
WäMo-D 230/400	0,45	230V 1 N AC 50/60 Hz	IP22
WäMo-D 230/800	0,85	230V 1 N AC 50/60 Hz	IP22

Versione in acciaio inox.

ISOBOX® Mobil Flex – Modulo refrigerante con comando digitale

	Modello	Adatto per	Per temperature ambiente	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KüMo-D 230/150 25°C	Tutti i modelli ISOBOX® Flex escluso 0223042	max 25 °C	456 x 155 x 428	0163590
	KüMo-D 230/150 32°C	Tutti i modelli ISOBOX® Flex	max 32 °C	456 x 155 x 478	0164247
Refrigerazione		Potenza frigorifera kW	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione
KüMo-D 230/150 25 °C		0,15	0,24	230V 1 N AC 50/60 Hz	IP22
KüMo-D 230/150 32 °C		0,15	0,4	230V 1 N AC 50/60 Hz	IP22

Versione in acciaio inox.

ISOBOX® Mobil Flex – modulo neutro

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	NeMo-D	354 x 62 x 350	0163862

Versione in acciaio inox.



OPZIONI: CONTENITORE CON RUOTE ISOBOX® MOBIL FLEX



Altri accessori
Ulteriori contenitori GN o griglie sono disponibili al capitolo «Accessori per le grandi cucine» da pagina 228.

	Posizione	Modello	Adatto per
	1	Copertura in acciaio inox	0223040, 0223041
	2	Porta schede	Tutti i modelli ISOBOX® Flex
	3	Ferma fogli a molletta	
	4	Anta con serratura	
	5	Paraurti perimetrale, in alto e in basso	0223043, 0223044, 0223083, 0223084
	6	Balustrino, su 4 lati	Tutti i modelli ISOBOX® Flex
	7*	Balustrino, su 3 lati	0223043, 0223044, 0223083, 0223084
	8*	Piastra refrigerante	Tutti i modelli ISOBOX® Flex
	9*	Protezione per il trasporto su autocarri	0223042, 0223045, 0223046
	10*	Spine di rete specifiche per ogni paese	

Le opzioni devono essere selezionate al momento dell'ordine e non possono essere montate a posteriori, ad eccezione della piastra refrigerante.

* Non visibile dalla foto!

CONTENITORE CON RUOTE ISOBOX® MOBIL BASIC

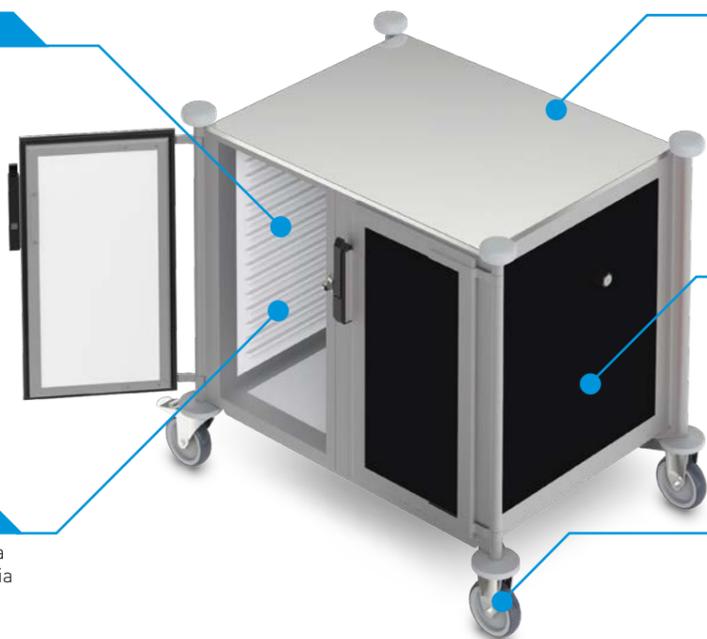


Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Perfettamente isolato

Un buon isolamento garantisce la sicurezza della temperatura: perdite di temperatura ridotte e influenza minima sullo scomparto adiacente.



Sulla parte superiore

Accessori e opzioni come il balustrino o la dotazione con la piastra refrigerante perfezionano il vostro ISOBOX®.

Accattivante

La scelta personalizzata del colore delle pareti laterali rende convincente l'ISOBOX® anche per la zona ospiti.

Facile da pulire

Le opzioni di ripiani senza giunture rendono la pulizia molto semplice.

Mobile

Con numerose dotazioni ruote per soddisfare le vostre esigenze.

Il vostro ISOBOX® nel design preferito

Progettate i contenitori con ruote in base ai vostri gusti o a senso logico, come ad es. utilizzando il «rosso traffico» per i contenitori con cibi caldi e il «blu cielo» per il trasporto di cibi freddi.

U15230 VANIGLIA CHIARA	U18003 BLU CRISTALLO	U19006 MENTA	LIGHT Luminoso e accogliente.		
U17005 ROSSO CARMINIO	U18068 BLU CIELO	U19507 IRIS	U16009 GOLDEN ORANGE	U15194 GIALLO ZINCO	STRONG Moderno, vivace e appariscente.
U11077 BIANCO CREMA	U12168 GRIGIO CASHMERE	U12257 GRIGIO GRAFITE	U12011 VULCANO	ACROMATICO Riservato.	
R38000 NW MARRONE	R20315 NW ROVERE ARTISAN	R20128 RU ROVERE SONOMA CHIARO	WOOD Autentico, vivace e naturale.		
F79934 CR FERRO NERO	S60036 SX CEMENTO CLASSICO	STONE Discreto e moderno.			

AZIONE ANTI-BATTERICA

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Basic – 1 scomparto

	Modello	Capacità max	Distanza fra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Basic 1/15 37,5	15 GN 1/1 max profondità 20 mm inserimento dal lato lungo	37,5	550 x 730 x 925	0223047
	Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Basic 1/30 37,5	30 GN 1/1 max profondità 20 mm inserimento dal lato lungo	37,5	550 x 730 x 1.490	0223048

Versione Basic con parete posteriore chiusa. Non compatibile con modulo riscaldante o refrigerante. Scegliere la versione Flex, predisposta per l'utilizzo di moduli riscaldanti o refrigeranti. Con vano interno in plastica con possibilità di ripiani senza giunture. Balustrino e alloggiamento per piastra refrigerante con sovrapprezzo. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Basic – 2 scomparti adiacenti

	Modello	Capacità max	Distanza fra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Basic 2/30 37,5 AP	2 x 15 = 30 GN 1/1 profondità max 20 mm inserimento dal lato lungo	37,5	975 x 730 x 925	0223049

Versione Basic con parete posteriore chiusa. Non compatibile con modulo riscaldante o refrigerante. Scegliere la versione Flex, predisposta per l'utilizzo di moduli riscaldanti o refrigeranti. Con vano interno in plastica con possibilità di ripiani senza giunture. Balustrino e alloggiamento per piastra refrigerante con sovrapprezzo. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Basic – 2 scomparti in verticale

	Modello	Capacità max	Distanza fra le guide mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Contenitore con ruote ISOBOX® Mobil Basic/V 2/30 37,5	2 x 15 = 30 GN 1/1 profondità max 20 mm inserimento dal lato lungo	37,5	550 x 730 x 1.640	0223050

Versione Basic con parete posteriore chiusa. Non compatibile con modulo riscaldante o refrigerante. Scegliere la versione Flex, predisposta per l'utilizzo di moduli riscaldanti o refrigeranti. Con vano interno in plastica con possibilità di ripiani senza giunture. Balustrino e alloggiamento per piastra refrigerante con sovrapprezzo. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



Altri accessori

Ulteriori contenitori GN o griglie sono disponibili al capitolo «Accessori per le grandi cucine» da pagina 228.

Posizione	Modello	Adatto per
1	Protezione per il trasporto per autocarri	0223048, 0223050
2	Balustrino, su 3/4 lati	Tutti modelli ISOBOX® Basic
3	Ferma fogli a molletta	
4	Porta schede	
5	Anta con serratura	
6	Copertura in acciaio inox	
7*	Piastra refrigerante	
8*	Spine di rete specifiche per ogni paese	



Le opzioni devono essere selezionate al momento dell'ordine e non possono essere montate a posteriori, ad eccezione della piastra refrigerante.



* Non visibile dalla foto!



Mobis Buffetcart

Porta flessibilità nella distribuzione delle colazioni: carrello compatto con due scomparti per una distribuzione efficiente e ospitale della colazione. Disponibile per 40 o 60 vassoi.

Pag. 159



Mobis Buffetcart Plus

Il buffet mobile: adattato individualmente ai vostri desideri e alle vostre esigenze, con ancora più spazio e opzioni aggiuntive. Disponibile con 3 o 4 scomparti.

Pag. 160

Secondo i vostri desideri

Potete scegliere tra le numerose moderne tonalità di colore per trovare quella che fa per voi. **Funzionale:** le decorazioni hanno un'azione antibatterica per una maggiore igiene.



U15230 VANIGLIA CHIARA	U18003 BLU CRISTALLO	U19006 MENTA	LIGHT Luminoso e accogliente.	
U17005 ROSSO CARMINIO	U18068 BLU CIELO	U19507 IRIS		
	U16009 GOLDEN ORANGE	U15194 GIALLO ZINCO		
U11077 BIANCO CREMA	U12168 GRIGIO CASHMERE	U12257 GRIGIO GRAFITE	U12011 VULCANO	ACROMATICO Riservato.
R38000 NW MARRONE	R20315 NW ROVERE ARTISAN	R20128 RU ROVERE SONOMA CHIARO		
F79934 CR FERRO NERO	S60036 SX CEMENTO CLASSICO			STONE Discreto e moderno.

Varietà di gusti per le colazioni con il Mobis® Buffetcart:

Il vantaggio per i pazienti e per il bilancio.

Appositamente progettato per l'uso in ospedali e strutture di assistenza, il carrello compatto offre una combinazione di opzioni di equipaggiamento pratiche e un design accattivante. In questo modo il personale risparmia tempo prezioso offrendo a residenti e pazienti una colazione varia e di alta qualità.



Sulla parte superiore

Un ripiano agganciabile in GN 1/1 offre una superficie di appoggio supplementare.

Possibilità di aggancio

Lo stabile balustrino funge da maniglia di spinta e consente di agganciare eventuali accessori, ad es. contenitori per rifiuti.

Accattivante

Disponibili pareti laterali in diversi colori.

Robusto

Piano di lavoro in fibre ad alta densità Black Line con superficie antigraffio.

Spazio di stoccaggio

40 coppie di guide per 1/2 vassoi GN. La graduazione della distanza tra le guide di 40 mm offre flessibilità nella suddivisione.

Igienico

La versione senza giunture rende estremamente facile la pulizia.

Resistente

Il robusto fondo in acciaio inox rende questo apparecchio di trasporto particolarmente resistente.

La figura mostra una dotazione speciale.

Mobis® Buffetcart

Il Mobis Buffetcart® consente un servizio di colazione moderno e ospitale.

Mobis® Buffetcart per 40 vassoi GN 1/2	Mobis® Buffetcart per 60 vassoi GN 1/2
Suddivisione: 2 vani, neutri.	Suddivisione: 3 vani, neutri.

Su misura per le vostre esigenze

Saremo lieti di aiutarvi a trovare la dotazione giusta.

Tutto quello che serve con il Mobis® Buffetcart Plus:

il multiuso per la distribuzione degli alimenti mobile

La soluzione innovativa per soddisfare le esigenze individuali dei pazienti ad esempio durante la distribuzione e la consegna della colazione e della cena. I pazienti possono scegliere liberamente il prodotto e la quantità secondo i propri desideri – un passo importante per ridurre gli sprechi alimentari.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Mobis® Buffetcart Plus per ca. 25 persone	Mobis® Buffetcart Plus per ca. 40 persone
Suddivisione: 2 vani, 1 vano tecnico.	Suddivisione: 3 vani, 1 vano tecnico.

Su misura per voi

La foto mostra le opzioni di equipaggiamento – componiamo il Mobis® Buffetcart per voi in base alle vostre esigenze in termini di tecnologia, dotazione e superfici decorative.

Contattateci!

MOBIS® BUFFETCART PLUS: 2 vani più vano tecnico



Caratteristiche e opzioni identiche al Mobis® Buffetcart Plus con 3 segmenti.

La figura mostra una dotazione speciale.

MOBIS® BUFFETCART PLUS: 3 vani più vano tecnico

Dalla pratica per la pratica:

per garantire che i nostri innovativi Mobis Buffetcart soddisfino in modo ottimale tutti i requisiti nell'uso quotidiano, abbiamo valutato circa 1.000 cartelle pazienti per la progettazione degli apparecchi di trasporto. Dalla tecnologia alla suddivisione dei cassetti: il Mobis Buffetcart è ormai un compagno collaudato in ospedali, cliniche e strutture di cura.

A portata di mano

Il telaio superiore per carrello di servizio prime colazioni offre un facile accesso ad es. a confezioni monoporzione fungendo contemporaneamente da protezione antitosse.

Altri accessori

Su richiesta sono disponibili elementi di protezione, un ripiano o un tagliere agganciabile e altri utili accessori.

Refrigerazione assicurata

La piastra di raffreddamento incassata garantisce la sicurezza della temperatura, ad es. per i salumi.

Tutto quello che serve

Tubi impilabili per il trasporto sicuro di piatti fino a un ø di 200 mm.

Accattivante

Disponibili pareti laterali in diversi colori.

Suddivisione flessibile

La combinazione di vani armadiati e cassetti è disponibile in diverse versioni, ad es. calda/fredda o neutra.

Cassetto per il pane

Per trasporto di prodotti da forno. Funzionale: la piastra di copertura funge da tagliere.

Dimensioni GN

Adatto alle dimensioni GN più diffuse.

Facile da spostare

Una quinta ruota, azionata elettricamente, assicura la facile manovrabilità dell'apparecchio di trasporto. A scelta, il Mobis può essere equipaggiato per il traino.

La figura mostra una dotazione speciale.

N'Ice & Easy

Il sistema di raffreddamento brevettato N'Ice & Easy® dell'apparecchio di trasporto con stoccaggio del ghiaccio indipendente dalla rete elettrica e ad alta efficienza energetica garantisce una refrigerazione degli alimenti che devono rimanere al freddo per un massimo di 120 minuti anche senza collegamento alla rete elettrica. È possibile anche il raffreddamento permanente nel funzionamento a rete.

Raffreddamento indipendente dalla rete durante la distribuzione degli alimenti:

- pressoché silenzioso nel funzionamento indipendente dalla rete.
- Non richiede batterie pesanti e di grande potenza.
- Nessuna limitazione dei cicli di carica a causa dell'accumulatore refrigerante indipendente.
- Basso consumo energetico.
- Liquido refrigerante sostenibile (R600a).

Pulizia accurata

Scomparto per il trasporto dei rifiuti.

Ben raffreddato

Cassetti fissi e cassetti estraibili per alimenti che necessitano di refrigerazione.



I must-have per ogni evento

I carrelli per banchetti Köhler® consentono la ristorazione con cibi freddi e caldi in un design senza tempo.

Pag. 164



Carrello per banchetti riscaldato e ventilato



Regolazione continua, temperature sempre in vista: il nostro classico mantiene i cibi comodamente al caldo.

Pag. 165



Carrello per banchetti riscaldato e ventilato con vano frigorifero passivo



Caldo sotto, freddo sopra: il nostro carrello a due piani per tutte le occasioni.

Pag. 166



Carrello per banchetti raffreddato e ventilato



Raffreddamento ad alte prestazioni con circolazione ottimale dell'aria.

Pag. 166



Carrello per banchetti neutro



Le straordinarie proprietà isolanti mantengono i cibi caldi, freddi o neutri anche senza tecnologia attiva.

Pag. 167



Accessori

Tutto il kit necessario: balustrino, griglia GN, piastre refrigeranti.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

CARATTERISTICHE GENERALI DEI CARRELLI PER BANCHETTI KÖHLER®

Robusto e igienico

Migliori proprietà di pulizia e igiene grazie al corpo in acciaio inox.

Efficienza energetica

Il forte isolamento garantisce il mantenimento della temperatura anche in assenza di funzionamento a rete.

Facile da pulire

Le guide per i vassoi possono essere facilmente rimosse per la pulizia.

Ergonomico

Facile da manovrare grazie alle aste scorrevoli verticali, anche con gli sportelli aperti.

Sportelli protetti

Sportelli, bloccabili, auto-bloccanti senza maniglia aggiuntiva.

Ottima circolazione dell'aria

Stesso spazio – stessa temperatura grazie alla circolazione ottimizzata dell'aria.

Protezione completa

Grazie alla massiccia protezione antiurto in alto e in basso – anche per il trasporto su camion.



CARATTERISTICHE SPECIFICHE PER IL MODELLO



Cassetta di riscaldamento

La cassetta di riscaldamento con vaschetta di umidificazione è facile da rimuovere.



Vano frigorifero passivo

Separazione termica dell'area calda e fredda. Fino a cinque GN 1/1 possono essere ulteriormente raffreddati per mezzo di una piastra refrigerante.



Refrigerazione attiva

Refrigerazione attiva potente e a risparmio energetico con liquido refrigerante R290 sostenibile.

Liquido refrigerante sostenibile

CARRELLO PER BANCHETTI – RISCALDATO E VENTILATO

Carrello per banchetti Köhler® – riscaldato e ventilato – inserimento dal lato lungo

	Modello	Capacità	Dimensioni guida mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BKW 1/14 L-GN-57,5	14 x GN 1/1	530 x 325	100	640 x 775 x 1.308	0163291
	BKW 1/20 L-GN-57,5	20 x GN 1/1	530 x 325	100	640 x 775 x 1.653	0163292

Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
---------------	------------	-----------------------	--------------------	-------------------------	------------------------

BKW 1/14 L-GN-57,5	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	a regolazione continua	30-95 °C
--------------------	-----	----------------------------	-------	------------------------	----------

BKW 1/20 L-GN-57,5	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	a regolazione continua	30-95 °C
--------------------	-----	----------------------------	-------	------------------------	----------

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 57,5 mm. 2 ruote girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 125 mm, in carcasce in plastica. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello per banchetti Köhler® – riscaldato e ventilato – Inserimento dal lato corto

	Modello	Capacità	Dimensioni guida mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BKW 1/36 B-GN-57,5	36 x GN 1/1	530 x 325	180	795 x 895 x 1.573	0163293

Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
---------------	------------	-----------------------	--------------------	-------------------------	------------------------

BKW 1/36 B-GN-57,5	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	a regolazione continua	30-95 °C
--------------------	-----	----------------------------	-------	------------------------	----------

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 57,5 mm. 2 ruote girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 125 mm, in carcasce in plastica. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLO PER BANCHETTI – RISCALDATO E VENTILATO CON VANO FRIGORIFERO PASSIVO

Carrello per banchetti Köhler® – riscaldato e ventilato/raffreddato passivamente – inserimento dal lato lungo

	Modello	Capacità	Dimensioni guida mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BKW 1/14 L-GN-57,5 +5 PK	14 x GN 1/1 nella base + 5 x GN 1/1 nel telaio superiore + 1 x piastra eutettica GN 1/1 (non inclusa nel prezzo)	530 x 325	95	640 x 775 x 1.857	0163294

Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
---------------	------------	-----------------------	--------------------	-------------------------	------------------------

BKW 1/14 L-GN-57,5 + 5 PK	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	a regolazione continua	30-95 °C
---------------------------	-----	----------------------------	-------	------------------------	----------

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 57,5 mm nella base, 72 mm nel telaio superiore. 2 ruote girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 125 mm, in carcasce in plastica. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello per banchetti Köhler® – riscaldato e ventilato/raffreddato passivamente – Inserimento dal lato corto

	Modello	Capacità	Dimensioni guida mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BKW 1/28 B-GN-57,5 +10 PK	28 x GN 1/1 nella base + 10 x GN 1/1 nel telaio superiore + 2 x piastre eutettiche GN 1/1 (non incluse nel prezzo)	530 x 325	270	795 x 895 x 1.892	0163282

Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
---------------	------------	-----------------------	--------------------	-------------------------	------------------------

BKW 1/28 B-GN-57,5 +10 PK	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	a regolazione continua	30-95 °C
---------------------------	-----	----------------------------	-------	------------------------	----------

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 57,5 mm nella base, 72 mm nel telaio superiore. 2 ruote girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 160 mm. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLO PER BANCHETTI – REFRIGERATO E VENTILATO

Carrello per banchetti Köhler® – raffreddato e ventilato – Inserimento dal lato corto

Liquido refrigerante sostenibile

	Modello	Capacità	Dimensioni guida mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.	
	BKW 1/40 B-GN-57,5 UK	40 x GN 1/1	530 x 325	200	795 x 895 x 1.872	0163295	
Riscaldamento	Potenza frigorifera	Potenza frigorifera kW	Potenza kW	Connessione elettrica Gruppo di refrigerazione	Tipo di protezione	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
BKW 1/40 B-GN-57,5 UK	R290, privo di CFC	0,35	0,26	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	a regolazione continua	0 - 10 °C

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 57,5 mm nella base. 2 ruote girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 160 mm. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

CARRELLO PER BANCHETTI – NEUTRO

Carrello per banchetti Köhler® – neutro – inserimento dal lato lungo

	Modello	Capacità	Dimensioni guida mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BKW 1/23 L-GN-57,5 Neutro	23 x GN 1/1	530 x 325	115	640 x 775 x 1.654	0163345

Versione in acciaio inox. Distanza tra le guide: 57,5 mm. 2 ruote girevoli con fermo centrale e 2 ruote fisse, ø 125 mm, in carcasce in plastica. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

ACCESSORI: CARRELLI PER BANCHETTI KÖHLER®

Griglie GN

	Modello	GN	Diametro tondini telaio e barra mm	Diametro tondini longitudinali mm	Numero tondini longitudinali	Dimensioni L x P mm	N. ord.
	1/1 – Tipo A	GN 1/1 530 325	6,0	3,0	20	530 x 325	01139029
	1/1 – Tipo B	GN 1/1 530 325	7,0	3,0	17	530 x 325	7209535
	2/1 – Tipo A	GN 2/1 650 530	7,0	3,0	35	650 x 530	01139129

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente, bordi spazzolati.

	Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Balustrino	0163291, 0163294, 0163292, 0163345	557 x 717 x 52	0163311
	Balustrino	0163282, 0163293, 0163295	837 x 738 x 52	0163312
	Piastra refrigerante	0163294, 0163282	530 x 325 x 30	0163584



La combinazione economica

Con i nostri carrelli armadiati portavassoi, offriamo una soluzione economica che combina il trasporto a temperatura sicura e la distribuzione diretta degli alimenti.

Pag. 169



TTW-E
A una parete

Pag. 169



TTW-CS
Cook-Serve

Pag. 170



TTW-M
A struttura modulare

Pag. 170



TTW-V
Parte interna completamente saldata

Pag. 171



Accessori



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

LA NOSTRA GUIDA TTW

Su misura per voi:

lasciatevi consigliare dal nostro partner di assistenza – configuriamo il vostro TTW interamente in base alle vostre esigenze individuali.

	TTW-E A una parete	TTW-M A struttura modulare	TTW-V Parte interna completamente saldata	TTW-CS Cook & Serve
Particolarità	Per sistemi di isolamento.	Sostenibile grazie ai moduli intercambiabili.	Idoneo per impianti di lavaggio.	Separazione termica nel vano interno per cibi caldi e freddi.
Tipi di vassoi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ EN ✓ GN ✓ ½ EN ✓ Veska ✓ Sistemi di isolamento 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ EN ✓ GN ✓ ½ EN ✓ Veska Sistemi di isolamento 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ EN ✓ GN ✓ ½ EN ✓ Veska Sistemi di isolamento 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vassoio speciale EN GN ½ EN Veska Sistemi di isolamento
Capacità vassoi	20, 24, 30	16, 20, 24, 30, 32, 36, 40	16, 20, 24, 30, 32, 36, 40	20
Scopo previsto	Distribuzione/colazioni/pranzi/cene			
Sistemi di distribuzione alimentare preferiti	Cook & Serve	Cook & Freeze Cook & Chill	Cook & Freeze Cook & Chill	Cook & Serve con tempi di distribuzione lunghi
Refrigerazione	Senza refrigerazione	1. Senza refrigerazione 2. Refrigerazione passiva	1. Senza refrigerazione 2. Refrigerazione passiva	Refrigerazione passiva
Isolamento	✗	✓	✓	✓

TTW-E & TTW-CS



TTW-E

Il nostro TTW-E è particolarmente adatto al trasporto di sistemi di isolamento con vassoi speciali e cloche che già di per sé sono isolanti. La versione a doppia parete del TTW non è quindi più necessaria.

TTW-CS

Questo sistema è progettato per la distribuzione di alimenti Cook & Serve con tempi di trasporto lunghi. La speciale parete centrale nel vano interno determina una separazione termica, in modo che gli alimenti freddi e caldi possano mantenere la loro temperatura su un vassoio speciale. I piatti freddi vengono inoltre raffreddati con piastre refrigerate inserite.



Indica il modello TTW-M. Vale come esempio anche per TTW-V.

Lunga durata

L'acciaio inox robusto e di alta qualità su tutto il corpo esterno e interno garantisce la massima durata.

Ergonomico

Grazie all'asta scorrevole continua, l'altezza della maniglia può essere scelta in modo flessibile.

Refrigerazione passiva

Nella parete centrale è possibile inserire piastre refrigeranti per mantenere freddi gli alimenti per diverse ore.

Guarnizione perimetrale del corpo

Serratura a prova di polvere e perdite di temperatura ridotte grazie a una guarnizione a labbra perimetrale.

La foto indica la dotazione speciale.

Perfettamente isolato

Il corpo isolato a doppia parete mantiene le temperature nel vano interno a lungo.

Guide per vassoi senza giunture

Ripiani sempre puliti. Per la pulizia più semplice che si possa immaginare.

Robusta protezione antiurto

La protezione antiurto perimetrale sul telaio e sulla copertura protegge l'apparecchio di trasporto da eventuali danni.

Serratura porta per il trasporto sicuro

Una chiusura a 2 punti garantisce la chiusura delle porte anche durante il trasporto con camion.

TTW-V: massimi standard igienici

Le saldature nel vano interno del carrello consentono una pulizia accurata durante il lavaggio a macchina – massima igiene.



TTW-V
Con vano interno saldato.

TTW-M: struttura modulare duratura

La parete posteriore e le pareti laterali, la copertura del carrello, la porta a battente e l'asta scorrevole sono intercambiabili. In questo modo è possibile sostituire i singoli componenti in caso di danni, il che è particolarmente economico!



Variante di ruote

Offriamo le ruote giuste per ogni esigenza di trasporto.



Ante con serratura

Una serratura triangolare consente un trasporto sicuro e impedisce l'accesso non autorizzato.



Sistema di timone e gancio

Traino a traiettoria sicura grazie al dispositivo di traino antiatrito.



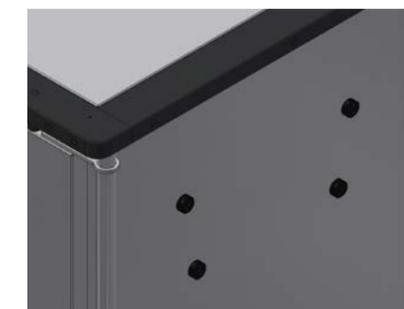
Protezione per il trasporto per autocarri

Serve come protezione per i corrimano in loco o per fissare il carico sul camion.



Ferma fogli a molletta

La pratica molletta per schede di misura o documenti di accompagnamento.



Porta schede

4 bottoni in plastica per le schede in diverse dimensioni.



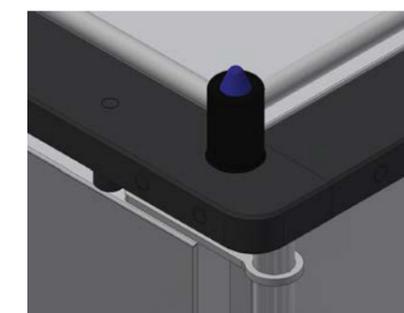
Marcatura laser

Marcature laser personalizzate per il vostro TTW, ad es. il numero del carrello.



Balustrino

Per il trasporto sicuro di cestelli con bicchieri oppure oggetti simili sulla copertura del carrello.



Cono di marcatura

Coni di marcatura in diversi colori facilitano l'assegnazione degli apparecchi di trasporto.

ACCESSORI



Piastre refrigeranti



Cestelli

e molto altro ancora...



I sistemi di distribuzione fino a 250 pasti

In qualità di specialista della logistica di grandi cucine, Hupfer può contare su un'esperienza pluriennale nell'implementazione di sistemi di distribuzione degli alimenti efficienti e funzionali.



Distribuzione degli alimenti nelle case di riposo per anziani

Carrelli bagnomaria, elevatori, contenitori con ruote ISOBOX® ecc. si uniscono in un sistema efficiente.

Pag. 173



Distribuzione degli alimenti compatta

Qui, elevatori, congelatori, ecc. sono combinati in un'efficiente «linea di porzionamento».

Pag. 176

La distribuzione delle vivande nelle case di riposo per anziani richiede grande flessibilità. I residenti di queste strutture sono molto diversi tra loro e hanno esigenze molto diversificate: i residenti molto vitali vogliono prepararsi i pasti da soli, altri mangiano insieme nella sala da pranzo e i residenti allettati possono consumare i pasti solo nella loro stanza. La scelta e la disposizione dei nostri prodotti soddisfa in modo ottimale questi requisiti.



POSIZIONAMENTO

La disposizione dei carrelli e dei mobili consente una porzionatura efficiente grazie alle operazioni su due lati.

La porzionatura viene effettuata nell'area della cucina da personale specializzato, che garantisce processi di lavoro rapidi e qualificati.



MANTENIMENTO DEI CIBI CALDI E FREDDI

Il contenitore con ruote ISOBOX® viene quindi caricato con il cibo porzionato. Al suo interno si possono mantenere i cibi caldi o freddi a seconda delle esigenze.



DISTRIBUZIONE

Il nostro sistema consente una distribuzione rapida degli alimenti, poiché i cibi freddi e caldi possono essere trasportati insieme e l'apparecchio di trasporto può essere spinto facilmente attraverso i corridoi grazie a una dotazione ottimale.



SERVIZIO

Con il nostro sistema di distribuzione degli alimenti, il personale infermieristico non è più responsabile della porzionatura del cibo, ma solo del servizio finale. In questo modo si lascia più tempo per la cura effettiva dei residenti.

La clientela può contare su una distribuzione dei pasti rapida e affidabile, con una temperatura controllata in modo ottimale.



Sito web

Altri dettagli
sul prodotto

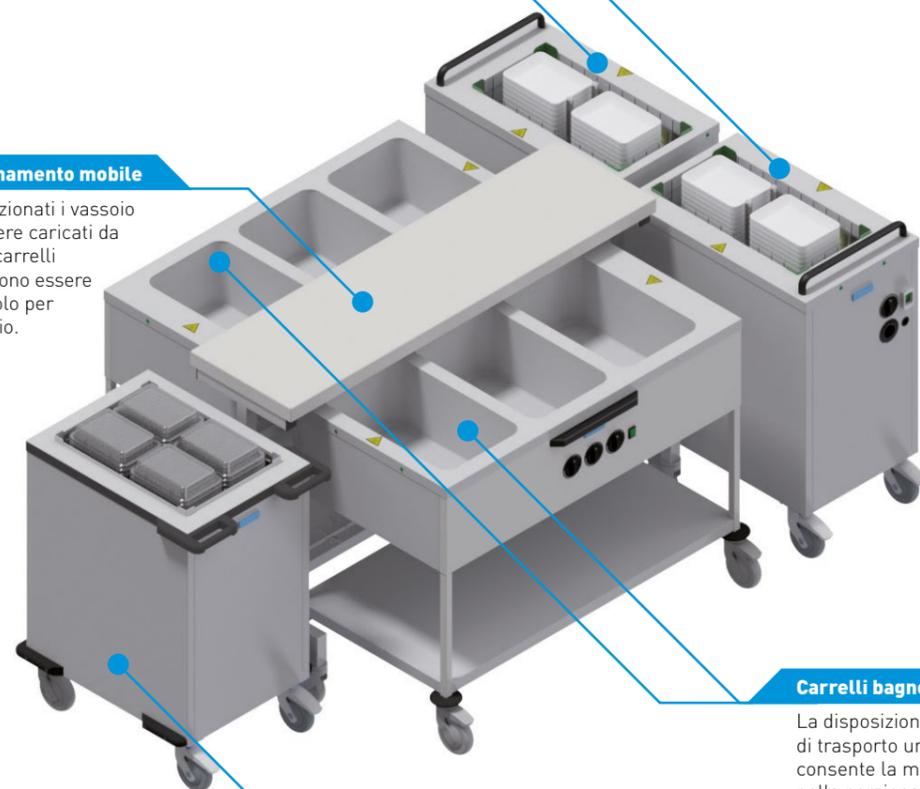
Esempio di disposizione per una stazione di porzionamento in case di riposo per anziani

Carrello elevatore per stoviglie riscaldato

Il vantaggio: è possibile utilizzare porcellane rettangolari che offrono un uso ottimale dello spazio e sono particolarmente adatte agli anziani grazie al bordo alto.

Tavolo di porzionamento mobile

Qui vengono posizionati i vassoio che possono essere caricati da entrambi i lati. I carrelli bagnomaria possono essere spinti sotto il tavolo per risparmiare spazio.



Carrelli bagnomaria

La disposizione degli apparecchi di trasporto uno di fronte all'altro consente la massima efficienza nella porzionatura degli alimenti.

Carrello elevatore per coperchi per porcellane

Dopo la porzionatura sul vassoio, le porcellane sono provviste del coperchio coordinato.

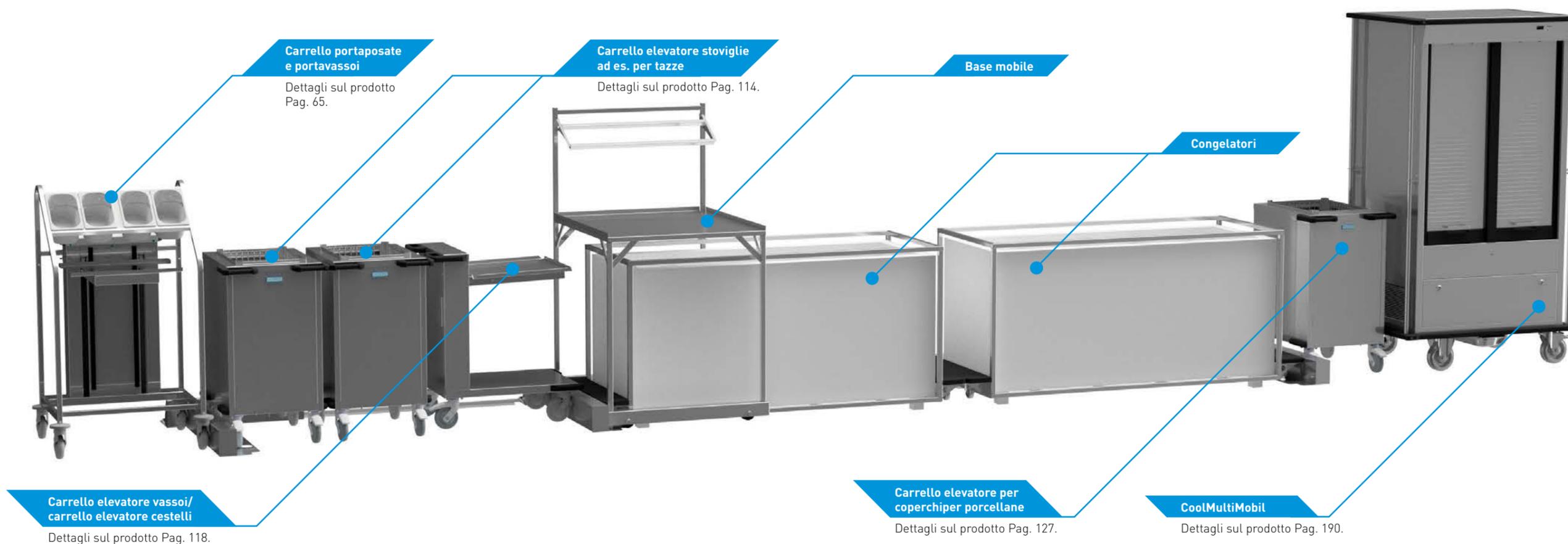


ESEMPIO DI DISPOSIZIONE

Per una distribuzione efficiente degli alimenti, la porzionatura deve essere il più semplice e agevole possibile. Perché devono essere rispettate molte specifiche dalla **scelta giusta degli alimenti** alla **sicurezza della temperatura** e alla **puntualità della consegna**.

Non deve essere necessariamente una distribuzione degli alimenti ad alta intensità di personale su un nastro trasportatore, ma può anche essere una postazione per la preparazione di vivande, come nell'esempio qui illustrato. Il grande vantaggio: il porzionamento può essere effettuato da una sola persona.

Esempio di disposizione delle nostre unità Hupfer per formare una postazione per la preparazione di vivande completa



I VANTAGGI IN SINTESI

- Non è necessaria un'area di cottura: solo min 1 presa per 230V.
- Il porzionamento può essere effettuato da una sola persona.
- Completamento di una porzione in un solo minuto.
- Fornitura fino a 200 unità.
- Altezza di lavoro ergonomica.
- Tavolo di porzionamento scorrevole.



Progettazione individuale

Il grafico mostra solo un esempio di applicazione di una distribuzione compatta degli alimenti – **sono possibili numerose altre costellazioni o disposizioni di unità, ad esempio a forma di «U».**

Saremo lieti di consigliarvi esattamente in base alle vostre esigenze individuali.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

La soluzione per una distribuzione a elevato numero di pasti

In modo che tutto vada di pari passo: le nostre soluzioni per la distribuzione degli alimenti su nastro trasportatore garantiscono una routine ottimale **dal posizionamento alla distribuzione.**

In questo modo si creano **catene di processo efficienti**, si garantisce la conformità alle temperature richieste e si aumenta la sicurezza sul lavoro dei dipendenti grazie a passaggi rodati.

In qualità di specialisti del settore, teniamo conto delle esigenze più diverse e offriamo **soluzioni personalizzate individuali** per ogni sistema di distribuzione, sia esso Cook & Freeze, Cook & Chill o Cook & Serve.

Pag. 180



Distribuzione degli alimenti Cook & Serve

Dalla cucina direttamente al cliente: con le nostre soluzioni, ciò che è caldo rimane caldo e ciò che è freddo rimane freddo.

Pag. 182



Distribuzione degli alimenti Cook & Chill e Cook & Freeze

Scoprite le nostre soluzioni per un processo di rigenerazione ottimale dei vostri piatti.



Distribuzione degli alimenti Cook & Serve

Appena cucinati e direttamente al cliente: i sistemi Cook & Serve richiedono requisiti elevati alle catene di processo affidabili, perché in questo caso è necessario mantenere costanti le temperature richieste per i cibi caldi e freddi allo stesso tempo. Hupfer vi offre un'ampia gamma di prodotti per una soluzione completa e affidabile.



Distribuzione degli alimenti Cook & Freeze e Cook & Chill

Refrigerati o congelati dopo la preparazione e successivamente rigenerati per questi sistemi di distribuzione per alimenti, il nostro nastro trasportatore per alimenti Plug & Cool con circuito di raffreddamento integrato offre soluzioni complete innovative ed efficienti. Vantaggio: posizionamento a temperatura ambiente – un vantaggio per il personale e allo stesso tempo un risparmio sui costi di esercizio.

ESEMPIO PRATICO

Esempio pratico di catering a pranzo

Questa composizione è solo una delle tante disposizioni possibili. In questo capitolo presentiamo nel dettaglio alcuni prodotti di punta.

Cibi freddi preporzionati

- Opzioni:
- CoolMultiMobil®
 - o
 - Coolport®, stazione di inserimento ventilata,
 - carrello portavassoi per pasti preporzionati,
 - Coolstapler®.

Pag. 190 Pag. 185 Pag. 116

Distribuzione degli alimenti

- Carrello armadiato portavassoi isolato termicamente

Pag. 194

Cloche/coperchi

- Carrello elevatore.

Pag. 128

Riserva

- Carrelli per banchetti Köhler® riscaldati.

Pag. 164

Ciotole per zuppe calde

- Carrello elevatore per stoviglie, riscaldato e ventilato,
- Carrello elevatore per stoviglie - riscaldato e ventilato.

Pag. 115 Pag. 116

Piatti principali

- Powerstapler®,
- Carrello elevatore piatti - riscaldato e ventilato.

Pag. 193

Pag. 130

Alimenti caldi

- Carrelli bagnomaria.

Pag. 119

Vassoi

- Carrello elevatore vassoi.

Pag. 52

Cartelle pazienti

- Carrelli di servizio SW.

Pianificazione individuale

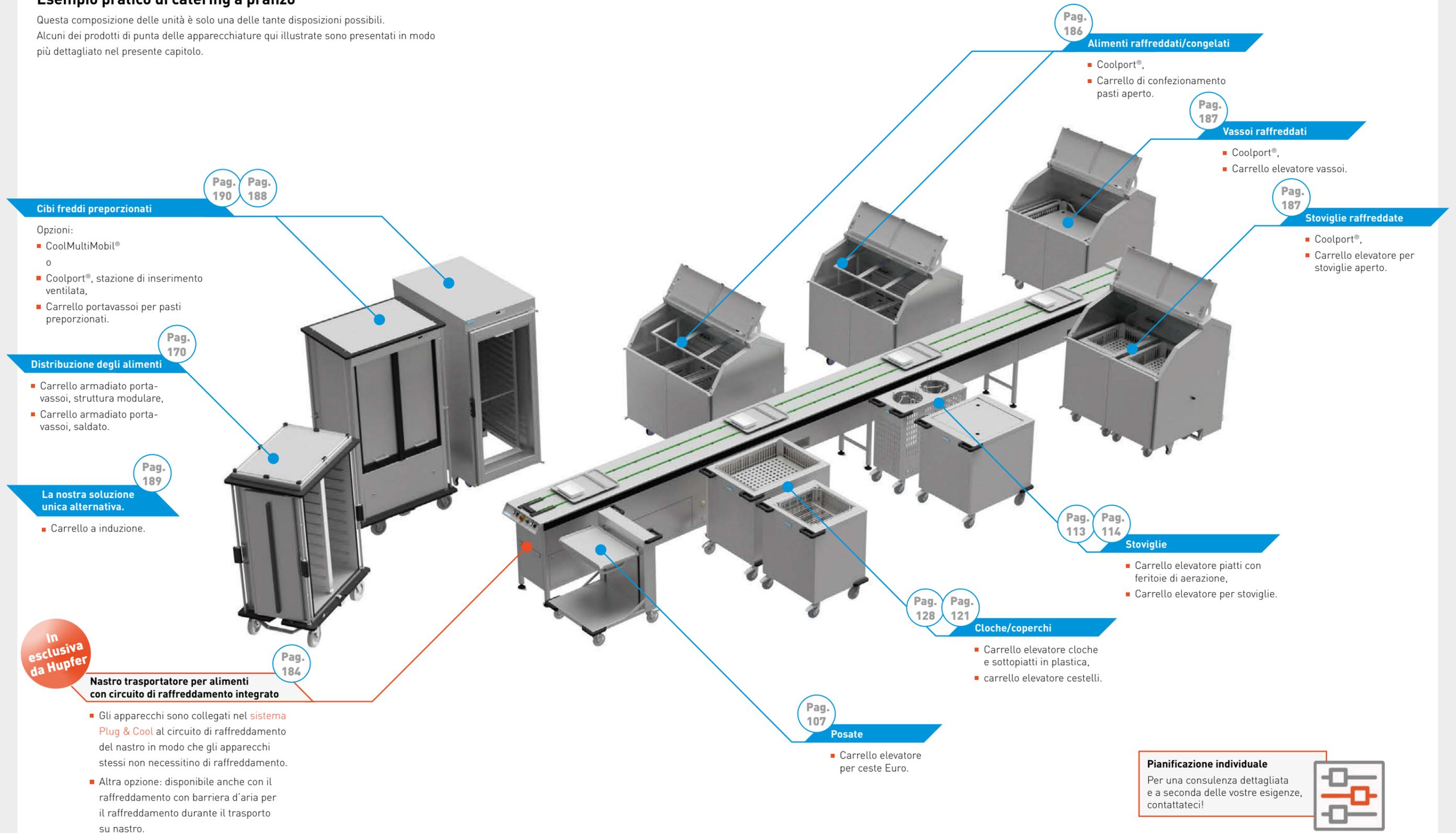
Per una consulenza dettagliata e a seconda delle vostre esigenze, contattateci!



ESEMPIO PRATICO

Esempio pratico di catering a pranzo

Questa composizione delle unità è solo una delle tante disposizioni possibili.
Alcuni dei prodotti di punta delle apparecchiature qui illustrate sono presentati in modo più dettagliato nel presente capitolo.



Cibi freddi preporzionati

- Opzioni:
- CoolMultiMobil®
 - o
 - Coolport®, stazione di inserimento ventilata,
 - Carrello portavassoi per pasti preporzionati.

Distribuzione degli alimenti

- Carrello armadiato portavassoi, struttura modulare,
- Carrello armadiato portavassoi, saldato.

La nostra soluzione unica alternativa.

- Carrello a induzione.

In esclusiva da Hupfer

Nastro trasportatore per alimenti con circuito di raffreddamento integrato

- Gli apparecchi sono collegati nel sistema Plug & Cool al circuito di raffreddamento del nastro in modo che gli apparecchi stessi non necessitino di raffreddamento.
- Altra opzione: disponibile anche con il raffreddamento con barriera d'aria per il raffreddamento durante il trasporto su nastro.

Alimenti raffreddati/congelati

- Coolport®,
- Carrello di confezionamento pasti aperto.

Vassoi raffreddati

- Coolport®,
- Carrello elevatore vassoi.

Stoviglie raffreddate

- Coolport®,
- Carrello elevatore per stoviglie aperto.

Stoviglie

- Carrello elevatore piatti con feritoie di aerazione,
- Carrello elevatore per stoviglie.

Cloche/coperchi

- Carrello elevatore cloche e sottopiatte in plastica,
- carrello elevatore cestelli.

Posate

- Carrello elevatore per ceste Euro.

Pianificazione individuale

Per una consulenza dettagliata e a seconda delle vostre esigenze, contattateci!



Il nastro trasportatore per alimenti con il principio Plug & Cool

Il sistema comprende tre componenti perfettamente combinabili: nastro trasportatore per alimenti, armadio freddo ventilato su ruote Coolport® e apparecchi adatti per l'inserimento di carrelli. Il nastro trasportatore per alimenti Plug & Cool è dotato di un proprio circuito di refrigerazione sostenibile che è collegato all'impianto di refrigerazione in loco e che alimenta centralmente i Coolport® collegati al nastro con gli apparecchi per l'inserimento di carrelli con la capacità di refrigerazione richiesta.



VANTAGGI INTERESSANTI IN SINTESI

- **SU misura:** grazie alla configurazione individuale del nastro, le connessioni possono essere posizionate in qualsiasi punto del nastro – troveremo la soluzione ottimale per i vostri locali.
- **MOBILE:** la disposizione delle unità può essere cambiata in pochissimo tempo e senza l'ausilio di attrezzi grazie agli innesti rapidi opzionali, ad esempio se i processi variano al mattino e all'ora di pranzo.
- **PRATICO PER I DIPENDENTI:** poiché il nastro trasportatore per alimenti è dotato di un circuito di raffreddamento integrato, può funzionare a temperature ambiente normali.
- **SOSTENIBILE:** il fluido frigorifero del sistema di raffreddamento è basato su una base di salamoia ecologica che può essere utilizzata senza esitazione nell'ambiente alimentare – questo elimina anche l'altrimenti obbligatorio test periodico del liquido refrigerante.
- **FACILE DA PULIRE:** gli innesti rapidi opzionali consentono di collegare e scollegare le unità agganciate senza l'ausilio di attrezzi – in questo modo le unità agganciate possono essere facilmente spostate per la pulizia.
- **SILENZIOSO:** funzionamento silenzioso, poiché funziona un solo sistema invece di diversi refrigeratori.



Innesto rapido, senza attrezzi

Gli innovativi innesti rapidi consentono il collegamento e lo sganciamento senza attrezzi.



Aggancio dell'armadio freddo ventilato su ruote Coolport

È possibile accoppiare fino a due Coolport a una connessione.



Sempre al fresco

Anche a temperature ambiente elevate, fino a 25 °C, i cibi freddi vengono raffreddati in modo affidabile.



Migliore circolazione

Le ventole nell'area inferiore dei Coolport garantiscono una circolazione affidabile del raffreddamento.



Riserva di energia

Scambiatori di calore potenti e allo stesso tempo a risparmio energetico garantiscono un raffreddamento efficiente dei Coolport.



Tecnologia semplice

Ogni Coolport è dotato di connessioni per l'alimentazione elettrica e il raffreddamento.



Manutenzione facile

Lo sportello orientabile per il convogliamento dell'aria nella parete posteriore facilita la pulizia dello scambiatore di calore mediante un tubo flessibile.



Design igienico

Il fondo aperto e la mobilità dei Coolport creano le migliori condizioni di pulizia.

Coolport® – stazione ventilata per l'inserimento di carrelli bagnomaria aperti

	Modello	Per apparecchio per l'inserimento di carrelli	Regolazione temperatura	Connessione elettrica	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	COP/UK SPA/O+ KK	con telaio superiore	3-12 °C	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	1.325 x 1070 x 1468	0164291

Versione in acciaio inox. Disponibile anche con refrigerazione a compressore per nastri trasportatori per alimenti senza circuito di raffreddamento integrato.

Apparecchio per l'inserimento di carrelli – carrello di confezionamento pasti aperto

	Modello	Per apparecchio per l'inserimento di carrelli	Capacità	Capacità telaio superiore	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SPA/O 3/21 A-3GN BP	con telaio superiore	21 coppie di guide ciasc. GN 1/1	3 x GN 1/1	150	1171 x 724 x 1174	0164329

Versione in acciaio inox. Con piastra di base 3 scomparti. Per l'inserimento di contenitori GN 1/1 e rispettivi sottomultipli con cibi precedentemente refrigerati. Distanza tra le guide 75 mm.



Armadio freddo ventilato su ruote Coolport® – stazione di inserimento per carrelli elevatori per stoviglie e vassoi

	Modello	Per apparecchio per l'inserimento di carrelli	Regolazione temperatura	Connessione elettrica	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	COP/UK BD/ BPN KK	Carrello elevatore per stoviglie e vassoi	3-12 °C	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	1.265 x 1.190 x 1.544	0164312

Versione in acciaio inox. Disponibile anche con refrigerazione a compressore per nastri trasportatori per alimenti senza circuito di raffreddamento integrato.

Apparecchio per l'inserimento di carrelli – carrello elevatore per lo stoccaggio di di porcellane

	Modello	Piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BPN 4-K	510 x 365	160	741 x 547 x 923	0164314

Versione in acciaio inox. Versione aperta.

Apparecchio per l'inserimento di carrelli – Carrello elevatore per elementi in plastica e vassoi

	Modello	Piattaforma mm	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BD/O 75-53	812 x 595	240	1.078 x 751 x 909	0164313

Versione in acciaio inox.

Coolport® – stazione di inserimento ventilata

	Modello	Regolazione temperatura	Connessione elettrica	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	COP/UK RWG KK	3-12 °C	AC 220-230V N PE 50/60 Hz	817 x 1.373 x 1.907	0163887

Versione in acciaio inox. Disponibile anche con refrigerazione a compressore per nastri trasportatori per alimenti senza circuito di raffreddamento integrato.

Apparecchio per l'inserimento di carrelli – carrello portateglie nella versione alta – senza ripiano aggiuntivo

Modello	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 RWG 1/36 GN 75-B-U	36 x GN 1/1 – 18 x GN 2/1	180	659 x 739 x 1.662	0112535

Versione in acciaio inox. Per l'inserimento di contenitori GN 1/1 e rispettivi sottomultipli con cibi precedentemente refrigerati. Per l'impiego nel Coolport® è necessario il ripiano aggiuntivo 0164350. Distanza tra le guide 75 mm.

Ripiano aggiuntivo per carrelli portateglie RWG 1/36

Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 671 x 586 x 30	0164350

Versione in acciaio inox. Per riequipaggiare il carrello portateglie 0112535 per l'inserimento in un Coolport®.

Carrello portavassoi per pasti preporzionati – Inserimento dal lato corto – 1 vano

Modello	Dimensioni guida mm	Numero di coppie di supporti per ripiano	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 VTW 1/24 EN 115-B-U	EN 530 x 370	12	24 vassoi EN o 24 cestelli EN	120	659 x 819 x 1.652	0113065

Versione in acciaio inox. Per lo stoccaggio o la distribuzione di pasti freddi preporzionati. Nessun apparecchio per l'inserimento per un Coolport®. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Distanza tra le guide dei ripiani 115 mm. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Ripiano aggiuntivo per carrello portavassoi per pasti preporzionati

Modello	Adatto per	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
 VTW-ELB 0113065	Carrello portavassoi per pasti preporzionati 0113065	557 x 534 x 24	0164353

Versione in acciaio inox. Ripiano aggiuntivo per riequipaggiare un carrello portavassoi per pasti preporzionati da inserire in una stazione di raffreddamento Coolport®.

Già da oltre 35 anni la nostra azienda fornisce numerose istituzioni sociali in tutto il mondo con soluzioni innovative per i sistemi di distribuzione degli alimenti nella ristorazione collettiva. I nostri sistemi non convincono solo per la facile movimentazione e l'estetica, ma si contraddistinguono anche nell'uso quotidiano per quanto riguarda la funzionalità e le normative in materia di igiene e temperatura degli alimenti. Grazie alla giusta logistica e al necessario know-how di uno specialista, i nostri sistemi possono essere integrati senza problemi nei processi di porzionatura esistenti!

ContactLine 
Riscaldare in modo preciso ed economico

Sensori di temperatura e riscaldamento a contatto. Riscalda in modo mirato risparmiando energia.



InductLine 
Sistema di distribuzione degli alimenti ad alta efficienza

Combina processi di rigenerazione innovativi e a risparmio energetico con il piacere di un pasto perfetto.



Con la versatile linea di prodotti di MenüMobil avete il sistema giusto per ogni campo d'impiego:



MenüMobil Food Service Systems GmbH
Dr. Gustav-Markt-Weg 18 | A-6401 Inzing | Tirol
Telefon +43/(0) 52 38/88 661 | Fax +43/(0) 52 38/88 778
www.menu-mobil.com | office@menu-mobil.com



UNA SOCIETÀ DEL GRUPPO HUPFER:



Porzionamento, stoccaggio e distribuzione di piatti freddi

Con il nostro CoolMultiMobil è possibile mantenere freddi gli alimenti che necessitano di refrigerazione lungo l'intera catena del freddo. Ciò significa che il CoolMultiMobil non solo raggiunge una sicurezza maggiore della temperatura nella distribuzione degli alimenti, ma offre anche molti altri vantaggi grazie alla moderna tecnologia e alle migliori proprietà di manipolazione.

1 Servizio diversificato

Il caricamento variabile consente di ottenere una gamma di piatti variegati e di alta qualità.

2 Salvaspazio eccezionale

Utilizzando stoviglie PN quadrate o rettangolari, si possono preparare oltre 400 porzioni.

3 Efficiente e sostenibile

Grazie alla refrigerazione ventilata, nel CoolMultiMobil è garantita una distribuzione costante della temperatura su tutti i livelli per diverse ore. Per il raffreddamento viene utilizzato il liquido refrigerante R290 sostenibile.

4 Igienico

I telai guida, le lamiere di fondo e i deflettori d'aria possono essere facilmente rimossi per la pulizia senza l'uso di attrezzi.

5 Ergonomico

Grazie alle aste scorrevoli ergonomiche e continue, all'altezza di estrazione confortevole e ai rulli per scorrimento.

6 Fa risparmiare capacità di stoccaggio costose

Grazie all'autonomia del raffreddamento, lo stoccaggio temporaneo in una cella frigorifera ad alto costo non è più necessario.

CoolMultiMobil – ventilato – raffreddamento con barriera d'aria

	Modello	Coppie di supporti	Capacità	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	CMM UK	2 x 13 inserimento dal lato lungo 26 coppie di supporti per ripiano complessive	26 x EN o GN 1/1 (selezione in anticipo) ad es. 1/4 porcellane = 416 pezzi	Totale: 320 per ripiano: 12	1114 x 798 x 1973	0164476-VK
Refrigerazione	Liquido refrigerante	Refrigerazione	Potenza frigorifera	Potenza	Connessione elettrica	Tipo di protezione
	R290, privo di CFC	Refrigerazione ventilata attiva con barriera d'aria fredda	1,04 kW	0,85 kW	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX3

Versione in acciaio inox. Per l'inserimento di pasti preporzionati nel formato EN o GN. Sottostrutture incluse. Distanza tra le guide dei ripiani: 75 mm. 2 ruote girevoli con fermo, 2 ruote fisse ø 160 mm.

Opzioni di equipaggiamento

	Modello	Specifica	N. ord.
2 doppie piantane con ripiani Euronorm	CMM 26EN	26 coppie di angolari a L per inserimento dal lato lungo	0172020002
2 doppie piantane con ripiani Gastronorm	CMM 26GN	26 coppie di angolari a L per inserimento dal lato lungo	0172020003
Illuminazione a LED	CMM LED MON		0172020020
Sostituzione serrande con 2 serrande con serratura (1 per scomparto)	SERRATURA SERRANDA CMM		0172020032

Non ordinabile separatamente.

Ben sigillato

Il coperchio isolato a doppia parete con guarnizione speciale e cerniere supplementari isola in modo affidabile il vano interno – senza inefficienti perdite di temperatura.

Perfettamente isolato

L'isolamento integrale di alta qualità garantisce l'efficienza e il minimo consumo energetico.

Sobrio

Una potenza assorbita ridotta di 1,84 KW è perfettamente sufficiente per il nostro Powerstacker. In questo modo, è possibile far funzionare fino a 2 Powerstacker su una linea a 230 V 16 A.

Pacchetto potente

Il Powerstapler riscalda il vano interno fino a 130 °C, in modo da liquefare la cera contenuta nei sottopiatti termici. I sottopiatti caldi supportano quindi efficacemente il mantenimento delle temperature degli alimenti, anche durante tragitti lunghi.



Un accoppiamento perfetto:

il nostro carrello elevatore sottopiatti Powerstapler e l'elevatore piatti si integrano perfettamente. L'elevatore piatti riscalda le stoviglie, grazie al sottopiatto termico ulteriormente caldo, la temperatura viene mantenuta in modo affidabile. Questo crea catene di processo sicure e ospiti soddisfatti.

Carrello elevatore sottopiatti Powerstapler® – riscaldato e ventilato

	Modello	Dimensioni sottopiatti per piatto ø mm	Numero carrelli elevatori stoviglie	Capacità max	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	PSUH 2/26	260	2	ca. 80-84 sottopiatti in acciaio inox	140	993 x 633 x 1.037	0163974
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Tipo di protezione	Temperatura sottopiatti	Regolazione temperatura	Regolazione termostato
	PSUH 2/26	1,84	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max 130 °C	fissa	138 °C

Versione in acciaio inox. Per sottopiatti termici in acciaio inox riempiti di cera. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Carrello elevatore piatti – riscaldato e ventilato/100 °C

	Modello	Stoviglie ø mm	Numero carrelli elevatori stoviglie	Capacità max senza coperchio	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TE/UH 2/19-26 VC	190 – 260	2	130 stoviglie	140	961 x 512 x 972	0161590
Riscaldamento	Riscaldamento	Potenza kW	Connessione elettrica	Temperatura stoviglie	Regolazione termostato	Regolazione temperatura	
	TE/UH 2/19-26 VC	Modulo energetico	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	max 100 °C	30-130 °C	a regolazione continua	

Versione in acciaio inox. La capacità dipende dall'altezza di impilamento delle stoviglie. 4 ruote girevoli, ø 125 mm, resistenti alla corrosione, di cui 2 con fermo centrale. Incluso nella fornitura: 2 coperchi trasparenti, a una parete, piatto. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.



CARRELLI ARMADIATI PORTAVASSOI



Separazione chiara

Speciali profili in plastica consentono la separazione termica all'interno del carrello armadiato portavassoi TTW/CS - in questo modo **cibi caldi e freddi** possono essere già porzionati contemporaneamente sul vassoio con divisorio e mantenuti in temperatura fino **75 minuti** grazie allo speciale isolamento. Possono essere addirittura inseriti due vassoi EN 1/1 trasformando il nostro TTW/CS in un vero **salvaspazio eccezionale**. Grazie all'**inserimento flessibile delle piastre refrigeranti** è possibile raffreddare ulteriormente gli alimenti freddi senza alterare la temperatura del lato caldo.



Carrello armadiato portavassoi isolato termicamente

	Modello	Tipo di inserimento	Capacità vassoi	Vani	Ante a battente	Numero di piastre refrigeranti (opzionale)	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TTW/CS 1/20 EN 115-B PK	Inserimento dal lato corto	20 vassoi speciali EN freddo/caldo	1	1	4	798 x 947 x 1606	0163879

Versione in acciaio inox. Per l'alloggiamento termicamente separato di cibi caldi e freddi già porzionati su vassoi speciali Euronorm nel sistema Cook & Serve. Distanza tra le guide 115 mm. 2 ruote girevoli con fermo e 2 ruote fisse, ø 160 mm, in carcassa zincata. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Vassoio con divisorio per TTW/CS

	Modello	Adatto per	Resistenza a temperature	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	TAB EN-1/1 GFK Gran-A83 get	Piatti standard rettangolari	da -40 °C a 140 °C	530 x 370 x 17	0163356

Versione in polipropilene rinforzato con fibra di vetro. Per l'utilizzo in carrelli armadiati portavassoi separati termicamente in un sistema di distribuzione di alimenti Cook & Serve.

Piastra refrigerante per TTW/CS

	Modello	Range di temperatura di impiego	Specifica	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	KP PP 656/182/34 ligr	da -15 a +95 °C	Con maniglie integrate	656 x 182 x 34	0163959

Versione in polietilene. Adatta al lavaggio in lavastoviglie.





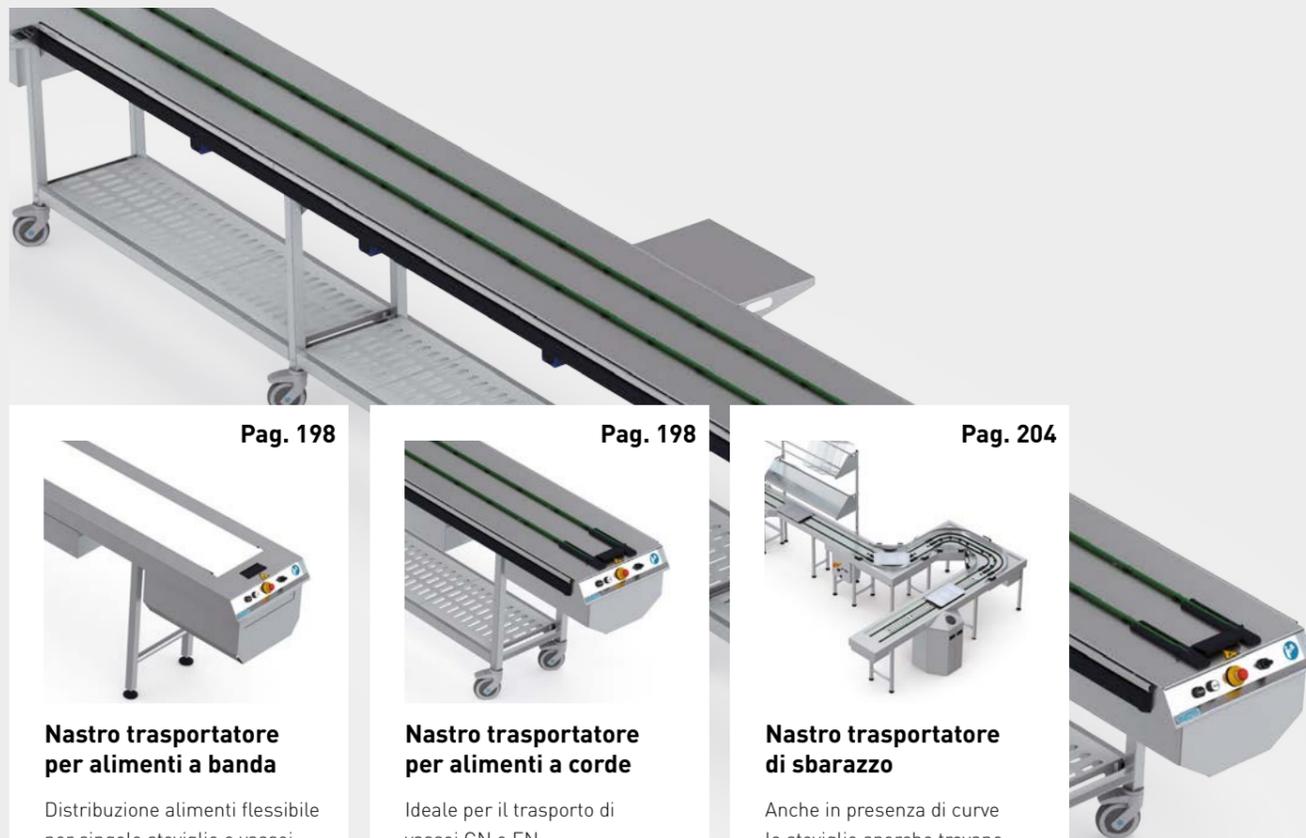
I nostri nastri trasportatori offrono il «flow» desiderato

Con i nastri trasportatori di Hupfer, progettisti e utenti possono sfruttare un gran numero di moduli singoli. Tutti i componenti possono essere assemblati in modo da trovare una soluzione ottimale per le condizioni spaziali. I concetti economici possono essere implementati sia con corda che con nastro trasportatore. Con i nostri nastri trasportatori di sbarazzo per le stoviglie sporche, le stoviglie in uscita arrivano in modo sicuro al livello.



Nastri distributori per alimenti

Per processi perfettamente coordinati: se il nastro trasportatore per alimenti è ben congegnato, le singole fasi di lavoro si integrano senza problemi. Movimenti manuali praticati nella routine quotidiana non solo riducono al minimo gli errori, ma la disponibilità diretta di tutti i dispositivi sulla linea rende anche il lavoro quotidiano molto più efficiente.



Pag. 198



Nastro trasportatore per alimenti a banda

Distribuzione alimenti flessibile per singole stoviglie e vassoi.

Pag. 198



Nastro trasportatore per alimenti a corde

Ideale per il trasporto di vassoi GN e EN

Pag. 204



Nastro trasportatore di sbarazzo

Anche in presenza di curve le stoviglie sporche trovano la via d'uscita.



Nastri trasportatori di sbarazzo per le stoviglie sporche

Anche il ritorno delle stoviglie usate deve essere ben ponderato: con le nostre soluzioni, le stoviglie sporche trovano il percorso ottimale dalla sala da pranzo all'area di lavaggio, sia su un percorso rettilineo che con curve. Numerose opzioni facilitano le routine di lavoro quotidiane, ad es. l'impilamento automatico dei vassoi.

OPZIONI DI EQUIPAGGIAMENTO DEI NOSTRI NASTRI TRASPORTATORI PER ALIMENTI

Nastro trasportatore per alimenti a corde

Spazio di stoccaggio universale

Qui, ad esempio, le cartelle pazienti possono essere facilmente conservate all'inizio del nastro.

Base di appoggio supplementare

Qui possono essere forniti vari utensili da cucina come mestoli. Il ripiano può essere fissato a sinistra o a destra, davanti o dietro, fino a un massimo di 300 mm dall'estremità del nastro.

Installazione mobile

Come opzione, offriamo il nostro nastro con dotazione ruote che consente una pulizia semplificata e una maggiore flessibilità nella regolazione successiva della posizione.

Il nostro modello standard offre piedi del nastro con regolazione ergonomica dell'altezza di ± 20 mm con possibilità di scelta con un ulteriore ancoraggio a pavimento.

Prese

Per prese supplementari per il collegamento di periferiche Hupfer consultare ad es. i carrelli elevatori piatti riscaldati a pag. 112.

Tavolo girevole di appoggio

Base di appoggio girevole posta sopra il corpo del nastro per riporre cartelle pazienti o portatili.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Pianificazione individuale

Per una consulenza dettagliata e a seconda delle vostre esigenze, contattateci!



Ripiano pieghevole

Un sistema a binario su entrambi i lati per questo ripiano consente di posizionare in modo flessibile la superficie di appoggio lungo l'intera lunghezza del nastro.

Base

Ripiano grigliato in plastica come base per appoggio pratico di ad es. grandi contenitori. Disponibili altri ripiani su richiesta.

Dispositivo di fine corsa a bilanciere meccanico

Viene utilizzato per arrestare automaticamente il nastro appena un vassoio tocca il bilanciere. Se il vassoio viene rimosso, il nastro si riavvia automaticamente.

In alternativa: interruttore di fine corsa fotoelettrico

Quando il vassoio passa sopra il sensore integrato nel corpo del nastro, entra in funzione il meccanismo start-stop.

Comando del nastro

Qui il nastro si mette in movimento – l'interruttore START-STOP, il regolatore di velocità e l'interruttore di arresto di emergenza sono installati nella parte anteriore.

Paraurti

La protezione antiurto longitudinale su entrambi i lati contribuisce a contenere bene il nastro.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Nastro trasportatore per alimenti a banda

Le opzioni di equipaggiamento indicate per la versione con corda sono valide anche per la nostra versione con cinghia.

La figura mostra una dotazione speciale.

DOTAZIONE STANDARD NASTRO TRASPORTATORE PER ALIMENTI

	Dotazione base	Dati tecnici	Nastro trasportatore	Dimensioni standard L x P x A mm
Versione a corde	1 interruttore principale, 1 tasto START, 1 tasto STOP, 1 tasto di arresto di emergenza, 1 potenziometro per la regolazione della velocità	Lunghezza trasportatore meno 500 mm nell'area di carico e 50 mm nell'area di prelievo	Materiale corda: poliuretano, verde, interscambiabile	6.000 x 500 x 900
		Distanza corda: 180 mm Diametro: 12 mm	Elementi di guide per corda HDPE 25/25/19, neri, intercambiabili – garantisce una traiettoria sicura	9.000 x 500 x 900
		Capacità di carico 100 N/m		12.000 x 500 x 900

Lunghezze standard dei nastri trasportatori per alimenti: versione stazionaria/mobile: 3.000-13000 mm. Altre lunghezze su richiesta.

	Dotazione base	Dati tecnici	Nastro trasportatore	Dimensioni standard L x P x A mm
Versione a banda	1 interruttore principale, 1 tasto START, 1 tasto STOP, 1 pulsante di arresto di emergenza, 1 potenziometro per la regolazione della velocità	Lunghezza della sezione del trasportatore meno 250 mm nell'area di carico e 200 mm nell'area di prelievo	Materiale nastro: tessuto in poliestere e rivestimento in PVC, bianco, intercambiabile	6.000 x 500 x 900
		Larghezza cinghia: 300 mm		9.000 x 500 x 900
		Capacità di carico 100 N/m		12.000 x 500 x 900

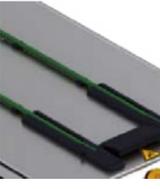
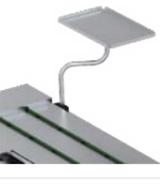
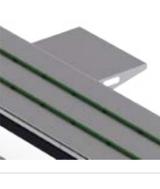
Lunghezze standard dei nastri trasportatori per alimenti: versione stazionaria: 2.000-13.000 mm, versione mobile: 3.000-7000 mm. Altre lunghezze su richiesta.

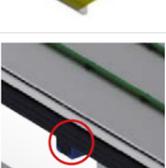
Sistema elettrico	Prese	Tipo di protezione	Connessione elettrica	Potenza assorbita totale
Quadro elettrico in plastica, a seconda del numero di prese, del numero dei motori e delle varianti elettriche	Versione base senza prese Su richiesta con sovrapprezzo diverse versioni di prese da 230V/400V, in base alla versione Schuko/CEE	IP X5	senza prese: 230 V - 50 Hz NPE con prese: 400 V 3 - 50 Hz NPE	0,12 kW senza prese Per i nastri con prese, la potenza totale dipende dal tipo e dal numero di utenze collegata alle prese.

Motore	Potenza	Campo di velocità	Tipo di protezione
1 motore per nastri trasportatori rettilinei e fissi fino a 13 m di lunghezza	Motoriduttore a ruota conica 0,12 kW con avviamento dolce	Regolazione continua da 4 a 18 m/min	IP X5 Classe di calore F

Versione in acciaio inox. Struttura modulare igienica e autoportante composta da segmenti di nastro collegati a vite, su pedane in tubi quadrangolari in acciaio inox con piedini a vite in plastica regolabili in altezza, oppure in versione mobile su rotelle.

OPZIONI DI EQUIPAGGIAMENTO: NASTRI TRASPORTATORI PER ALIMENTI

	Modello	Materiale	Dimensioni L x P x A mm
	Versione mobile: dotazione ruote Max 7 m per versione con cinghia e 12 m per versione con corda. Mobile per mezzo di ruote girevoli del ø di 125 mm, con fermo, carcassa in plastica, ruota in plastica con cuscinetto a sfere in acciaio inox, a norma DIN 18867-8 incluso kit di rinforzi in acciaio inox fra i piedi del nastro		
	Ancoraggio a pavimento per piedi del fondo standard	Acciaio inox	105 x 75 x 52
	Dispositivo di fine corsa a bilanciere meccanico integrato nel nastro standard		
	Interruttore di fine corsa fotoelettrico installato nel corpo del nastro		
	Paraurti su entrambi i lati lato longitudinale	Materiale plastico	60 x 20
	Tavolo girevole di appoggio Posizionamento flessibile – max 300 mm dall'inizio o dalla fine del nastro	Acciaio inox	500 x 300 x 530
	Mensola agganciabile incl. sistema a binario	Acciaio inox	500 x 300 x 97
	Ripiano pieghevole	Acciaio inox	500 x 300 x 97

	Modello	Materiale	Dimensioni L x P x A mm
	Piano di appoggio per vassoi per versione a corde		250 x 500/ 500 x 500
	Cassetto universale	Acciaio inox	480 x 420 x 230
	Sottostruttura con ripiano grigliato in polipropilene	Griglia in polipropilene	
	Pulsante a pedale supplementare per interruttore Start/Stop del nastro trasportatore.		
	Interruttore Start/Stop supplementare	Posizionamento flessibile lungo il nastro	
	Interruttore di arresto di emergenza completo supplementare	Posizionamento flessibile lungo il nastro	
	Presina Schuko, 230V, 16A, IP44 supplementare su un lato o su due lati		



ESEMPIO PRATICO: NASTRO TRASPORTATORE DI SBARAZZO PER LE STOVIGLIE SPORCHE

I nostri nastri trasportatori di sbarazzo per le stoviglie sporche possono essere adattati individualmente alle vostre esigenze – le distanze dalla sala da pranzo all'area di lavaggio possono essere configurate in modo personalizzato anche in presenza di curve. I vassoi con le stoviglie usate trovano la via d'uscita attraverso il nostro sistema in modo particolarmente efficiente.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Pianificazione individuale

Per una consulenza dettagliata e a seconda delle vostre esigenze e dimensioni, contattateci!



Controllo di smistamento

Arresto affidabile con vassoi non sbarazzati. A scelta disponibile versione meccanica o ottica.
Per nastri trasportatori con impilamento vassoi automatico.

Interruttore di fine corsa fotoelettrico

Viene utilizzato per arrestare automaticamente il nastro non appena un vassoio copre il sensore. Se il vassoio viene rimosso, il nastro si riavvia automaticamente.

In alternativa: dispositivo di fine corsa a bilanciere meccanico Anche in questo caso interviene lo stesso sistema Stop-Start appena un vassoio viene in contatto con il bilanciere.
Per nastri trasportatori senza impilamento vassoio automatico.

Carrelli elevatori vassoi

I nostri carrelli elevatori vassoi aperti si abbinano perfettamente al sistema del nastro trasportatore di sbarazzo. Per i dettagli sul prodotto consultare il capitolo «Carrelli elevatori» a pag. 118.

Dispositivo di accoppiamento

Accoppiamento sicuro dei carrelli elevatori vassoi sul nastro trasportatore di sbarazzo per le stoviglie sporche per un trasferimento fluido e automatizzato dei vassoi svuotati. Questa versione non dispone di interruttore di fine corsa.

Cintura nastro sciancrata

Attraverso la sezione sciancrata del nastro, da 500 a 400 mm di larghezza, i ripiani cestello posteriori possono essere raggiunti facilmente in posizione ergonomica.

Comando del nastro

Sono disponibili 4 diverse dotazioni di comando a seconda della composizione del vostro nastro.

Inclusi in serie:
1 interruttore principale,
1 tasto Start,
1 tasto Stop,
1 tasto di arresto di emergenza,
1 potenziometro per la regolazione della velocità

Guide dei vassoi

Qui vengono utilizzati in modo ottimale vassoi di qualsiasi dimensione.

Ripiano cestello

Serve per l'inserimento di cestelli della stoviglie e per un ulteriore smistamento delle stoviglie. Disponibile per 3, 4 o 5 cestelli (510 x 510 mm).

Curve

Curva a 90° o 180°, dotato di una corda del \varnothing di 15 mm, con due guide laterali in acciaio inox e plastica per consentire un percorso ottimale dei vassoi lungo le curve.

Sono possibili altre curve personalizzate a seconda delle esigenze, ad esempio a 15°/30°/45°/60°.

Corda

Corda in poliuretano, colore verde, distanza corda 180 mm, elementi di guide per corda HDPE 25/25/19, neri, intercambiabili.

- 1) Lunghezza sezione del trasportatore diritta.
- 2) Curve da 70°.

Inserimento a ciclo d'arresto

L'inserimento a ciclo d'arresto garantisce un passaggio regolare e ottimizzato dei vassoi sull'intero nastro trasportatore.

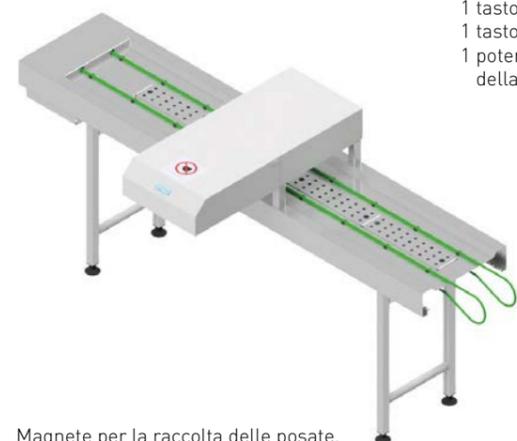
Sottostruttura con foro sbarazzo

La separazione ecologica dei rifiuti può quindi essere effettuata in modo semplice all'inizio del sistema a nastro.

Vasca di raccolta

Vasca opzionale per la raccolta liquidi al di sotto della zona di carico. Sono disponibili raccordi del \varnothing di 50 mm per un'ulteriore linea di smaltimento.

La figura mostra una dotazione speciale.



Magnete per la raccolta delle posate.

Altre opzioni supplementari

- Magnete per la raccolta delle posate (raccolta automatica di posate dal vassoio e trasferimento al carrello per ammollo posate (articolo 0161750)).
- Tunnel di protezione acustica/visiva (possibile guida incontaminata fra aree sterili).
- Interruttore di emergenza.
- Inserimento a ciclo d'arresto.
- Prese.

**FOOD
DISPLAY**



Consulenza individuale

Molte delle nostre soluzioni possono essere integrate anche in un secondo momento nel vostro banco di servizio per alimenti. Saremo lieti di esaminare le possibilità insieme a voi. Contattateci.

Presentazione ottimale degli alimenti

Clienti entusiasti che apprezzano il cibo proposto sono l'obiettivo di ogni cucina. Per garantire che il cibo sia servito in modo professionale alla temperatura giusta e in modo attraente, è necessario non solo disporre di personale di cucina qualificato, ma anche di soluzioni tecniche convincenti.

Pag. 208



Vasca riscaldata Thermo Dry

Therma Dry convince per presentazione attraente, movimentazione ergonomica e funzionamento efficiente.

Pag. 210



Piastra caldo/freddo

Il tempo di commutazione rapido consente di utilizzare la piastra caldo/freddo in qualsiasi momento della giornata, risparmiando costi e spazio.

Pag. 211



Scaldavivande

Brevi tempi di riscaldamento e temperature affidabili contraddistinguono il nostro scaldavivande.

Pag. 214



Elevatore cestelli da incasso

Installato in modo fisso in un banco di servizio per alimenti per piatti, tazze e cestelli.

Pag. 217



Costruzione del banco

Il nostro partner Rüther combina i vostri apparecchi da incasso in un banco di servizio per alimenti integrato.

RÜTHER

Modello base



Vasca riscaldata Thermo Dry

Pag. 208



Piastra caldo/freddo

Pag. 210



Scaldavivande

Pag. 211

Superficie

■ Superficie in acciaio inox con piastra in vetro nero Ceran®

Pag. 213

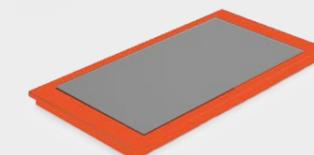
■ Versione standard: Ceran® vetro nero o Dekton® nera

■ Ceran® vetro nero

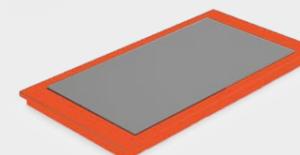
Telaio

■ Solo con telaio

Pag. 213



■ Senza telaio
■ Con telaio



■ Senza telaio
■ Con telaio

Ponte riscaldante
opzionale



**DOTAZIONE
DEL PONTE
RISCALDANTE**

■ Infrarossi
■ LED
■ Infrarossi e LED

Pag. 212

**DESIGN
DEL PONTE
RISCALDANTE**

■ Optima
■ Horizon
■ Horizon 2

Pag. 212

1 CONSUMO DI CORRENTE BASSO

La vasca riscaldata Therma Dry consuma fino al 63% di energia in meno rispetto al bagnomaria tradizionale.

2 TEMPERATURE AL PUNTO GIUSTO

Grazie al riscaldamento uniforme con tecnologia a infrarossi, gli alimenti mantengono un livello di temperatura costante, senza bisogno di cuocere nuovamente.

3 LAVORO EFFICIENTE

La vasca riscaldata Therma Dry può essere utilizzata subito senza preriscaldamento. I contenitori GN con gli alimenti vengono comodamente inseriti invece di essere agganciati in modo scomodo dall'alto.

4 FACILE DA PULIRE

I coperchi di caricamento anteriori possono essere rimossi con estrema facilità. Questo rende la pulizia delle superfici in vetro della Ceran® ancora più semplice.

5 MAGGIORE SICUREZZA SUL LAVORO

La vasca riscaldata Therma Dry funziona completamente senza acqua. Questo riduce al minimo il rischio di lesioni da vapore caldo rendendo la movimentazione molto più confortevole per il personale.

6 SENZA TUBAZIONE DELL'ACQUA

La vasca riscaldata Therma Dry può essere posizionata in modo molto flessibile, poiché non è necessario un tubo dell'acqua nelle vicinanze, è sufficiente un collegamento a 230 V.



Vasca riscaldata Therma Dry con bordo ampio – per inserimento di un ponte riscaldante

	Modello	Dimensioni GN	V/kW	Consumo energetico kWh	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	WHB TD 1/1 mTR fWB EW1	1/1	230/0,41	0,41	536 x 635 x 402	8900301
	WHB TD 2/1 mTR fWB EW1	2/1	230/0,82	0,82	868 x 635 x 402	8900302
	WHB TD 3/1 mTR fWB EW1	3/1	230/1,23	1,23	1.200 x 635 x 402	8900303
	WHB TD 4/1 mTR fWB EW1	4/1	230/1,64	1,64	1.532 x 635 x 402	8900304
	WHB TD 5/1 mTR fWB EW1	5/1	230/2,05	2,05	1.864 x 635 x 402	8900305

Vasca riscaldata Therma Dry con bordo stretto*

	Modello	Dimensioni GN	V/kW	Consumo energetico kWh	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	WHB TD 1/1 mTR EW1	1/1	230/0,41	0,41	359 x 635 x 402	8900406
	WHB TD 2/1 mTR EW1	2/1	230/0,82	0,82	691 x 635 x 402	8900407
	WHB TD 3/1 mTR EW1	3/1	230/1,23	1,23	1.023 x 635 x 402	8900408
	WHB TD 4/1 mTR EW1	4/1	230/1,64	1,64	1.355 x 635 x 402	8900409
	WHB TD 5/1 mTR EW1	5/1	230/2,05	2,05	1.687 x 635 x 402	8900410

* Il montaggio del ponte riscaldante avviene sul banco di servizio per alimenti adiacente – non sulla vasca riscaldata Therma Dry.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto



I VANTAGGI IN SINTESI

63%
di risparmio energetico



Presentazione ottimale



Semplicemente efficiente



Maneggevolezza perfetta

1 RISPARMIO DI TEMPO

La piastra caldo/freddo è caratterizzata da tempi di commutazione rapidi. La temperatura della piastra può scendere da +140 °C a -5 °C in soli 45 minuti.

2 RISPARMIO DI SPAZIO E DI TEMPO

Per servire cibi caldi e freddi, risparmiando spazio e costi.

3 SOSTENIBILE

Utilizziamo il liquido refrigerante R290, approvato a lungo termine secondo il regolamento UE sui gas fluorurati.

da -5 °C
a +140 °C

5 CONTROLLABILE DIGITALMENTE

Il comando diretto posto sul banco consente una regolazione flessibile delle temperature desiderate.

4 EFFICIENTE

Per la variazione di temperatura da -5 a 140 °C, la piastra caldo/freddo consuma solo 750 Wh di elettricità.



Il modello mostra la costruzione del banco come dotazione speciale. Maggiori informazioni a pag. 217.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Piastra caldo/freddo

Modello	Dimensioni GN	Superficie	V/kW	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
KWP 1/1 GLA KA EW1	1/1	Ceran® vetro, nero	230/1,84	330 x 530 x 200	8900213
KWP 2/1 GLA KA EW1	2/1	Ceran® vetro, nero	230/1,84	660 x 530 x 200	8900217
KWP 3/1 GLA KA EW1	3/1	Ceran® vetro, nero	230/2,07	990 x 530 x 200	8900237
KWP 3/1 GLA KA EW1	4/1	Ceran® vetro, nero	230/2,42	1.320 x 530 x 200	8900306
KWP 1/1 DEK KA EW1	1/1	Dekton®, nero	230/1,84	330 x 530 x 200	8900318
KWP 2/1 DEK KA EW1	2/1	Dekton®, nero	230/1,84	660 x 530 x 200	8900225
KWP 3/1 DEK KA EW1	3/1	Dekton®, nero	230/2,07	990 x 530 x 200	8900226
KWP 4/1 DEK KA EW1	4/1	Dekton®, nero	230/2,42	1.320 x 530 x 200	8900227

Potenza frigorifera: 340 watt, pronto per essere collegato al gruppo di refrigerazione, liquido refrigerante sostenibile: R290. Collegamento per raffreddamento centralizzato su richiesta.

Scaldavivande

Modello	Dimensioni GN	Superficie	V/kW	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
WHP 2/1 GLA EW1	2/1	Ceran® vetro, nero	230/0,6	660 x 530 x 43	0164397
WHP 3/1 GLA EW1	3/1	Ceran® vetro, nero	230/0,9	990 x 530 x 43	0164398
WHP 4/1 GLA EW1	4/1	Ceran® vetro, nero	230/1,2	1320 x 530 x 43	0164399
WHP 5/1 GLA EW1	5/1	Ceran® vetro, nero	230/1,5	1650 x 530 x 43	0164400

1 TEMPI DI RISCALDAMENTO BREVI

Lo scaldavivande è pronto all'uso in un attimo.

2 UTILIZZO FLESSIBILE

Grazie alla regolazione flessibile e rapida della temperatura, è possibile servire un'ampia varietà di piatti.

3 CONTROLLABILE DIGITALMENTE

Il comando diretto posto sul banco consente una regolazione flessibile delle temperature desiderate.

4 FACILE DA PULIRE

Grazie alle superfici piane, la pulizia del bancone è molto semplice.



da +30 °C
a +90 °C



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

PONTE RISCALDANTE

2 INNOVATIVO

Grazie a riscaldatori a raggi infrarossi ad alta efficienza energetica, gli alimenti mantengono in modo affidabile la loro temperatura, senza dispersione.

1 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Le speciali onde di luce infrarossa vengono assorbite particolarmente bene dagli alimenti riducendone la perdita di umidità.

3 LAVORO PIACEVOLE

Grazie alla bassissima dispersione del calore del ponte riscaldante e a un riscaldamento massimo delle superfici di 50 °C, consentiamo di lavorare in modo confortevole e sicuro.

4 RISPARMIO ENERGETICO

Rispetto ai ponti riscaldanti tradizionali, il nostro innovativo ponte riscaldante consente di ottenere un risparmio energetico fino al 50%.

Fino al 50%

5 ILLUMINAZIONE INCENTIVANTE PER LE VENDITE

I moderni LED forniscono un'illuminazione ottimale che rende gli alimenti freschi appetitosi.





UNA VERA ATTRAZIONE
 Un ulteriore elemento che contribuisce a rendere attraente la presentazione dei cibi è il design coordinato del corpo e della protezione anti tosse del ponte riscaldante.

SONO DISPONIBILI TRE DIVERSI DESIGN A SCELTA

Design Optima



Design Horizon



Design Horizon 02



Ponte riscaldante

	Modello	Dimensioni GN	Design	V/kW	Consumo energetico kWh	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	WB 2/1	2/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/0,6	0,6	854 x 450 x 515	0164563666
	WB 3/1	3/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/0,9	0,9	1.186 x 450 x 515	0164564666
	WB 4/1	4/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/1,2	1,2	1.518 x 450 x 515	0164565666
	WB 5/1	5/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/1,2	1,5	1.850 x 450 x 515	0164566666

Il ponte riscaldante può essere dotato a scelta di infrarossi o infrarossi e LED - modulo di installazione.

PARTICOLARITÀ DELLA PIASTRA CALDO/FREDDO:
 La piastra caldo/freddo può essere ordinata a scelta anche senza telaio e con una superficie Dekton® per creare dal punto di vista ottico un passaggio pressoché invisibile verso il bancone (vedi foto).

Superficie Dekton®:

- resistente ai graffi,
- resistente al calore,
- resistente alle fasi di gelo e disgelo,
- antimacchia,
- otticamente attraente.

Colore standard; nero
 Altre decorazioni su richiesta (in combinazione con un carrello bagnaroma di Hupfer).



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Esempi

PIASTRA CALDO/FREDDO

- Superficie Dekton® grigia
- Senza telaio
- Bancone Dekton® verde come dotazione speciale



SCALDAVIVANDE

- Superficie in vetro Ceran® nera
- Con telaio

ELEVATORI CESTELLI DA INCASSO



LA PERFETTA INTEGRAZIONE

Offriamo un'ampia gamma di elevatori da incasso per piatti, cestelli, tazze, ecc. per attrezzare il vostro carrello bagnomaria nel modo più pratico ed efficiente possibile.

Elevatore piatti da incasso neutro

	Modello	Stoviglie	Capacità con coperchio/ senza coperchio	Ø ritaglio piano da lavoro mm	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBR-TE 19-26	rotondo, Ø 190-260 mm	Fino a 6/70 pezzi	385	1	0161830
	EBR-TE 18-33	rotondo, Ø 180-330 mm	Fino a 44/52 pezzi	455	1	0162250

Versione in acciaio inox. 3 guide per stoviglie per ogni vano di impilamento, regolabili, rivestite in materiale plastico. Profondità di montaggio: altezza apparecchio fino al bordo inferiore del telaio del ripiano: 640 mm.

Elevatore piatti da incasso riscaldato – 1 colonna

	Modello	Stoviglie	Capacità con coperchio/ senza coperchio	Ø ritaglio piano da lavoro mm	V/kW	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBR-TE/H 19-26	rotondo, Ø 190-260 mm	Fino a 60/70 pezzi	385	230/0,6	1	0161840
	EBR-TE/H 18-33	rotondo, Ø 180-330 mm	Fino a 44/52 pezzi	455	230/0,6	1	0162251

Versione in acciaio inox. 3 guide per stoviglie per ogni vano di impilamento, regolabili, rivestite in materiale plastico, incl. coperchio. Resistenza tubolare, temperatura stoviglie max 70 °C, regolazione della temperatura continua, profondità di montaggio 600 W: altezza apparecchio fino al bordo inferiore del telaio del ripiano: 640 mm incl. coperchio.

Elevatore piatti da incasso riscaldato – 2 colonne

	Modello	Stoviglie	Capacità con coperchio	Ø ritaglio piano da lavoro mm	V/kW	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBR-TE/H 19-26	rotondo, Ø 190-260 mm	Fino a 120 pezzi	610 x 420	230/1,0	2	0161850

Versione in acciaio inox. 3 guide per ogni vano di impilamento, regolabili, rivestite in materiale plastico, incl. coperchi. Resistenza tubolare, temperatura stoviglie max 70 °C, regolazione della temperatura continua, profondità di montaggio 1.000 W: altezza apparecchio fino al bordo inferiore del telaio del ripiano: 640 mm.

Elevatore tazze da incasso neutro

	Modello	Stoviglie	Capacità con coperchio/ senza coperchio	Ø ritaglio piano da lavoro mm	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBR-TAS 70-120	per tazze rotonde, bicchieri e mug Ø 70-120 mm	Fino a 64/72 pezzi	385	da 3 a 8 (a seconda del diametro delle stoviglie)	0162541
	EBR-TAS 100-150	per tazze rotonde, bicchieri e mug Ø 100-150 mm	Fino a 98/104 pezzi	455	da 3 a 8 (a seconda del diametro delle stoviglie)	0162540

Versione in acciaio inox. 3 guide per stoviglie per ogni vano di impilamento, regolabili, rivestite in materiale plastico. Profondità di montaggio: altezza apparecchio fino al bordo inferiore del telaio del ripiano: 640 mm.

Elevatore tazze da incasso riscaldato

	Modello	Stoviglie	Capacità con coperchio/ senza coperchio	Ø ritaglio piano da lavoro mm	V/kW	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBR-TAS/H 70-120	per tazze rotonde, bicchieri e mug Ø 70-120 mm	Fino a 64/72 pezzi	230/0,6	230/0,6	da 3 a 8 (a seconda del diametro delle stoviglie)	0162543
	EBR-TAS/H 100-150	per tazze rotonde, bicchieri e mug Ø 100-150 mm	Fino a 98/104 pezzi	230/0,6	230/0,6	da 3 a 8 (a seconda del diametro delle stoviglie)	0162542

Versione in acciaio inox. 3 guide per stoviglie per ogni vano di impilamento, regolabili, rivestite in materiale plastico. Resistenza tubolare, temperatura stoviglie max 70 °C, regolazione della temperatura continua, profondità di montaggio 600 W: altezza apparecchio fino al bordo inferiore del telaio del ripiano: 640 mm.

Elevatore cestelli da incasso neutro

	Modello	Stoviglie	Capacità	Ø ritaglio piano da lavoro mm	Montaggio	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBS-KO 50-50	pezzi piccoli e difficilmente impilabili	1 cestello fisso + 4 cestelli non fissi (alti 115 mm)/1 cestello fisso + 6 cestelli non fissi (alti 75 mm)	526 x 526	da sotto	1	0118179
	EBST-KO 50-50			610 x 566	da sopra	1	0119559

Versione in acciaio inox. Per l'inserimento di cestelli di stoviglie da 500 x 500 mm*. Profondità di montaggio: altezza apparecchio fino al bordo inferiore del telaio dell'apparecchio: 640 mm, ampliabile fino a max 665 mm mediante piedini avvitabili.

* I cestelli portavivande sono disponibili a pag. 237.

Elevatore cestelli da incasso riscaldato

	Modello	Capacità	Ø ritaglio piano da lavoro mm	V/kW	Montaggio	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBS-KO/H 50-50	1 cestello fisso + 4 cestelli non fissi (alti 115 mm)/ 1 cestello fisso + 6 cestelli non fissi (alti 75 mm)	526 x 526	230/2,0	da sotto	1	0116153
	EBST-KO/H 50-50	6 cestelli non fissi (alti 75 mm)	630 x 630	230/2,0	da sopra	1	0162256

Versione in acciaio inox. Per l'inserimento di cestelli porta stoviglie da 500 x 500 mm*, nei quali è possibile inserire stoviglie piccole o difficilmente impilabili. Resistenza tubolare, temperatura stoviglie max 70° C, regolazione della temperatura continua, 600 W, incluso coperchio. Profondità di montaggio: altezza apparecchio fino al bordo inferiore del telaio dell'apparecchio: 640 mm.

Elevatore vassoi da incasso neutro

	Modello	Vassoi	Capacità	Ø ritaglio piano da lavoro mm	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBST-TAB 53-37	1 pila vassoi EN 530 x 370 mm o vassoi GN 530 x 325 mm	Ca. 100 vassoi EN/GN	630 x 430	1	0119549

Versione in acciaio inox. Possibilità di inserimento di vassoi. Profondità di montaggio: altezza apparecchio fino al bordo inferiore del telaio dell'apparecchio: 640 mm*. Incasso possibile dall'alto o dal basso.

Elevatore stoviglie universale da incasso riscaldato

	Modello	Vassoi	Capacità Con coperchio/ senza coperchio	Ø ritaglio piano da lavoro mm	V/kW	Numero di vani di impilamento	N. ord.
	EBS-UST/H 57-28	per piatti tondi e rettangolari del Ø fino a 280 mm anche per piccoli pezzi	fino a 435/555 pezzi	585 x 295	230/1,0	Fino a 21 in base alle dimensioni delle stoviglie	0163006

Versione in acciaio inox. Dispositivo di centraggio con 16 sedi d'innesto per barrette di guida in acciaio inox. Resistenza tubolare, max 60 °C, temperatura stoviglie entro 150 min, regolazione della temperatura continua, 1.000 W, incluso coperchio. Profondità di montaggio: altezza apparecchio fino al bordo superiore della piastra di copertura: 640 mm, ampliabile fino a max 740 mm mediante piedini avvitabili.

* I cestelli portavivande sono disponibili a pag. 237.



Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Con il lavoro di squadra per una perfetta distribuzione degli alimenti

Hupfer e Rütther: due partner forti del Gruppo Hupfer che insieme realizzano carrelli bagnomaria come soluzione completa per voi. Hupfer fornisce i singoli dispositivi per la distribuzione e Rütther contribuisce come specialista nell'impiantistica con un'ampia gamma di materiali. Due partner – un unico obiettivo: un servizio completo e semplice con un solo interlocutore per la presentazione perfetta dei vostri piatti.



PANORAMICA DI TUTTI I VANTAGGI



Know-how

Noi sviluppiamo i nostri prodotti e soluzioni grazie alla nostra profonda conoscenza delle strutture logistiche e delle diverse esigenze dei nostri clienti e dei loro ambienti di lavoro.



Pianificazione

Con l'aiuto di moderni programmi di disegno, vi presentiamo il risultato in 3D prima della realizzazione.



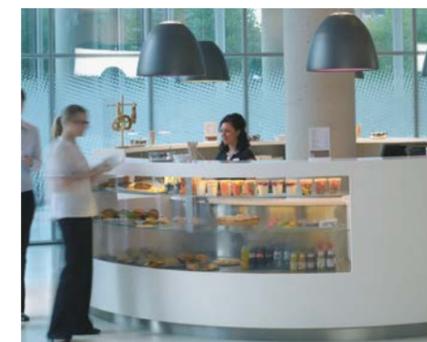
Realizzazione

Artigianato e alta tecnologia da noi vanno di pari passo. A partire dalla nostra falegnameria fino ai lavori di verniciatura. I nostri collaboratori, qualificati e di lunga data, garantiscono un risultato perfetto che farà la gioia vostra e dei vostri ospiti.



Esposizione

I materiali e la lavorazione di alta qualità devono essere visti e sentiti. Per noi è quindi ovvio che la campionatura e il collaudo in fabbrica avvengano in loco da Rütther.





L'altezza di lavoro giusta è diversa per tutti

Per lavorare in modo sano e avere un personale soddisfatto: con i nostri tavoli di lavoro regolabili in altezza e la postazione per la preparazione di vivande ErgoMultiPoint, definiamo gli standard moderni per una maggiore ergonomia nelle grandi cucine.



Postazione per la preparazione di vivande ErgoMultiPoint
Il multiuso nel settore à la carte.

Pag. 219



Tavoli di lavoro
Tavoli regolabili in altezza per lavorare in modo ergonomico.

Pag. 220



Sito web
Altri dettagli sul prodotto

Postazione per la preparazione di vivande ErgoMultiPoint

Particolarmente adatto per il servizio rapido nel settore à la carte. L'ErgoMultiPoint consente di tenere tutto a portata di mano – dai piatti preparati ai coltelli da taglio fino alle erbe aromatiche per la decorazione finale.

Le può interessare?

Per informazioni dettagliate e una consulenza completa – anche per l'eventuale integrazione in un banco di servizio per alimenti, contattateci.



Tutto a portata di mano
I contenitori GN di varie dimensioni possono essere forniti qui, ad es., con salse ed erbe aromatiche.

Regolabile in altezza
Un'altezza di lavoro ergonomica è fondamentale per un personale soddisfatto e sano. Grazie alla regolazione elettroidraulica dell'altezza, è possibile farlo in modo rapido e semplice.

Connessione diretta
Frullatori, mixer ad immersione e simili possono essere collegati direttamente all'ErgoMultiPoint.

Freddo o caldo
Il vano destro può essere riscaldato o raffreddato a scelta con piastre refrigeranti.

Igienico
Utilizziamo acciaio inox che è igienico per lungo tempo e facile da pulire.

La foto indica la dotazione speciale.

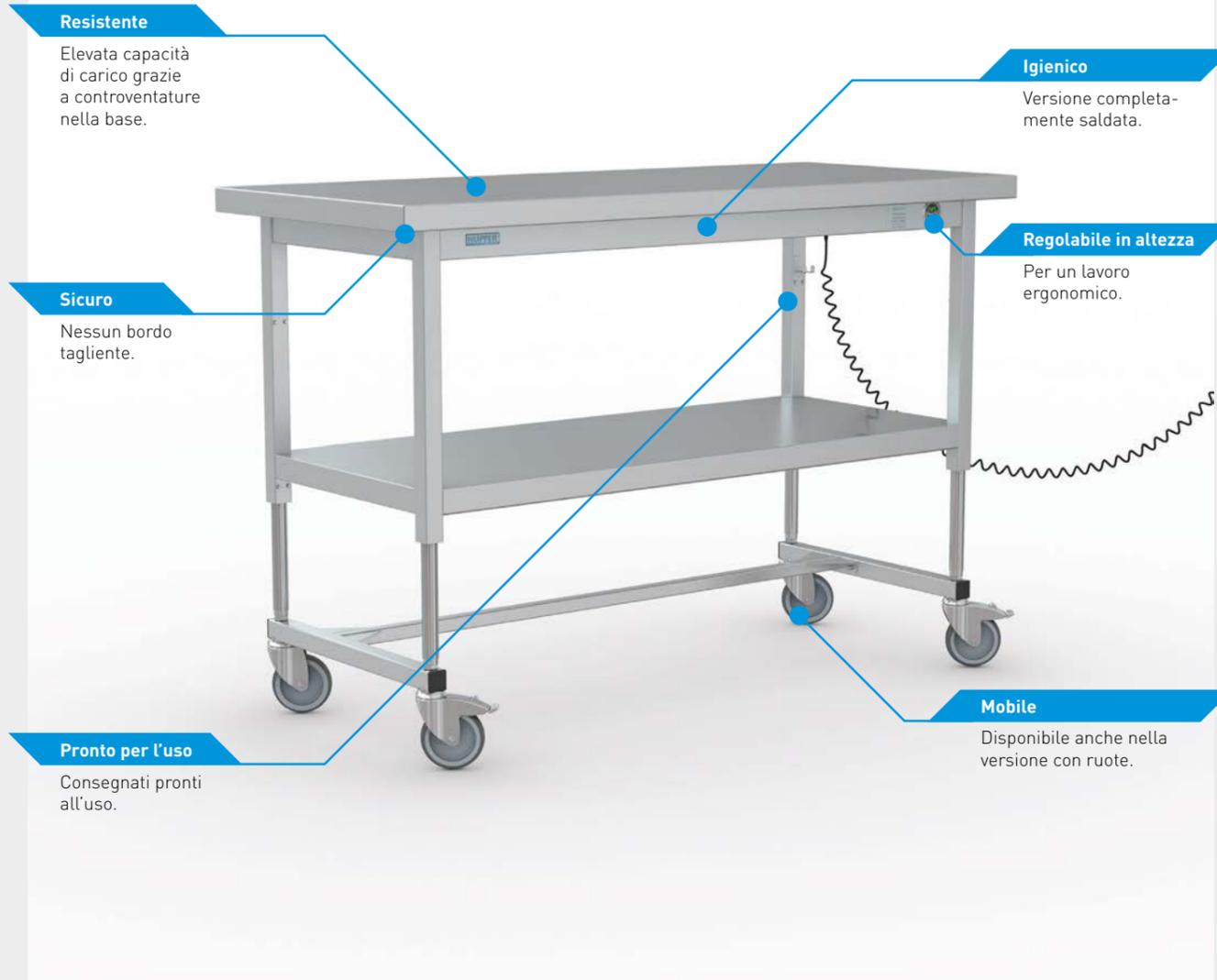
Postazione per la preparazione di vivande ErgoMultiPoint

	Modello	Costruzione	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	EMP 1450/750/855-1155	chiuso, a doppia parete, tre pezzi	220	1.450 x 720 x 850 – 1.150	0163193
Regolazione elettrica dell'altezza		Potenza kW	Tensione di alimentazione	Corrente nominale A	Tipo di protezione
		7,5	230 V AC 50 Hz	16	IPX 4

Versione in acciaio inox. Escluso sopralzo e contenitore.

TAVOLI DI LAVORO

Tavoli di lavoro in acciaio inox di elevata qualità, dal design igienico con sistema idraulico di regolazione dell'altezza opzionale per l'adattamento ergonomico a stature diverse.



Tavoli di lavoro – aperti – non regolabili in altezza

	Modello	Versione mobile	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AT-12-0	Su richiesta	300	1.200 x 750 x 900	0164605
	AT-14-0		300	1.400 x 750 x 900	0164606
	AT-16-0		300	1.600 x 750 x 900	0164607
	AT-18-0		300	1.800 x 750 x 900	0164608
	AT-20-0		300	2.000 x 750 x 900	0164609

Versione in acciaio inox. Su richiesta versione mobile su 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Tavoli di lavoro con ripiano sottostante – non regolabili in altezza

	Modello	Versione mobile	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AT-12-ZB	Su richiesta	300	1.200 x 750 x 900	0164610
	AT-14-ZB		300	1.400 x 750 x 900	0164611
	AT-16-ZB		300	1.600 x 750 x 900	0164612
	AT-18-ZB		300	1.800 x 750 x 900	0164613
	AT-20-ZB		300	2.000 x 750 x 900	0164614

Versione in acciaio inox. Su richiesta versione mobile su 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Tavoli di lavoro – aperti – regolazione elettrica dell'altezza

	Modello	Versione mobile	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AT-12-0-EH	Su richiesta	300	1.200 x 750 x 850-1150	0164615
	AT-14-0-EH		300	1.400 x 750 x 850-1150	0164616
	AT-16-0-EH		300	1.600 x 750 x 850-1150	0164617
	AT-18-0-EH		300	1.800 x 750 x 850-1150	0164618
	AT-20-0-EH		300	2.000 x 750 x 850-1150	0164619
Regolazione elettrica dell'altezza		Potenza kW	Tensione di alimentazione	Corrente nominale A	Tipo di protezione
		2,4	230 V AC 50 Hz	1,04	IPX 4

Versione in acciaio inox. Su richiesta versione mobile su 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Tavoli di lavoro con ripiano sottostante – regolabili elettricamente

	Modello	Versione mobile	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AT-12-0-EH	Su richiesta	300	1.200 x 750 x 850-1150	0164620
	AT-14-0-EH		300	1.400 x 750 x 850-1150	0164621
	AT-16-0-EH		300	1.600 x 750 x 850-1150	0164622
	AT-18-0-EH		300	1.800 x 750 x 850-1150	0164623
	AT-20-0-EH		300	2.000 x 750 x 850-1150	0164624
Regolazione elettrica dell'altezza		Potenza kW	Tensione di alimentazione	Corrente nominale A	Tipo di protezione
		2,4	230 V AC 50 Hz	1,04	IPX 4

Versione in acciaio inox. Su richiesta versione mobile su 4 ruote girevoli, ø 125 mm, di cui 2 con fermo centrale. Per altre varianti di ruote consultare pagina 99.

Tavolo di porzionamento mobile

	Modello	Adatto per	Uso	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	AT 1450/600/1000 F	2 carrelli bagnomaria	lato lungo	1.450 x 600 x 1.000	0164493

Versione in acciaio inox.

Cassettiere e armadietti con ante a battente sono ideali per riporre taglieri, coltelli, pentole, mestoli, contenitori GN ecc.

Opzioni

Maniglie

- Barra di presa incassata: nessun profilo sporgente.
- Maniglia.

Chiusura con serratura

- Cassettiera: solo cassetto superiore o tutti i cassetti con serratura.
- Armadietto con ante a battente: sportello con chiusura con serratura.

Maniglie

- Barra di presa incassata: nessun profilo sporgente.
- Maniglia.

Guida per cassetti

- Cassetti CNS completamente estraibili su guide telescopiche.
- Su richiesta con rientro automatico.

Cassettiera

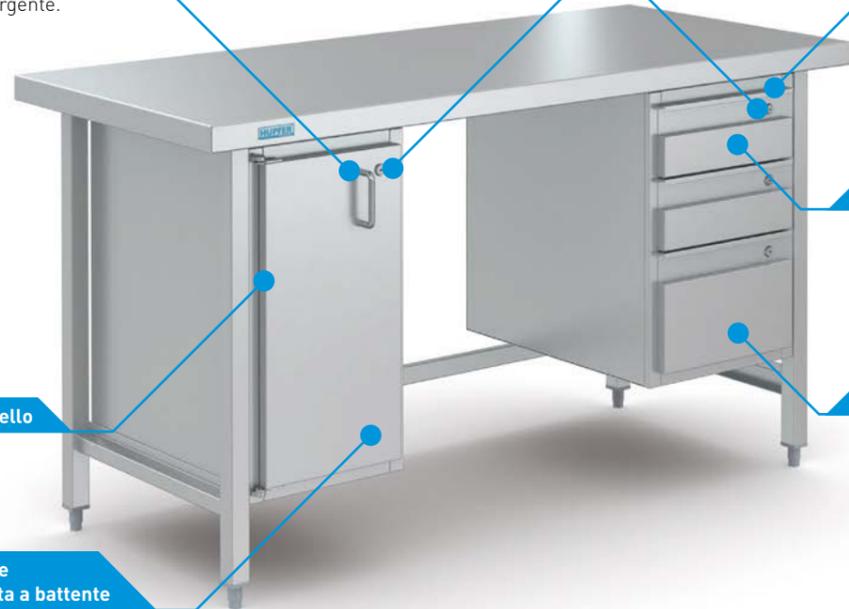
- Cassetto a scatola.
- Cassetto con telaio (per GN 1/1).

Cerniera dello sportello

- A scelta a sinistra o a destra.

Ripiano sottostante armadietto con ante a battente

- Con ripiano sottostante (max 2 pezzi su perni di supporto).
- Senza perni di supporto.



Cassettiera

	Lunghezza mm	Profondità a scelta mm	Altezza mm
	350	400/450/500/550/600	350
	400	400/450/500/550/600	400
	450	400/450/500/550/600	450
	500	400/450/500/550/600	500
	550	400/450/500/550/600	550

Versione in acciaio inox.



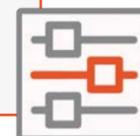
Cassettiera

	Larghezza a scelta mm	Profondità mm	Altezza mm	Suddivisione dei cassetti mm
	402 (GN-1/1 longitudinale)/450	594	202	1 x 100
	402 (GN-1/1 longitudinale)/450	594	351	2 x 100
	402 (GN-1/1 longitudinale)/450	594	451	2 x 150
	402 (GN-1/1 longitudinale)/450	594	501	3 x 100
	402 (GN-1/1 longitudinale)/450	594	551	2 x 200

Versione in acciaio inox.

Pianificazione individuale

Per una consulenza dettagliata e a seconda delle vostre esigenze e dimensioni, contattateci!





Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Per una soluzione pulita

Lavare, pulire e disinfettare. Questi sono i principi di base di ogni processo logistico: dopo tutto, qui si tratta di cibo. Il programma di igiene di Hupfer offre il sostegno necessario per tutti i processi logistici nelle grandi cucine.



Programma di igiene

Dai dispenser per disinfettante ai lavamani e ai cestelli portarifiuti – noi offriamo pratiche integrazioni.

Pag. 225

Dispenser per sapone per flacone – con serratura

	Modello	Capacità litri ca.	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Dispenser per sapone/ K TC1-13	0,5	71 x 109 x 301	8600004
	Dispenser per sapone TC1-01	1,0	76 x 120 x 298	8600025

Versione in acciaio inox. Con finestra di controllo.

Dispenser asciugamani – con serratura

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Dispenser per asciugamani TC1-14	300 x 126 x 308	8600006
	Dispenser per asciugamani TC1-03	298 x 120 x 298	8600022

Versione in acciaio inox. Con finestra di controllo. Apertura con serratura.

Cestello porta rifiuti

	Modello	Capacità litri ca.	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Cestello porta rifiuti TC1-11	ca. 38	340 x 265 x 425	8600029

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente. A posizionamento libero o agganciabile.

Supporto universale per flaconi dosatori – regolazione manuale dell'altezza

	Confezione	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	12 pezzi	198 x 120 x 238	8600138

Versione in acciaio inox. Per il montaggio a parete. Può essere impiegato universalmente per flaconi con dosatore, ad es. per disinfettanti o dispenser per sapone in forme e dimensioni disponibili in commercio. Utilizzabile senza contatto delle mani.

Dispenser per sapone/disinfettante

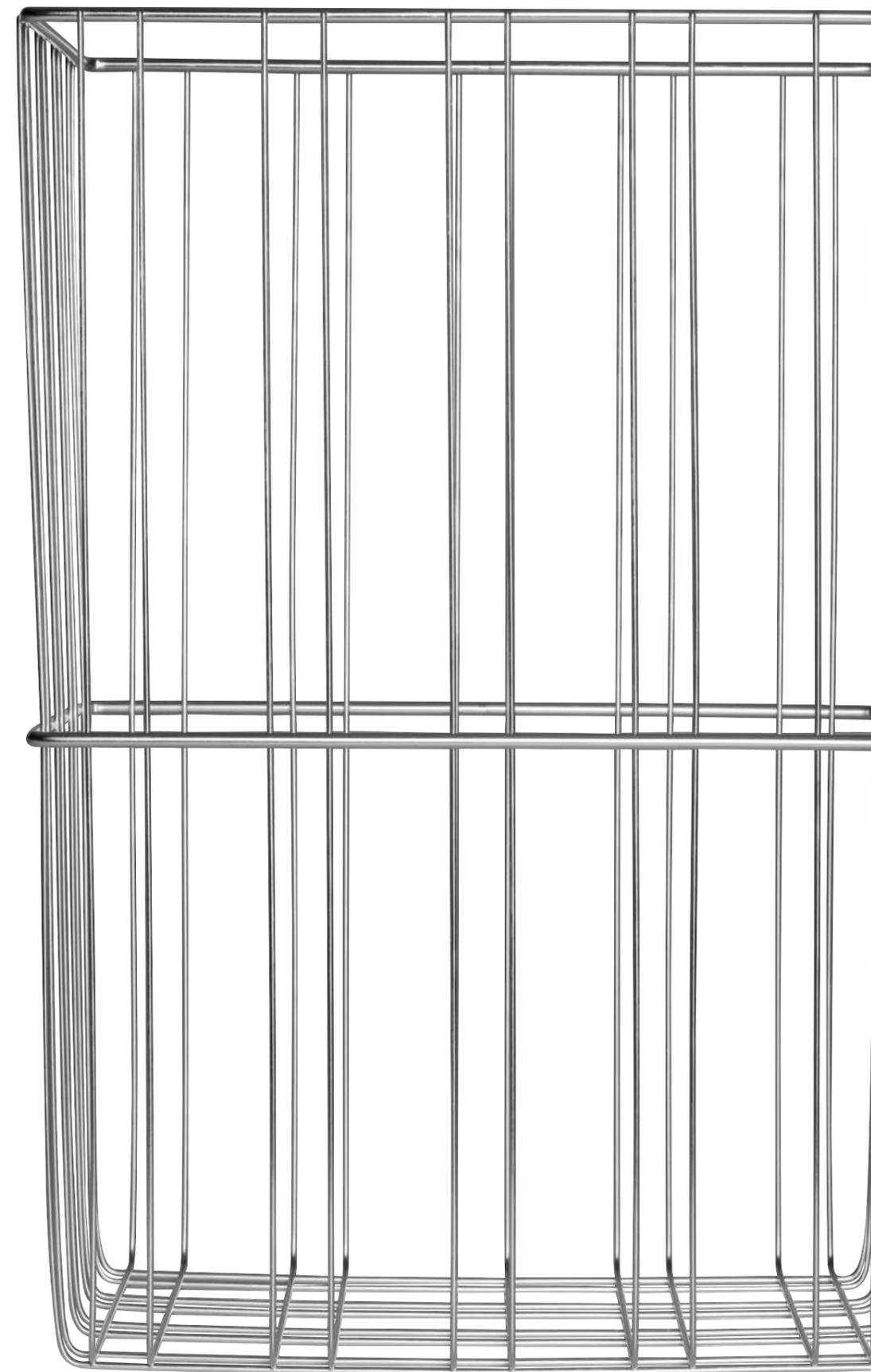
	Modello	Capacità litri	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	SDMS typ I-1000	1	99 x 195 x 305	8600129

Versione in acciaio inox. Dispenser per sapone utilizzabile senza contatto delle mani. Può essere riempito a scelta con saponi liquidi, detersivi o disinfettanti. Indicatore di livello nel campo visivo dell'utente.

Lavamani a parete

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Lavamani EWB 400/310/560	400 x 310 x 560	8200342

Versione in acciaio inox. Comando a ginocchio, con rivestimento posteriore. Rubinetto incluso. Lavamani per il montaggio a muro.





Sito web

Altri dettagli sul prodotto

Logistica fino al minimo dettaglio

In qualità di specialisti della logistica delle cucine, cerchiamo di offrirvi un programma senza lacune – tutto da un'unica fonte. Per questo motivo offriamo anche una gamma completa di accessori per completare i nostri apparecchi Hupfer.

Pag. 229



Contenitori Gastronorm

Offriamo un'ampia gamma di formati, altezze e varianti di impugnatura per consentire la massima flessibilità possibile.

Contenitori Gastronorm 2/1

Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori con maniglie fisse verticali Modello N. ord.
BGN 2/1	20	650 x 530	BGN 2/1-20 0130502H	—
	40		BGN 2/1-40 0130512H	—
	65		BGN 2/1-65 0130522H	—
	100		BGN 2/1-100 0130532H	BGN 2/1-100 O 0130572H
	150		BGN 2/1-150 0130542H	BGN 2/1-150 O 0130582H
	200		BGN 2/1-200 0130552H	BGN 2/1-200 O 0130592H

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/1

Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori con maniglie fisse verticali Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.
BGN 1/1	20	530 x 325	BGN 1/1-20 0130602H	—	—
	40		BGN 1/1-40 0130612H	—	—
	55		BGN 1/1-55 0132792H	—	—
	65		BGN 1/1-65 0130622H	BGN 1/1-65 O 0130662H	BGN 1/1-65 F 0130622HF
	100		BGN 1/1-100 0130632H	BGN 1/1-100 O 0130672H	BGN 1/1-100 F 0130632HF
	150		BGN 1/1-150 0130642H	BGN 1/1-150 O 0130682H	BGN 1/1-150 F 0130642HF
	200		BGN 1/1-200 0130652H	BGN 1/1-200 O 0130692H	BGN 1/1-200 F 0130652HF

Versione in acciaio inox.

Pag. 236



Griglie Gastronorm

Il numero e il diametro dei fili rendono le nostre griglie particolarmente stabili.

Pag. 237



Cestelli portastoviglie impilabili

I nostri cestelli portastoviglie, robusti e durevoli, si abbinano perfettamente ai nostri carrelli elevatori cestelli.

Pag. 239



Diversi accessori

Ecco cosa intendiamo per logistica della cucina fino all'ultimo dettaglio – tanti piccoli aiutanti in cucina completano il nostro programma.

Contenitori Gastronorm 2/3					
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori con maniglie fisse verticali Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.
BGN 2/3	20	354 x 325	BGN 2/3-20 0131202H	—	—
	40		BGN 2/3-40 0131212H	—	—
	65		BGN 2/3-65 0131222H	—	BGN 2/3-65 F 0131222HF
	100		BGN 2/3-100 0131232H	—	BGN 2/3-100 F 0131232HF
	150		BGN 2/3-150 0131242H	BGN 2/3-150 O 0131182H	BGN 2/3-150 F 0131242HF
	200		BGN 2/3-200 0131252H	—	BGN 2/3-200 F 0131252HF

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 2/4					
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori con maniglie fisse verticali Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.
BGN 2/4	20	530 x 162	BGN 2/4-20 0130902H	—	—
	40		BGN 2/4-40 0130912H	—	—
	65		BGN 2/4-65 0130922H	—	BGN 2/4-65 F 0130922HF
	100		BGN 2/4-100 0130932H	—	—
	150		BGN 2/4-150 0130942H	BGN 2/4-150 O 0130972H	BGN 2/4-150 F 0130942HF

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/2					
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori con maniglie fisse verticali Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.
BGN 1/2	20	325 x 265	BGN 1/2-20 0130752H	—	—
	40		BGN 1/2-40 0130762H	—	—
	55		BGN 1/2-55 0132802H	—	—
	65		BGN 1/2-65 0130772H	—	BGN 1/2-65 F 0130772HF
	100		BGN 1/2-100 0130782H	—	BGN 1/2-100 F 0130782HF
	150		BGN 1/2-150 0130792H	BGN 1/2-150 O 0130832H	BGN 1/2-150 F 0130792HF
	200		BGN 1/2-200 0130802H	BGN 1/2-200 O 0130842H	BGN 1/2-200 F 0130802HF

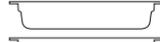
Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/3					
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori con maniglie fisse verticali Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.
BGN 1/3	20	325 x 176	BGN 1/3-20 0131352H	—	—
	40		BGN 1/3-40 0131362H	—	—
	65		BGN 1/3-65 0131372H	—	BGN 1/3-65 F 0131372HF
	100		BGN 1/3-100 0131382H	—	BGN 1/3-100 F 0131382HF
	150		BGN 1/3-150 0131392H	BGN 1/3-150 O 0131432H	BGN 1/3-150 F 0131392HF
	200		BGN 1/3-200 0131402H	BGN 1/3-200 O 0131442H	BGN 1/3-200 F 0131402HF

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/4					
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori con maniglie fisse verticali Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.
BGN 1/4	40	265 x 162	BGN 1/4-40 0133422H	—	—
	65		BGN 1/4-65 0131022H	—	BGN 1/4-65 F 0131022HF
	100		BGN 1/4-100 0131032H	—	BGN 1/4-100 F 0131032HF
	150		BGN 1/4-150 0131042H	BGN 1/4-150 O 0131082H	BGN 1/4-150 F 0131042HF
	200		BGN 1/4-200 0131052H	—	BGN 1/4-200 F 0131052HF

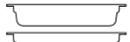
Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/6					
Modello	Profondità mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori con maniglie fisse verticali Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.
BGN 1/6	65	176 x 162	BGN 1/6-65 0131502H	—	—
	100		BGN 1/6-100 0131512H	BGN 1/6-100 O 0131552H	BGN 1/6-100 F 0131512HF
	150		BGN 1/6-150 0131522H	—	BGN 1/6-150 F 0131522HF
	200		BGN 1/6-200 0131532H	BGN 1/6-200 O 0131572H	BGN 1/6-200 F 0131532HF

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/9			
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.
BGN 1/9	65	176 x 108	BGN 1/9-65 0131622H
	100		BGN 1/9-100 0131632H

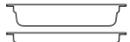
Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 2/1 – forati			
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.
BGN 2/1	65	650 x 530	BGN 2/1-65 P 0132902H
	100		BGN 2/1-100 P 0132912H
	150		BGN 2/1-150 P 0132922H
	200		BGN 2/1-200 P 0132932H

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/1 – forati					
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.	Contenitore con maniglie ribaltabili per l'impilaggio Modello N. ord.
BGN 1/1	65	530 x 325	BGN 1/1-65 P 0132572H	BGN 1/1-65 PF 0132572HF	—
	100		BGN 1/1-100 P 0132582H	BGN 1/1-100 PF 0132582HF	BGN 1/1-100 PK 0132582HK
	150		BGN 1/1-150 P 0132592H	—	BGN 1/1-150 PK 0132592HK
	200		BGN 1/1-200 P 0132602H	BGN 1/1-200 PF 0132602HF	BGN 1/1-200 PK 0132602HK

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 2/3 – forati					
Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie Modello N. ord.	Contenitori senza maniglie rientranti Modello N. ord.	Contenitore con maniglie ribaltabili per l'impilaggio Modello N. ord.
BGN 2/3	65	354 x 325	BGN 2/3-65 P 0132942H	—	—
	100		BGN 2/3-100 P 0132952H	—	BGN 2/3-100 PK 0132952HK
	150		BGN 2/3-150 P 0132962H	BGN 2/3-150 PF 0132962HF	—
	200		BGN 2/3-200 P 0132972H	—	BGN 2/3-200 PK 0132972HK

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/2 – forati

Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie	Contenitori senza maniglie rientranti	Contenitore con maniglie ribaltabili per l'impilaggio
			Modello N. ord.	Modello N. ord.	Modello N. ord.
	65	325 x 265	BGN 1/2-65 P 0132612H	BGN 1/2-65 PF 0132612HF	—
	100		BGN 1/2-100 P 0132622H	—	BGN 1/2-100 PK 0132622HK
	150		BGN 1/2-150 P 0132632H	BGN 1/2-150 PF 0132632HF	—
	200		BGN 1/2-200 P 0132642H	BGN 1/2-200 PF 0132642HF	BGN 1/2-200 PK 0132642HK

Versione in acciaio inox.

Contenitori Gastronorm 1/3 – forati solo sulla base

Modello	Altezza mm	Dimensioni L x P mm	Contenitori senza maniglie
			Modello N. ord.
	40	325 x 175	BGN 1/3-40 P 0133002H
	65		BGN 1/3-65 P 0133012H

Versione in acciaio inox.

ACCESSORI: CONTENITORI GASTRONORM

Coperchio per contenitore GN

	Modello		N. ord.
	BGD 1/1	per contenitore senza maniglie	0131642H
	BGD 2/3		0131692H
	BGD 2/4		0131842H
	BGD 1/2		0131652H
	BGD 1/3		0131702H
	BGD 1/4		0131672H
	BGD 1/6		0131712H
	BGD 1/9		0131722H
			BGD 1/1 OF
BGD 2/3 OF		0131742HD	
BGD 2/4 OF		0131772HD	
BGD 1/2 OF		0131782HD	
BGD 1/3 OF		0131792HD	
BGD 1/4 OF		0131752HD	
BGD 1/6 OF		0131802HD	

Versione in acciaio inox.

Coperchio per contenitore GN con guarnizione a labbra

	Modello	Per dimensioni contenitore	N. ord.
	BGD 1/1 ISO	Contenitore GN 1/1	0132252HD
	BGD 2/3 ISO	Contenitore GN 2/3	0132272HD
	BGD 1/2 ISO	Contenitore GN 1/2	0132292HD
	BGD 1/3 ISO	Contenitore GN 1/3	0132312HD
	BGD 1/4 ISO	Contenitore GN 1/4	0132332HD
	BGD 1/6 ISO	Contenitore GN 1/6	0132352HD

Versione in acciaio inox. Adatto a tutte le versioni di contenitori GN (con o senza maniglie, ...).

Falso fondo forato per contenitore GN – forato

	Modello	Per dimensioni contenitore	N. ord.
	BG-ELB 1/2	Contenitore GN 1/2	0132532HB
	BG-ELB 1/3	Contenitore GN 1/3	0132562HB

Versione in acciaio inox.

Separatore per contenitore GN

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BG-SB-325 16,5	325 x 16 x 15	0132502H
	BG-SB-325 20,5	325 x 21 x 15	0132522H
	BG-SB-530 23,5	530 x 24 x 15	0132512H

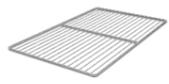
Versione in acciaio inox.

Griglia GN 1/1 – Tipo A

	Modello	Diametro tondini Telaio e barre mm	Diametro tondini longitudinali mm	Numero tondini longitudinali	Dimensioni L x P mm	N. ord.
		6,0	3,0	20	530 x 325	01139029

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente, bordi spazzolati.

Griglia GN 1/1 – Tipo B

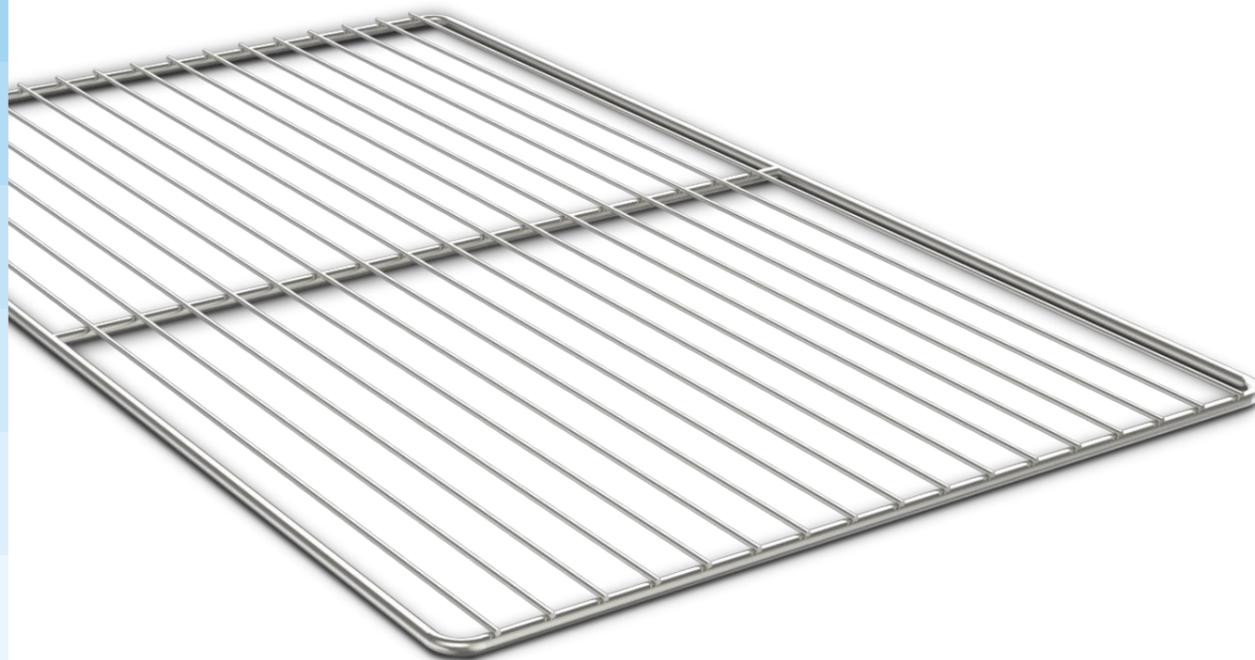
	Modello	Diametro tondini Telaio e barre mm	Diametro tondini longitudinali mm	Numero tondini longitudinali	Dimensioni L x P mm	N. ord.
		7,0	3,0	17	530 x 325	7209535

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente, bordi spazzolati.

Griglia GN 2/1 – tipo A

	Modello	Diametro tondini Telaio e barre mm	Diametro tondini longitudinali mm	Numero tondini longitudinali	Dimensioni L x P mm	N. ord.
		7,0	3,0	35	650 x 530	01139129

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente, bordi spazzolati.



Cestello portastoviglie impilabile rivestito

	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A* mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	GeKo/besch 650/530/75	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 93	0117002
	GeKo/besch 650/530/115	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 133	0117012

Versione in acciaio inox, rivestita in plastica, grigia. Costruzione stabile completamente saldata. Lavabile in lavastoviglie. Autoallineamento dei cestelli quando vengono impilati grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.

Cestello portastoviglie impilabile rivestito

	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A* mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	GeKo/besch 500/500/75	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 93	0116982
	GeKo/besch 500/500/115	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 133	0116992

Versione in acciaio inox, rivestita in plastica, grigia. Costruzione stabile completamente saldata. Lavabile in lavastoviglie. Autoallineamento dei cestelli quando vengono impilati grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.

Cestello portastoviglie impilabile

	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A* mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	GeKo 650/530/75	27 x 27	5,0	2,5	650 x 530 x 93	0113822
	GeKo 650/530/115	27 x 27	5,0	2,5	650 x 530 x 133	0113832

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente, versione in passanti. Autoallineamento dei cestelli quando vengono impilati grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.

Cestello portastoviglie impilabile

	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A* mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	GeKo 500/500/75	27 x 27	5,0	2,5	500 x 500 x 93	0113812
	GeKo 500/500/115	27 x 27	5,0	2,5	500 x 500 x 133	0115332

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente, versione in passanti. Autoallineamento dei cestelli quando vengono impilati grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.

***incl. angolo di impilamento**

	Modello	Dimensioni maglia mm	Diametri tondini mm		Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
			Telaio cestello	Fondo e pareti del cestello		
	EiKo/besch 530/325/70	26 x 26	5,0	2,5	530 x 325 x 70 (Variante GN)	0118612
	EiKo/besch 530/370/108 gr	26 x 26	5,0	2,5	530 x 370 x 108 (Variante EN)	7215010

Versione in acciaio inox, rivestita in plastica, grigio argento. Resistenza a temperature: da -50 °C a +80 °C (utilizzo a secco). Autoallineamento dei cestelli quando vengono impilati grazie a speciali angoli integrati nel telaio del cestello.



Cestello portataglieri

	Modello	Capacità taglieri Pezzo	Spessore dei taglieri max mm	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Cestello portataglieri 202/340/270 - 6 x 25	6	25	202 x 340 x 270	7212536
	Cestello portataglieri 505/340/270 - 10 x 40	10	40	505 x 340 x 270	7212526

Versione in acciaio inox, lucidato elettroliticamente. Compresi 4 cappucci in materiale plastico.

Porta tubo - versione in filo

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Porta tubo 352/162/185 mm in filo	352 x 162 x 185	7212095

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente.

Porta tubo in filo - versione a parete

	Modello	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	Porta tubo in filo a parete 400 x 150 x 300 mm	400 x 154 x 300	0122752

Versione in acciaio inox, lucidata elettroliticamente. Con quattro fori ø 8,5 mm.

Contenitore con base carrellata

	Modello	Capacità litri	Numero di maniglie	Telaio carrellato	Capacità di carico kg	Dimensioni L x P x A mm	N. ord.
	BHR 50L	50	2	fisso	50	ø 412 x 518 x 557	0124683
	BHR 50L SF	50	2	indipendente	50	505 x 421 x 501	0124685
	BHR 65L SF	65	3	indipendente	65	ø 520 x 500 x 630	0124689

Versione in acciaio inox. Contenitore con base carrellata coperchio incluso. N. ord. 0124683 e 0124685: 4 ruote girevoli, ø 75 mm, in carcasse resistenti alla corrosione, ruota in plastica con cuscinetto a strisciamento. N. ord. 0124689: 4 ruote girevoli, ø 50 mm, in carcasse resistenti alla corrosione, con cuscinetto a strisciamento.



Fornito da

Si applicano le nostre condizioni generali di vendita e fornitura (CGVF) disponibili sul sito www.hupferitalia.com/it

Tutti i dati e le misure sono approssimativi. Ci riserviamo il diritto di modifica delle specifiche tecniche.

Tutte le immagini sono esemplificative, senza decorazioni e possono contenere dotazioni speciali.

I colori possono variare.

Hupfer Italia s.r.l.

Via L. Settembrini 32-30/A

20045 Lainate (MI)

Telefono +39 02-9373220

info@hupferitalia.com · www.hupfer.com