

SPECIALIST IN GROOTKEUKEN-LOGISTIEK



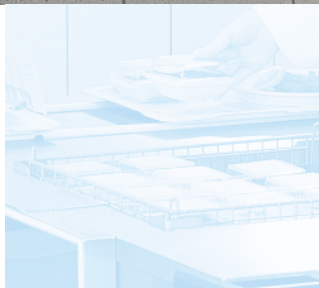
Volgens HACCP eisen portioneren...

...zonder onderbreking van de koelketen!



Coolstapler BDC/50-50

Voor het gekoeld opslaan van voorgeportioneerde voor- of nagerechten in bakjes met deksels. Aan de onderzijde bevinden zich twee stoothoeken van slagvaste kunststof. Van hetzelfde materiaal zijn de twee gecombineerde duwhandgrepen met geïntegreerde stootlijst aan de bovenzijde. Verrijdbaar door 2 kogelgelagerde kunststof bokwielen en 2 zwenkwielen met rem Ø 125 mm. De standaarduitvoering is compleet met een basiskorf van 500 x 500 mm. Bovendien kunnen 7 extra korven van 75 mm hoog worden geplaatst.



Coolstapler BDC/65-53

Voor het gekoeld opslaan van voorgeportioneerde voor- of nagerechten in bakjes met deksels. De standaarduitvoering is compleet met een basiskorf van 650 x 530 mm. Bovendien kunnen 7 extra korven van 75 mm hoog worden geplaatst.



De gekoelde stapelaars van HUPFER® zijn bij uitstek geschikt voor instellingskeukens, om het even of die nu volgens het 'cook-serve' of 'cook-chill'-systeem werken. Met de modellen BDC/50-50 en BDC/65-53 kunnen voorgeportioneerde voor- of nagerechten in bakjes met deksels probleemloos gekoeld worden opgeslagen.

Dit wordt gerealiseerd door een ingebouwd koelaggregaat met verdampers en een uitgekiend luchtgeleidingssysteem. Na aanschaf van deze stapelaars hoeft u zich absoluut geen zorgen meer te maken over de juiste temperaturen van uw voor- of nagerechten, en dus houdt u de koelketen in stand!

Hygiëne wordt door HUPFER® met hoofdletters geschreven en daarom zijn alle Coolstapler vervaardigd van roestvrijstaal en voldoet de verwerking daarvan aan de hoogste eisen. Tevens is veel aandacht besteed aan ergonomie en arbeidsveiligheid. De standaarduitvoering is compleet met een basiskorf van roestvrijstaaldraad die van een grijze coating is voorzien. Bovendien kunnen 7 extra korven van 75 mm hoog worden geplaatst. Verder wordt het geheel geleverd met een dubbelwandige en geïsoleerde roestvrijstalen deksel, die tijdens het portioneren eenvoudig aan de zijkant kan worden opgehangen.

Gekoelde stapelaars...

...voor optimale temperatuursbeheersing!



De ergonomisch gevormde duwgreep met geïntegreerde stootkant zorgt voor optimaal manoeuvreren en een goede bescherming van het apparaat en uw handen.



Volledig kunststof kogelgelagerde wielen Ø 125 mm met plaatbevestiging volgens DIN 18867-8; per apparaat twee vaste wielen en twee zwenkwielen met rem.



Het dubbelwandige en geïsoleerde deksel kan probleemloos aan de zijkant worden opgehangen



De voordelen in één oogopslag:

- Gekoeld bewaren en portioneren met dezelfde stapelaar
- Gelijmatige temperaturen door geforceerde luchtcirculatie
- Uitgiftetemperaturen volgens HACCP
- Laag energieverbruik door optimale isolatie
- Overzicht over te portioneren maaltijdcomponenten
- Ergonomische werkwijze door gelijkblijvende werkhoogte
- Eenvoudig te reinigen; voorzien van afvoer met stop in bodem
- Deksel aan zijkant te hangen
- Duwhandgrepen en stootbumpers van slagvaste kunststof
- Wielen geheel uit kunststof en kogelgelagerd
- Constructie van roestvrijstaal 18/10
- Elektrische bekabeling voldoet aan hoogste normen
- Spuitwaterdicht volgens IPX-4
- CE-declaratie vanzelfsprekend

Servies optimaal koelen...

...met de Coolstapler BDC/54-54 van HUPFER®!



De BDC/54-54 is uitgevoerd met 4 rvs geleidestangen voor borden met een diameter van 240 of 260 mm



Voor het gekoeld opslaan van 4 stapels borden heeft HUPFER® de BDC/54-54 in het programma. Evenals de overige Coolstapler geheel vervaardigd uit roestvrijstaal en daardoor makkelijk te reinigen. Het stapelplatform is voorzien van een viertal ovale uitsparingen waarin de stangen passen die samen met een bodemraster voor een optimale geleiding van 4 stapels borden van 240 of 260 mm zorgen. Afhankelijk van de stapelbaarheid kunnen er maximaal 244 borden worden geplaatst.

**Wij zijn de specialisten in grootkeuken-logistiek.
Met ons heeft u grip op uw procesketen!**

Coolstapler BDC/54-54

Voor het gekoeld opslaan van stapels borden.

De ergonomisch gevormde duwgriep met geïntegreerde stookkant zorgt voor optimaal manoeuvreren en een goede bescherming van het apparaat en uw handen.

Volledig kunststof kogelgelagerde wielen Ø 125 mm met plaatbevestiging volgens DIN 18867-8; per apparaat twee vaste wielen en twee geremde zwenkwielen.



Het dubbelwandige en geïsoleerde deksel van roestvrijstaal 18/10 kan probleemloos aan de zijkant van het apparaat worden opgehangen.

Coolstapler BDC

BDC/50-50

Afmetingen B x D x H: 760 x 1090 x 900 mm

Geschikt voor korven: 500 x 500 of 508 x 508 mm

Stapelplatform: 500 x 500 x 150 mm, rvs gecoat, als korf uitgevoerd

Capaciteit (korven): extra 7 korven 75 mm hoog of 4 korven 115 mm hoog

Binnentemperatuur: min. 5°Celsius bij gesloten deksel

BDC/65-53

Afmetingen B x D x H: 760 x 1210 x 900 mm

Geschikt voor korven: 650 x 530 mm

Stapelplatform: 650 x 530 x 150 mm, rvs gecoat, als korf uitgevoerd

Capaciteit (korven): extra 7 korven 75 mm hoog of 4 korven 115 mm hoog

Binnentemperatuur: min. 5°Celsius bij gesloten deksel

BDC/54-54

Afmetingen B x D x H: 760 x 1090 x 900 mm

Geschikt voor borden: diameter 240 of 260 mm

Stapelplatform: roestvrijstaal 540 x 540 mm

Capaciteit (borden): max. 244 stuks, uiteraard afhankelijk van de stapelhoogte

Binnentemperatuur: min. 5°Celsius bij gesloten deksel

