

SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



CHARIOTS TRANSPORT DE PLATEAUX

# Chariots transport de plateaux... ...la nouvelle génération ETTW!



ETTW 2/20 L-EN pour des plateaux euronormes 530 x 370 mm.  
L'espace intérieur se compose de 2 compartiments de 10 plateaux chacun, au pas de 115 mm.



## ETTW 2/20 L-EN

Les parois latérales sont parfaitement lisses et garantissent donc une hygiène absolue. Les portes s'ouvrant à 270° sont parfaitement protégées.



Glissières en profil de "L".

Les chariots de transport de plateaux repas, simple paroi, de la gamme ETTW, sont une solution idéale pour le transport de plateaux repas de la cuisine vers le patient. Ils sont entièrement fabriqués en inox 18/10, qualité 1.4301. Il existe des modèles pour les capacités de 16, 20, 24 ou 30 plateaux de dimensions EN ou GN. Les glissières ont été prévues très larges, afin de palier les tolérances éventuelles des plateaux et garantir ainsi une parfaite sécurité lors des phases de transport. Le pas entre 2 niveaux peut être de 95, 105 ou 115 mm, au choix.

D'autres espacements entre 2 niveaux peuvent être envisageables sur demande. Les portes doublées s'ouvrent à 270°. Tous les chariots sont équipés des 4 barres de poussée verticales et d'une protection basse en PVC, faisant pare choc. Les portes, même ouvertes se trouvent toujours à l'intérieur de l'espace protégé. Tous les modèles sont équipés de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes à frein de Ø 160 mm, protégées contre la corrosion.

# TTW double paroi...

*...en parois assemblées!*



Les chariots à double paroi, modèle TTW ont été conçus avec une attention particulière portée sur l'ergonomie. Ils sont fabriqués en parois assemblées et sont prévus pour des capacités de 16, 20, 32 ou 40 plateaux EN ou GN. Tous les modèles sont entièrement en inox 18/10, qualité 1.4301, chaque partie est indépendante.

Ceci s'avère particulièrement pratique lors d'un choc, où il est simplement possible de changer la partie abîmée. La qualité de fabrication reste fidèle à la tradition HUPFER®. Ces modèles ne sont donc pas seulement ergonomiques et solides, mais également très hygiénique. Le pas entre 2 niveaux peut être de 95, 105 ou 115 mm, au choix.

# Nouvelle conception...

...modulaire!



La paroi centrale peut se retirer sans outils à n'importe quel moment.

**TTW 2/40 B-EN**, pour des plateaux euronormes 530 x 370 mm ou Gastronormes 530 x 325 mm. La partie interne est composée de 2 compartiments de 2 x 10 = 40 plateaux, au pas de 115 mm. Le modèle présenté comprend une galerie supérieure, ainsi que le système de verrouillage des portes. Ce modèle est également livrable en 32 plateaux.



La partie basse permet de nombreux agencements de roulettes selon les souhaits des utilisateurs. Cet agencement est également modifiable après la livraison.



La partie centrale étant amovible, il est possible de nettoyer très facilement en haut et en bas.

Les modèles TTW sont équipés de portes doublées s'ouvrant à 270°. A chaque coin du chariot se situent des barres de poussée allant du toit au sol. Cette astuce permet aux personnes de toute taille de pouvoir manipuler convenablement celui-ci. De plus, le chariot peut également être manipulé toutes portes ouvertes.

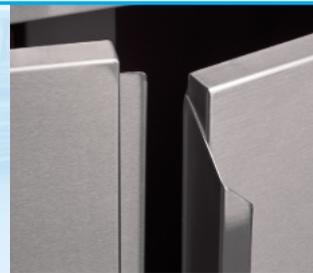
Les portes se trouvent en position ouvertes et fermées, toujours à l'intérieur du pare choc et du toit. Elles sont donc systématiquement protégées. Les modèles TTW sont munis en partie basse d'un pare choc en PVC faisant le tour complet des chariots. Il est également possible en option d'équiper le toit d'un même pare choc protecteur.

## Ergonomie maximale...

...sécurité et hygiène renforcées!



La poignée d'ouverture des portes se trouve sur quasiment toute la hauteur de la porte.



Les deux battants de la porte se superposent de manière à préserver et sécuriser la partie interne des chariots.



La fermeture à 2 points offre une sécurité parfaite.

La poignée d'ouverture des portes offre une ergonomie parfaite, elle se situe sur presque toute la hauteur des portes. En option, il est possible d'équiper les chariots d'une fermeture à 2 points qui préserve le contenu de ceux-ci. Tous les modèles sont équipés de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes à frein de Ø 160 mm, protégées contre la corrosion. Tous les modèles sont équipés de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes à frein de Ø 160 mm, protégées contre la corrosion.

Les portes se trouvent toujours protégées par les pare chocs qu'elles soient en position ouvertes ou fermées.

# Maintien en température...

...grâce au rajout de plaques eutectiques!



Il est souhaitable dans certains cas de pouvoir maintenir au froid pendant un certain temps les aliments. HUPFER® vous propose pour l'ensemble de la gamme des chariots de transport de repas, la possibilité de pouvoir les équiper en rajoutant en partie centrale un dispositif pouvant recevoir des plaques eutectiques. La paroi centrale est dans ce cas directement conçue à cet effet. Il va de soi que dans ce cas de figure, les portes sont munies de joints permettant d'assurer une plus grande étanchéité.

La paroi centrale n'est pas jointive en haut et en bas de façon à pouvoir nettoyer convenablement l'intérieur du chariot. Les glissières recevant les plateaux sont pourvues de sécurité anti-chute.



Les glissières recevant les plateaux sont pourvues de sécurité anti-chute.



Pour un maintien au froid, la paroi centrale est pourvue de compartiments pouvant recevoir des plaques eutectiques.

Un petit récipient permet de récupérer l'eau de condensation et de l'évacuer.



Un joint périphérique permet d'augmenter l'étanchéité pour un chariot équipé de plaques eutectiques.

## Les avantages en un clin d'œil

- Large gamme disponible (simple et double paroi).
- Pour plateaux Gastronormes, Euronormes, et Cassettes.
- Chariot parfaitement manoeuvrable, même portes ouvertes.
- Grand choix de roues.
- Les battants de portes se superposent.
- Portes équipées de joint (pour les modèles PK, avec plaques eutectiques).
- Changement de paroi centrale toujours possible.
- Poignée d'ouverture très ergonomique.
- Nettoyage aisé.
- Glissières avec butée (système modulaire).
- Maintien des portes en position ouverte.
- Nombreuses options.
- Fabrications spéciales sur demande.

# Les modèles TTW-V...

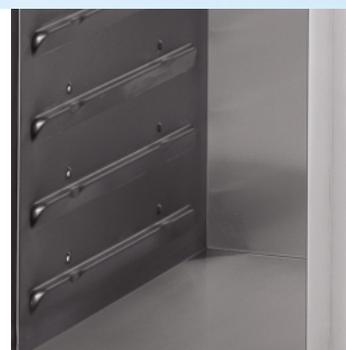
...la version totalement soudée!



**TTW-V 2/40 B-EN** pour des plateaux Euronormes 530 x 370 mm ou Gastronomes 530 x 325 mm. La partie interne est composée de 2 compartiments de 2 x 10 = 40 plateaux, au pas de 115 mm. Chariot représenté ici avec un pare choc gris.



La construction sans aspérités garantit un nettoyage aisé.



L'intérieur entièrement soudé, à bords arrondis répond à toutes les normes d'hygiène.

Les chariots de transport de plateaux repas de la gamme TTW-V sont entièrement soudés et sont réalisés en acier inoxydable 18/10, qualité 1.4301. Ces modèles répondent parfaitement à toutes les normes d'hygiène. Ils existent pour des capacités allant jusqu'à 40 plateaux (sens large) ou 30 plateaux (sens long) pour des dimensions euronormes ou gastronomes. Les parois latérales internes sont embouties et disposent selon le cas de pas de 95, 105 ou 115 mm.

Comme pour les autres modèles, les portes sont parfaitement protégées en position ouverte ou fermée. Contrairement aux autres modèles, les portes peuvent être maintenues ouvertes à 260° de manière à permettre un nettoyage par cabine pour une hygiène encore meilleure.

## Passage en cabine...

*...la version soudée l'autorise!*



Grâce à un système de blocage, les portes peuvent être maintenues ouvertes à 260°. Ceci permet un nettoyage optimal.



Les chariots transport de plateaux TTW-V sont prévus pour passer en cabine de lavage. Les modèles TTW-VV sont une fabrication encore supérieure, entièrement soudée également à l'extérieur. L'utilisation de l'inox 18/10, qualité 1.4301 allié à la qualité de fabrication HUPFER®, font de cette gamme de produits, la plus hygiénique possible.

Insertion automatique d'un chariot dans une cabine de lavage.

Cette gamme de chariots dispose elle aussi de barres de poussée verticales permettant une manipulation des plus aisées, portes ouvertes et fermées. Les roulettes équipant ces modèles sont 2 roues fixes et 2 roues pivotantes munies d'un frein global unique, de Ø 160 mm, protégées contre la corrosion.

Les modèles TTW-VV sont eux également soudés à l'extérieur. La gamme comprend des chariots pour 20 ou 40 plateaux (sens large) et 20, 24 et 30 plateaux (sens long) en version EN ou GN.

### **Les avantages en un clin d'œil**

- Possibilité de passage en cabine (modèle TTW-V).
- Complètement soudé intérieur et extérieur (modèle TTW-VV).
- Maintien de portes à 260°.
- Système de fermeture à 2 points.
- Joint périphérique pour une meilleure isolation.

# Options et accessoires...

...selon vos besoins!



Pour l'ensemble de la gamme, il existe une galerie supérieure de 30 mm, ainsi qu'un tapis antidérapant en PVC très facilement nettoyable.



Pour les modèles euronormes (sens large ou sens long) il existe un panier époxy de dimensions euronorme de maille 26 x 26 mm. Dimensions: L 530 x l 370 x H 108 mm



Une pince à papier est disponible pour l'identification de vos chariots.



Il existe également des porte étiquettes entièrement réalisés en inox 18/10, qualité 1.4301 aux dimensions DIN A 4 et DIN A 5.



Le frein central permet en une seule manipulation de bloquer en même temps les 2 roues pivotantes.



Pour une manipulation encore plus simple, vous pouvez équiper vos chariots de roues à blocage directionnel.

Tous nos chariots de transport de plateaux repas peuvent être équipés d'une multitude d'accessoires et d'options. Vous pourrez ainsi les personnaliser selon vos besoins. Il est possible d'y ajouter, une galerie périphérique en inox 18/10, qualité 1.4301, d'un porte étiquette, d'une pince à papier, de modèle différent de roues, de plaques eutectiques.

Toutes vos recommandations peuvent être prises en compte pour l'équipement de vos chariots selon les besoins de vos clients.

Le tapis antidérapant associé à la galerie supérieure, vous permet ainsi de transporter sans risque les verres et bouteilles.

## Transport et sécurité...

*...les maîtres mots!*



Il est possible d'équiper les chariots avec un système d'attelage permettant le remorquage de plusieurs chariots en une seule fois.



Afin de protéger les chariots pendant une phase de transport par camion, nous vous proposons des pare-chocs supplémentaires au niveau de la barre de maintien.



Dans le cas d'un transport extérieur le verrouillage peut s'avérer très utile.



L'attelage est toujours muni d'un ressort pour éviter tout décrochage.



En position non attelée, la barre de tractage remonte.

Lors de la phase de transport de chariots remplis de plateaux, la notion de sécurité est très importante. Les accessoires de verrouillage sont ici très pratiques, que ce soit pour un transport interne ou externe. Les systèmes d'attelage sont livrables en version complètement inox ou dans une version chromée zinguée.

L'utilisation d'un frein central (TWIN BRAKE) peut s'avérer particulièrement intéressant dans un concept avec attelage. Même la mise en place de roues à blocage directionnel n'est désormais plus un problème. Nous sommes à votre écoute pour votre toute étude spécifique d'attelage.

# Transport automatisé...

*...nos chariots s'intègrent dans tous les concepts!*



Pour des établissements de grande taille, il est parfois nécessaire d'avoir recours à un système de transport automatisé. Que ce soit par le haut ou par le bas (tortue), nous sommes en mesure de vous conseiller et nos chariots peuvent parfaitement être adaptés.

# Borne à induction...

*...en combinaison avec un chariot de la gamme TTW!*



La gamme des chariots TTW peut s'utiliser dans un concept de régénération de repas par induction. Les bornes fixes maintenant et régénérant les plats, et les chariots transport de plateaux servant à la phase de distribution aux patients.

Toute cette procédure est conforme aux recommandations HACCP. Il est possible, par l'emploi d'un tel système d'éviter les chariots à technologie embarquée, ce qui engendre un gain de poids et d'investissement.

# TTW type FreeZeo® ...

**...le froid réglable sans énergie!**



Le froid mobile sans énergie, dans le domaine du transport d'aliments d'un point à un autre, sans avoir à investir dans des camions frigorifiques. Grâce à la technologie FreeZeo®, ceci est désormais possible. Cette technologie révolutionnaire ne se préoccupe pas des contraintes extérieures. La programmation est simplissime et ne requiert pas de formation particulière.



## TTW FreeZeo®.

Approvisionnement d'une cuisine satellite par une cuisine centrale, à proximité d'un four de remise en température.



Programmation par platine électronique.



Le froid transportable et réglable sans énergie.

## Les avantages en un clin d'œil

- Froid disponible n'importe où.
- Utilisation et programmation très simple.
- Souplesse d'utilisation quel que soit le moment.
- Investissement moins important que dans un système classique.
- Sans gaz, parfaitement écologique.
- Froid réglable.
- Pas de pré-réfrigération nécessaire.
- Température extérieure sans influence.
- Pas d'effet de givre.
- Température toujours constante.
- Pas de service après vente.
- Construction légère et compacte.

# La chaîne logistique...

*...à un niveau élevé!*



L'automatisation et la simplification des tâches de préparation des plateaux repas ont été résolues avec l'apparition de notre automate, le TABLOMAT.

Cette permet de disposer sur la bande de conditionnement, les plateaux et les assiettes, avant de procéder à la phase de préparation.

Un autre automate existe pour disposer automatiquement les plateaux préparés dans les chariots de distribution.

# Un programme complet...

...pour la maîtrise de votre organisation!



**S**  
**T**  
**O**  
**C**  
**K**  
**E**  
**R**



**T**  
**R**  
**A**  
**N**  
**S**  
**P**  
**O**  
**R**  
**T**  
**E**  
**R**



**P**  
**R**  
**E**  
**P**  
**A**  
**R**  
**E**  
**R**



**R**  
**A**  
**N**  
**G**  
**E**  
**R**



**D**  
**I**  
**S**  
**T**  
**R**  
**I**  
**B**  
**U**  
**E**  
**R**



**C**  
**O**  
**N**  
**S**  
**E**  
**R**  
**V**  
**E**  
**R**



**R**  
**E**  
**G**  
**E**  
**N**  
**E**  
**R**  
**E**  
**R**



**S**  
**E**  
**R**  
**V**  
**I**  
**R**

La gamme de produits HUPFER® ne s'arrête pas aux chariots de service. Nous vous proposons toute une palette de produits vous permettant de maîtriser parfaitement votre logistique en restauration. Nous avons des solutions pour résoudre vos problèmes de transport, stockage, rangement, préparation, distribution, régénération et conservation.

**Nous sommes les spécialistes  
de la logistique en restauration!**

