

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



GASTRO-NORM-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR

Effizienter Verpflegungsablauf...

...mit HUPFER® Gastro-Norm-Behältern aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301!



HUPFER® liefert für alle GN-Behälter unterschiedliche Deckelausführungen. Im Programm sind sowohl Steckdeckel mit Silikondichtung als auch Deckel mit Löffel- oder Griffausrüstung und Scharnierdeckel.



Granitemaillierte Einschubbehälter sind optimal für den Einsatz im Kombidämpfer, da die spezielle Oberfläche den gewünschten Bräunungseffekt beim Gargut erzielt. Ergänzend dazu liefert HUPFER® auch Einschubbleche aus Chromnickelstahl mit glattem Rand.

Bild links: Besondere Übersichtlichkeit durch den Einsatz der Polycarbonat-Deckel auf den CNS-GN-Behältern.



Die Nutzungsmöglichkeiten der HUPFER® Gastro-Norm-Behälter sind sehr vielfältig. Sie kommen z.B. sowohl in Speisentransportwagen und Speisenausgabewagen als auch in Regalwagen, Ausgabelinien und ISOBOX®-Behältern zum Einsatz.



Zum Lagern und Ausgeben im Cafeteria-Bereich hat HUPFER® Besteckbehälter im Programm. Mit abgeschrägtem Boden für bessere Zugriffsmöglichkeit können HUPFER® Besteckbehälter ca. 100 Besteckteile aufnehmen. Höchste hygienische Anforderungen werden durch den klappbaren Hustenschutz erfüllt.



Lagern, Transportieren, Verteilen und Ausgeben von Speisen sind wichtige Logistikfunktionen, die in Ihrem Betrieb täglich erledigt werden. Sie müssen Ihre Arbeitsabläufe effizient und wirtschaftlich gestalten, nur so können Sie dem Anspruch Ihrer Essenteilnehmer gerecht werden und gleichzeitig gute Betriebsergebnisse erzielen. Mit dem HUPFER® GN-Behälter-Programm aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, optimieren Sie Ihre Prozesskette - von der Warenannahme bis zur Speisenausgabe. Unser umfangreiches Lieferprogramm wird mit ca. 200 Behältertypen allen Einsatzerfordernissen gerecht und ist national wie auch international in allen Großkücheneinrichtungen und Cateringsystemen einsetzbar. Das gesamte Sortiment entspricht der Europeanorm EN 631 und erfüllt selbstverständlich die spezifischen Anforderungen aller Bereiche. Ob zum Einsatz in Speisentransportwagen und Speisenausgabewagen, Regalwagen, in Koch- und Backgeräten, Ausgabetheken oder Saladetten - HUPFER® GN-Behälter erreichen die erforderliche Kapazität rationell und durchgängig. Informieren Sie sich anhand unserer umfangreichen Preisliste.

Vorteile und Nutzen im Überblick

- Gefertigt aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, für höchste Hygieneansprüche.
- Aus einem Stück tiefgezogen und damit fugenlos verarbeitet.
- GN-Behälter lieferbar ohne Griffe, mit feststehenden Griffen oder mit Fallgriffen.
- Gelochte GN-Behälter lieferbar ohne Griffe, mit feststehenden Griffen oder mit Stapelklappgriffen.
- Zur platzsparenden Lagerung sind alle HUPFER® GN-Behälter ineinander stapelbar.
- Die mit Stapelklappgriffen ausgestatteten, gelochten GN-Behälter sind auch im befüllten Zustand stapelbar.
- Große Eckradien sorgen dafür, daß mit Löffel oder auch Schöpfkelle jede Stelle des Behälters erreicht werden kann. So lassen sich Speisen restlos entnehmen und eine leichte Reinigung ist gewährleistet.
- Als Zubehör sind gelochte Einlegeböden und Stege für Behälterzusammenstellungen lieferbar.

Appetitlich präsentiert... ...mit transparenten Polycarbonat-Gastro-Norm-Behältern von HUPFER®!



Um Kondenswasser von den Speisen zu trennen, sind gelochte HUPFER® Einlegeböden aus Polycarbonat lieferbar. Für alle Behältergrößen sind Deckel erhältlich, zusätzlich sind alle Deckelvarianten aus unserem großen Chromnickelstahl-Gastro-Norm-Behälter-Programm einsetzbar.



Polycarbonat-Gastro-Norm-Behälter von HUPFER® sind in den handelsüblichen GN-Einteilungen lieferbar.

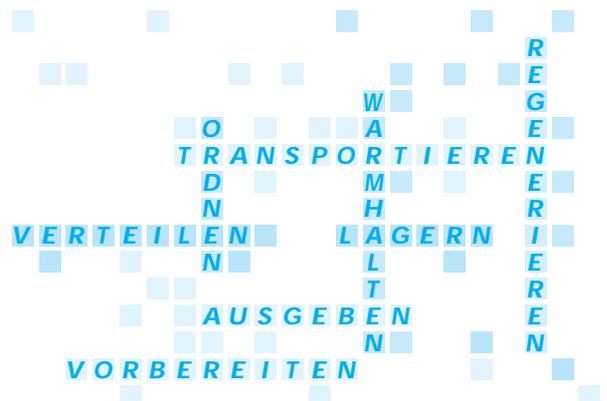
Um das präzise Befüllen zu erleichtern, sind die Behälter mit einer Literskala versehen.

Ob zur Lagerung, Kühlung oder Ausgabe - HUPFER® Polycarbonat-Gastro-Norm-Behälter sind in allen Bereichen der Großverpflegung einsetzbar. Die Transparenz des Materials erlaubt einen schnellen Überblick über den Inhalt der Behälter und unterstützt Sie indirekt bei der appetitlichen Präsentation Ihrer Speisen, z.B. bei Kaltausgaben. HUPFER® Polycarbonat-Gastro-Norm-Behälter sind temperaturbeständig bis -40°C. Beste Voraussetzungen für die Lagerung und Bereitstellung in Kühl- und Lagerräumen. Mit Hilfe der integrierten Literskala ist das exakte Füllvolumen von innen und außen leicht ablesbar - ein Plus in puncto Ablaufvereinfachung. Die Behältergrößen entsprechen dem Gastro-Norm-Standard, ausgehend von 1/1 Behältern und deren Unterteilungen. Die Deckel sind mit allen CNS-Gastro-Norm-Behältern gleicher Größe kombinierbar. Informieren Sie sich über unser umfangreiches Lieferprogramm und ziehen Sie unsere Preisliste zu Rate.

**Wir sind die Spezialisten für Küchenlogistik.
Mit uns haben Sie Ihre Prozesskette im Griff!**

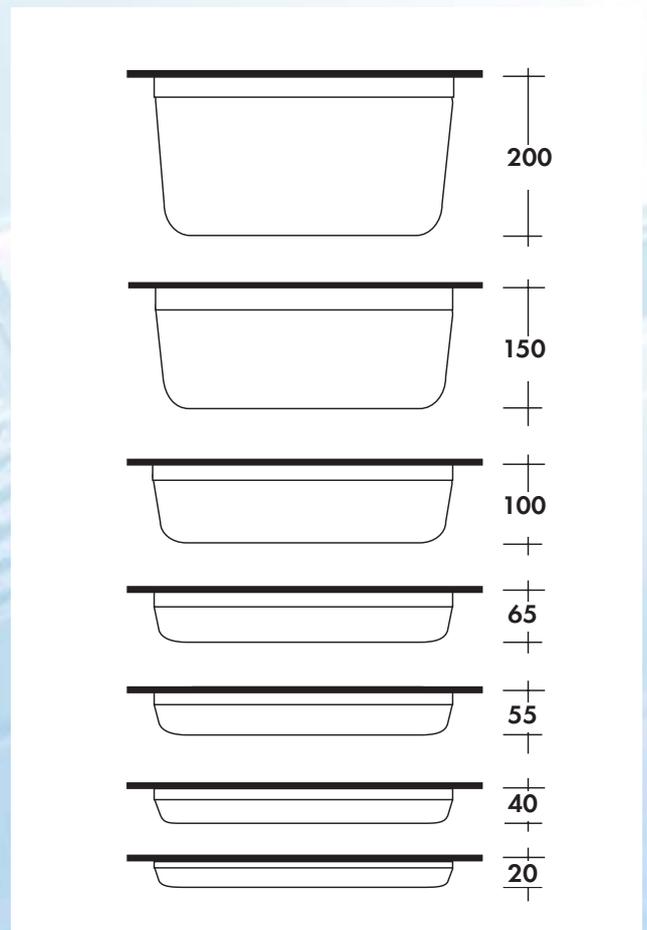
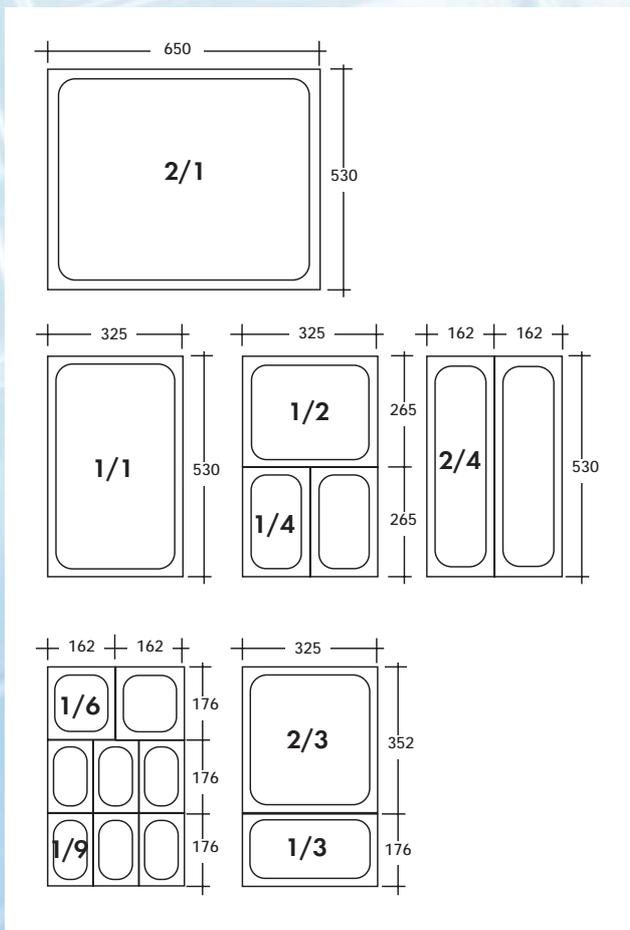
Vorteile und Nutzen im Überblick

- Temperaturbeständig bis -40°C.
- Lebensmittelrecht, geruchs- und geschmacksneutral, physiologisch unbedenklich sowie schlagfest bei gleichzeitig geringem Gewicht.
- Polycarbonat-Deckel auf allen CNS-Gastro-Norm-Behältern ohne Griffe einsetzbar.
- Raumsparende Lagerung, da die Behälter ineinander bzw. aufeinander gestapelt werden können.
- Leichte Reinigung, auch in der Spülmaschine.



Ein umfangreiches Programm...

...für alle Anforderungen und jeden Einsatzzweck!



Das Fassungsvermögen der einzelnen GN-Behälter entnehmen Sie bitte unserer ausführlichen Preisliste.

Zubehör für Gastro-Norm-Behälter/CNS

- Deckel für GN-Behälter ohne Griffe
- Deckel mit Löffelaussparung für GN-Behälter ohne Griffe
- Steckdeckel für GN-Behälter (alle Ausführungen) mit aufvulkanisierter Silikondichtung
- Einlegeboden gelocht
- Deckel für GN-Behälter mit Griffen oder Fallgriffen
- Deckel mit Löffelaussparung für GN-Behälter mit Griffen oder Fallgriffen
- Stege

Zubehör für Polycarbonat-Gastro-Norm-Behälter

- Deckel für Polycarbonat-Gastro-Norm-Behälter
- Einlegeboden, gelocht

Das umfangreiche Programm an HUPFER® Gastro-Norm-Behältern wird sinnvoll durch ein komplettes Sortiment an Gastro-Norm-Rosten ergänzt, die je nach Modell aus hochglanzverchromtem Stahldraht oder aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, gefertigt werden. Desweiteren führen wir Granitemaillierte Gastro-Norm-Behälter sowie Speiseeisbehälter und Zubehör. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Preisliste.