

ESPECIALISTA PARA LOGÍSTICA DE COCINAS



CARROS BAÑO MARÍA

Temperaturas de servicio óptimas...

...con los nuevos carros baño maría de HUPFER®!



Carro baño maría SPA/EB-2.
Todos los aparatos de esta serie de modelos son apropiados especialmente para su empleo en cintas de distribución de comida y servicio a colectividades.

Dos asas de empuje ergonómicas con paragolpes integrado protegen las manos del usuario de forma efectiva contra heridas y ofrecen a la vez una protección al aparato contra desperfectos.



Como opción todos los carros baño maría pueden equiparse sin problemas, incluso posteriormente, con estante inferior.



Carro baño maría SPA/EB-3 sin estante inferior. Posibilidad de desaguar directamente al desagüe en el suelo.



Es posible acoplar una pestaña abatible en el lateral o en el frontal para facilitar el porcionamiento, apilar vajilla o depositar los utensilios de servicio.

Los mandos giratorios y el interruptor están concebidos para su fácil visualización y utilización, evitando posibles errores de manipulación.

La nueva generación de carros baño maría forman un elemento importante en la cadena de proceso de cualquier cocina industrial. El programa completo por su variedad de modelos y su orientación práctica, está pensado para que pueda cubrir cualquier necesidad y responda a los diferentes perfiles de exigencia desde todos los puntos de vista. Para ello HUPFER® mantiene siempre la orientación al usuario en primer plano para sus desarrollos.

Nuestra línea de carros baño maría está desarrollada por una parte para facilitar el trabajo y el proceso en su empresa, por otro lado se optimizan apreciablemente de forma permanente la rentabilidad y la eficiencia de su cadena de proceso. Especialmente para su aplicación en cintas de transporte y en

el servicio a colectividades tenemos en nuestro programa los modelos SPA/EB-1 hasta SPA/EB-4. Según modelo disponen de 1 hasta 4 cubetas con regulación individual, para 1 hasta 4 recipientes GN 1/1 y sus subdivisiones. Como aplicación adicional para esta línea de aparatos podemos nombrar el catering de eventos. Todos los carros baño maría de HUPFER® se fabrican en acero inoxidable 18/10, material 1.4301. La robusta estructura de perfil cuadrado cumple la DIN 18867-7, para las más duras aplicaciones en el trabajo diario. La calidad de acabado se corresponde con el alto estándar de HUPFER®. La concepción de la completa línea está dirigida a optimizar aspectos como por ejemplo ergonomía, seguridad en el trabajo e higiene. El ajuste se

Baños maría HUPFER® ...

...aparatos especiales para mostradores con cubetas paralelas!



Carro baño maría SPA/EB-3 LS.
Todos los aparatos de esta familia son especialmente adecuados para su empleo en mostradores y barras.



Los carros baño maría SPA/EB-2 LS y SPA/EB-3 LS están preparados para 2 ó 3 recipientes GN 1/1 y sus subdivisiones.



realiza por medio de mandos giratorios ergonómicos, cada cubeta tiene regulación termostática continua entre 30° C y 90° C. Las 4 gamas de potencia están señaladas con marcas visibles a distancia sobre los mandos giratorios. Una asignación exacta y duradera de las cubetas y sus correspondientes mandos está garantizada por los números estampados en el aparato - fallos de manipulación pueden descartarse. Adicionalmente cada carro baño maría de HUPFER® dispone de un interruptor de MARCHA / PARO con piloto indicador de "aparato dispuesto". El estado del aparato es fácilmente reconocible a distancia. Especialmente para los casos de servicio directo (mostradores de servicio) ofrecemos los tipos de aparato SPA/EB-2 LS y SPA/EB-3 LS. Por la disposición

paralela al mostrador del aparato con cubetas colocadas de lado posibilitan el máximo aprovechamiento del mostrador. Otra ventaja de esta línea de modelos es la disposición lateral de los mandos. El ajuste de las temperaturas de las cubetas se facilita claramente y también la disposición de los aparatos es mejor con los mandos laterales. La protección de plástico contra golpes lleva integrada un asa y garantiza la separación del aparato de la zona de servicio con una leve tracción. También en el campo del catering de eventos pueden utilizarse estos modelos. Todos los carros baño maría de HUPFER® están concebidos teniendo en cuenta las más estrictas normas de higiene. Las cubetas están embutidas sin rendijas y con curvaturas de fácil limpieza.

Trabajo eficiente...

...gracias al aprovechamiento hasta el mínimo detalle!



Para que el cable no estorbe durante el trabajo, la conexión se encuentra en la parte posterior. El cable espiral, flexible y estable, dispone al final de un enchufe en ángulo y puede extenderse hasta 1,80 m. Un soporte para el enchufe en la parte posterior protege eficientemente de desperfectos.



4 discos que protegen al aparato por todos los costados, se encuentran por encima de las ruedas.



En cada cubeta hay un desagüe hacia abajo para soltar el agua. La forma y marcado de los grifos permite reconocer su estado con sólo un vistazo. El inferior abierto garantiza el vaciado directo de las cubetas al canal de desagüe del suelo. El trasvase a otros recipientes se hace innecesario - simplificando el proceso.

Para la distribución de componentes refrigerados en Línea Fría o componentes fríos como por ejemplo yogur o embutido en el sistema tradicional de cocinar y servir disponemos en el programa de los carros baño maría SPA/K-2 y SPA/K-3. La potente y silenciosa refrigeración junto con el óptimo aislamiento de las cubetas, garantizan que el almacenamiento, transporte y distribución se produzca cumpliendo con las directrices del protocolo HACCP.

Resumen de detalles

- **Material:** acero inoxidable 18/10, material 1.4301, de ejecución impecable para el más alto estándar de higiene.
- **Construcción orientada al usuario para facilitar el trabajo y el proceso de su empresa.**
- **Ruedas sintéticas anticorrosión, con cojinetes y sin mantenimiento según DIN 18867-8. 4 ruedas giratorias, 2 con freno y bloqueo, Ø 125 mm, capacidad: 100 Kg por rueda. 4 discos paragolpes protegen de desperfectos.**
- **Cableado según VDE 0100 y declarados con el símbolo CE.**
- **Protección al chorro de agua IPX5.**
- **Un completo programa de accesorios completa la oferta de baños maría HUPFER®.**

Autoservicio sencillo...

...con los baños maría concebidos por HUPFER®!



Carro baño maría SPA/EB-2 SL.

Con ruedas sintéticas anticorrosión, con cojinetes y sin mantenimiento según DIN 18867-8, cada aparato con 4 ruedas giratorias, 2 con freno y bloqueo, Ø 125 mm, 4 discos protegen contra desperfectos.



Mandos y reposición fáciles. Los mandos colocados en el lateral posibilitan un aprovechamiento óptimo del espacio en su colocación en el mostrador, y a la vez permiten visualizar permanentemente el estado de funcionamiento del aparato.



Aplicación de los carros baño maría SPA/EB-1 SL y SPA/EB-2 SL en combinación con la instalación de autoservicio HUPFER®. Por la asignación de cubetas los clientes pueden servirse sin esfuerzo. Según el modelo estos aparatos son apropiados para 1 ó 2 recipientes GN 1/1 y sus subdivisiones.



Carro baño maría SPA/EB-1 SL.

Los carros baño maría de HUPFER® SPA/EB-1 SL y SPA/EB-2 SL son especialmente apropiados para su utilización en autoservicios y especialmente en mostradores de autoservicio. Por la disposición longitudinal de las cubetas se consigue una menor profundidad del aparato y por ello una profundidad de servicio óptima para garantizar que el cliente pueda servirse. Además la disposición lateral de la cubeta posibilita al cliente una más amplia zona para escoger dentro de un mismo componente del buffet. Ya que estos aparatos se disponen paralelos al mostrador en la zona de autoservicio, los mandos e indicadores están posicionados lateralmente.

**Somos los especialistas para logística de cocinas.
¡Con nosotros dominará su cadena de proceso!**

Resumen de ventajas y aplicaciones

- Los aparatos se desarrollaron específicamente para autoservicio.
- Corta distancia de servicio gracias a la disposición de las cubetas, con un perfecto y ergonómico acceso a los componentes del buffet por sus comensales.
- Mandos dispuestos longitudinalmente garantizan control óptimo del estado de funcionamiento.
- La protección longitudinal con asa integrada permite a su personal tirar sin complicaciones del aparato desde su posición en el mostrador.
- Facilidad de limpieza óptima y con ello cumplimiento de las estrictas normas de higiene.
- Todos los aparatos cableados según VDE 0100, protección al chorro de agua IPX5 y declarados con el símbolo CE.

La cadena de proceso cerrada...

...es la garantía perdurable para un trabajo rentable y eficiente!



A L M A C E N A R



T R A N S P O R T A R



P R E P A R A R



O R D E N A R



R E P A R T I R



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



R E G E N E R A R



S E R V I R

No sólo los carros baño maría sino el concepto adaptado a sus necesidades y su perfil de exigencias forman la base para una cadena de proceso sin lagunas en su empresa. Como especialistas para logística de cocinas desarrollamos y producimos aparatos y sistemas innovadores, especialmente ajustados a las importantes funciones logísticas como p.e. Almacenar, Transportar, Preparar, Ordenar, Repartir, Mantener Caliente, Regenerar y servir.

**Somos los especialistas para logística de cocinas.
¡Con nosotros dominará su cadena de proceso!**

