

SPECIALIST IN GROOTKEUKEN-LOGISTIEK



VOEDSELTRANSPORTWAGENS

Voedseltransportwagens...

...Merk HUPFER® - wereldwijd in gebruik bij professionals!



SPTW-2/EBF met schuifdeksels en accessoires: koelpellet en GN- inschuifkorven.

Voedseltransportwagens van HUPFER® zijn wereldwijd in gebruik in allerlei professionele keukens. Het omvangrijke programma, nog aan te vullen met diverse extra voorzieningen en accessoires, is zo gestructureerd, dat deze apparatuur bijna overal kan worden ingezet, ook als u zeer hoge eisen stelt aan functionaliteit. Zo zijn deze wagens eigenlijk overal daar op hun plaats, waar het noodzakelijk of gewenst is met een ander dan het traditionele "dienbladsysteem" te werken, bijvoorbeeld in verzorgings- of kindertehuizen, psychiatrische centra en vele andere instellingen. Onze voedseltransportwagens worden ontwikkeld met een maximum aan "technische creativiteit". Het eindresultaat, veelzijdig inzetbare wagens met



SPTW-2/EBF Uitgevoerd met 2 bakken voor maximaal GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan. Voorzien van 2 verwarmde compartimenten in de onderbouw.

De naadloos diepgetrokken en perfect ingelaste bakken zijn voorzien van afgeronde hoeken voor een makkelijke reiniging en geschikt voor GN 1/1-200 of onderverdelingen. De ingelaste afvoeren zorgen voor een probleemloos functioneren en optimale hygiëne. Bovendien is daarvoor het bovenblad ook rondom voorzien van een waterkeringsprofiel.



gebruikersvriendelijke details, ziet u in deze folder. Door HUPFER® SPTW 's te gebruiken sluit u uw procesketen efficiënt en economisch, waardoor u voor uw organisatie het optimale resultaat uit de investering haalt.

Tegelijkertijd worden voor het personeel dat in de harde dagelijkse praktijk met deze wagens mag werken de arbeidsomstandigheden verbeterd door ergonomisch doordachte details en een makkelijke reiniging.

Alle HUPFER® voedseltransportwagens zijn vervaardigd van roestvrijstaal 18/10, worden op moderne productielijnen vervaardigd en voor aflevering aan strenge kwaliteitstests onderworpen.

„Technische creativiteit“...

...voor echte voordelen en efficiëntie in het dagelijks gebruik!



Elke kastruimte is voorzien van 4 naadloos diepgetrokken geleiders met een onderlinge hoogteafstand van 75 mm. Het hoogwaardige afdichtingsprofiel zorgt voor een optimale isolatie.



De doorlopende stootlijst boven de deuren beschermt tegen beschadigingen en zorgt er tevens voor dat eventueel morswater e.d. opgevangen wordt. De dubbelwandige en geïsoleerde deuren verhinderen in combinatie met de afdichtingsprofielen de vorming van condens. De sluiting van de deur is typerend voor HUPFER®: robuust, maar simpel; automatisch sluitend, maar ook met één vinger weer te openen.



Het tweedelige schuifdeksel, standaard voorzien van een imperiaal, is ook volledig uit roestvrijstaal 18/10 vervaardigd en voorzien van een zeer speciale en degelijke geleiderconstructie van roestvrijstalen buizen met speciaal ontwikkelde kunststof blokken. Deze zorgt voor een soepel, probleemloos functioneren en geeft de uitgetrokken dekseldelen een statische belastbaarheid van maar liefst 40 kilo. Zelfs in geopende toestand laat de wagen zich nog makkelijk manoeuvreren. De standaard blokkering vergrendelt de deksels automatisch en is simpel weer te ontgrendelen. Speciale voorzieningen zorgen ervoor dat condens in de wagen blijft.



Zo kunnen wij garanderen dat u een toproduct koopt, dat het waard is de naam HUPFER® te dragen. De modellen SPTW-2/EBF en SPTW-3/EBF hebben in principe een capaciteit voor 35 resp. 50 personen, maar dit is uiteraard afhankelijk van het aantal maaltijdcomponenten dat moet worden vervoerd. De wagens zijn desgewenst met schuifdeksels of klapdeksels leverbaar.

Ergonomische kunststof duwgrepen met geïntegreerde stootkant beveiligen tegen verwondingen aan de handen en beschadigingen van de apparatuur (versie met klapdeksels heeft echter een doorlopende rvs greep). Alle wagens zijn aan de onderzijde voorzien van 4 stoothoeken.

De bakken en onderkasten worden verwarmd door roestvrijstalen elementen, met afzonderlijk traploos regelbare temperaturen van 30 tot 95°Celsius.

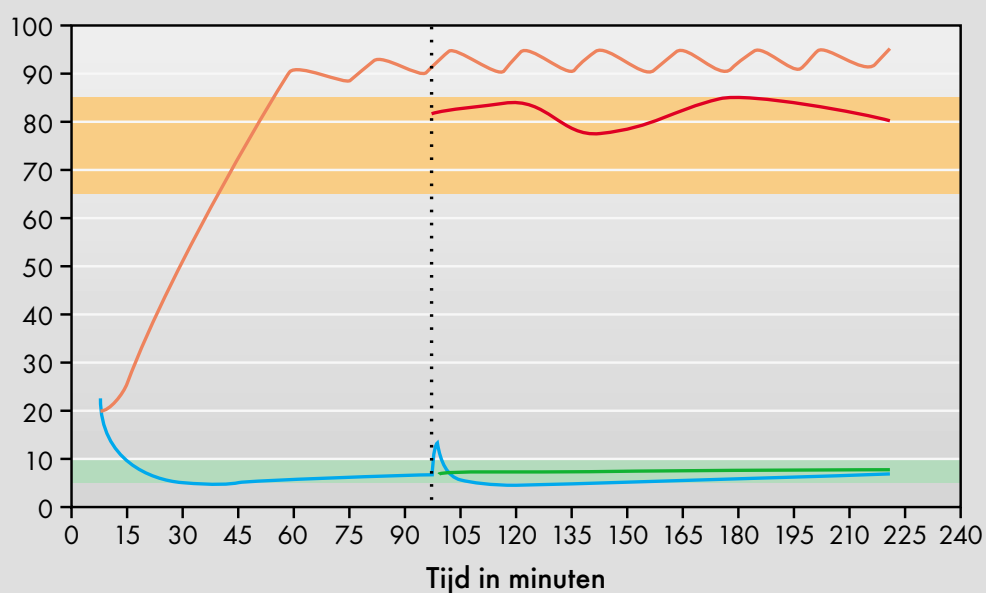
De speciaal gevormde draaiknoppen zijn voorzien van 4 aanduidingen, die ook op afstand duidelijk tonen in welke stand de thermostaat staat; cijfers geven overduidelijk aan welke bak of kast door welke knop te bedienen is. De aan-/uitschakelaar heeft een ingebouwd controlelampje.

Optimale opschepemperaturen...

...probleemloos voldoen aan de strenge HACCP-eisen!

Temperatuurverloop SPTW 3 / EBF

- Waterbad
- Voedsel, warm
- Kastruimte, koud
- Voedsel, koud
- Gewenste temperaturen, voedsel warm
- Gewenste temperaturen, voedsel koud
- · · Tijdstip van het beladen
(al na 60 minuten mogelijk)



SPTW-3/EBF Uitgevoerd met 3 bakken voor maximaal GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan. Voorzien van 3 verwarmde compartimenten in de onderbouw.



SPTW-3/EBF met klapdeksels en accessoires: koelpellet en GN- inschuifkorven.

Een bijzonder belangrijk punt is dat de onderkasten (in uitgeschakelde toestand) ook voor koude voedselcomponenten zoals brood, beleg, koude voorgerechten en desserts kunnen worden gebruikt. De optimale thermische scheiding maakt het mogelijk, mits een goed ingevroren koelpellet wordt gebruikt, dat zelfs indien de wagen met uitzondering van één vak volledig wordt verwarmd, in de uitgeschakelde kastruimte temperaturen van circa 7 graden Celsius langdurig kunnen worden vastgehouden (gedetailleerde informatie zie bovenstaand diagram).

De thermisch gescheiden boven- en onderbouw zijn uiteraard tevens voorzien van hoogwaardig isolatiemateriaal: onbrandbaar, chemisch neutraal, vochtwerend en absoluut ongevaarlijk voor de gezondheid, zodat een monteur probleemloos kan werken indien onderhoud moet worden verricht. De elektrische componenten zijn aangebracht op een zgn. energiemodul, dat door het verwijderen van enkele schroeven bereikbaar is. De achterwand is gemakkelijk te demonteren en geeft eenvoudig toegang tot de verwarmingselementen. Indien u dus eventueel geconfronteerd wordt met een storing is deze snel en met relatief weinig kosten te verhelpen.

Gebruikersvriendelijk ontwerp...

...vele details bewijzen de hoge technische kwaliteit van onze voedseltransportwagens!



Alle voedseltransportwagens van HUPFER® zijn voorzien van een energiemodul. Na het simpele losdraaien van 2 goed bereikbare schroeven kan dit worden gedemonteerd - dat bespaart u zeker geld bij een onverhoopt noodzakelijke reparatie.

De klapdeksels, 1/3 - 2/3 gedeeld, zijn aan de kopse zijden voorzien van beugelgrepen en eveneens geheel vervaardigd van roestvrijstaal 18/10. Het 2/3 deel is voorzien van een condensgootje, wordt 270° neergeklapt en kan worden gebruikt voor het opbergen van de GN-deksels. Het 1/3 deel wordt meestal horizontaal gebruikt als servicerail, maar kan ook 270° worden neergeklapt; dit is eveneens voorzien van een condensgootje en ook van een uitneembaar, geperforeerd afzetvlak.



De details en voordelen kort samengevat:

- Optimaal afgestemd op gebruikerswensen en de dagelijkse harde praktijk.
- Koude componenten kunnen in één van de onderkasten mee in dezelfde wagen.
- Laag energieverbruik door goed geplaatste thermostaatvoelers en hoogwaardige isolatie.
- Onderbouw thermisch gescheiden van bovenbouw, dubbelwandige deuren met afdichting.
- Hygiëne door perfecte verwerking van roestvrijstaal 18/10; volledige gelaste kastruimtes.
- Ergonomie en optimaal manoeuvreren door kogelgelagerde wielen Ø 125 mm; tegen geringe meerprijs ook met Ø 160 und 200 mm leverbaar.
- Schuif- of klapdeksels met innoverende details kunnen worden besteld.
- Energiemodul en makkelijk demonteerbare achterwand voor minimale kosten bij onderhoud of reparatie.
- Separate thermostatische temperatuurregeling per bak of kast.
- Cijfers geven duidelijk aan welke thermostaat u moet gebruiken.
- Aftapkranen onder het apparaat gemonteerd.

Supermodel...

...bij deze voedseltransportwagen van HUPFER® heeft u meerdere apparaten in één!



SPTW-2/EBF/TEHCO. De complete alleskunner!

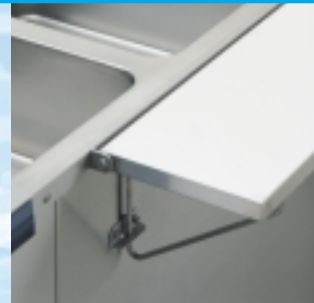
Een zeer bijzondere uitvoering van de voedseltransportwagens is dit model, waarin u in één keer alles mee kunt nemen en daardoor het "manusje-van-alles" kan worden genoemd. De bovenbouw is voorzien van een verwarmde inbouwstapelaar voor borden Ø 190 - 265 mm met deksel, daarvoor een GN 1/3-65 bakje voor opscheplepels en daarnaast twee verwarmde bains-marie, elk geschikt voor GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan. In de onderbouw links een kastje met tussenschap en draaideur voor bestek en daarnaast twee eventueel te verwarmen onderkasten, met elk vier geleiders voor GN 1/1, eveneens met draaideuren. Bovendien is deze wagen standaard voorzien van een 1/3 - 2/3 klapdeksel zoals op de vorige bladzijde beschreven. Dat allemaal in één wagen, een vondst van HUPFER®!

De voordelen op een rijtje:

- Alles geïntegreerd in één wagen!
- Bakken en kasten optimaal geïsoleerd en thermisch gescheiden.
- Daardoor onderbouw uitermate geschikt voor het in combinatie met een koelpellet transporteren van koude maaltijdcomponenten.
- Standaard voorzien van 1/3 - 2/3 klapdeksels met innovatieve details.
- Bovenblad met waterkeringsprofiel.
- Verwarmde inbouwstapelaar voor ca. 50 borden Ø 190 - 265 mm, met deksel.
- Speciale voorzieningen voor het meenemen van opscheplepels en bestek.

Accessoires en speciale uitvoeringen...

...voor elk gebruiksdoel of uw speciale wensen!



Als optie zijn de modellen SPTW-2/EBF en SPTW-3/EBF te voorzien van een opklapbaar blad aan de lange of korte zijde, eveneens vervaardigd van roestvrijstaal 18/10. (uiteraard niet in combinatie met schuif- of klapdeksels).

Bij alle HUPFER® voedseltransportwagens met bains-marie in de bovenbouw zijn de aftapkranen onderaan de wagen aangebracht. Daar heeft HUPFER® uiteraard ook weer bewust voor gekozen en wel om drie belangrijke redenen: makkelijk schoon te maken vlakke achterwand, minder risico op beschadigingen en het belangrijkste: een volledig verticale verbinding tussen bak en aftapkraan waardoor het verstoppingsgevaar tot een minimum wordt beperkt. De achterwand is voor eventueel onderhoud en het oplossen van onverhoopte storingen makkelijk te demonteren, waardoor de verwarmingselementen en de afvoeren snel te bereiken zijn en u met relatief lage kosten geconfronteerd zult worden.



Alle wagens (muv. model SPTW-2/EBF/TEHCO, standaard Ø 160 mm) zijn voorzien van volledig kunststof kogelgelagerde wielen volgens DIN 18867-8, diameter 125 mm, met draadvangkappen; standaard 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen. Tegen geringe meerprijs zijn wielen met een diameter van 160 of 200 mm leverbaar. Ook speciale wensen uwerzijds zijn hier natuurlijk realiseerbaar.

Voor de export naar alle mogelijke landen zijn speciale stekkers leverbaar.

Verder (niet afgebeeld) heeft HUPFER® in het programma de SPTW-2/EBF-SP en SPTW-3/EBF-SP met verwarmingselementen ingelegd in chamottesteen, die ervoor zorgen dat de wagens, als ze uitgeschakeld zijn, nog lang warm blijven. Ze worden specifiek ingezet in situaties waarbij in de ene keuken wordt gekookt en de (alléén warme!) maaltijdcomponenten worden vervoerd naar een satellietkeuken waarbij tijdens het transport in de vrachtwagen geen 230 Volt beschikbaar is. Zonder noemenswaardig temperatuurverlies is een overbrugging van 1 uur mogelijk!

Tenslotte zijn er ook nog de modellen SPTW-2 und SPTW-3. Deze hebben een vlak bovenblad en kastruimtes over de volledige hoogte met 7 paar geleiders voor 1/1 GN met een onderlinge hoogteafstand van 75 mm. Ook deze wagens zijn uiteraard weer perfect geïsoleerd en de kastruimtes zijn thermisch van elkaar gescheiden, zodat desgewenst gecombineerd warm en koud transport mogelijk is.

Alleen de gesloten procesketen...

...geeft u de absolute garantie voor efficiënt werken!



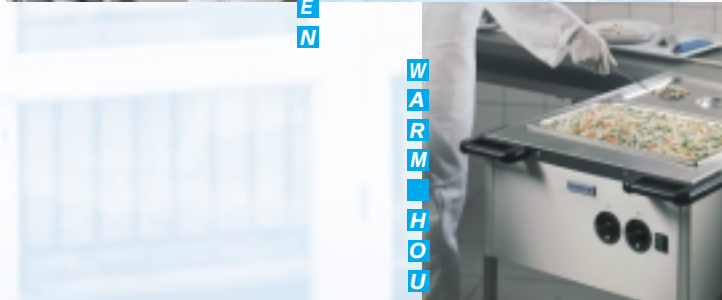
R
E
G
E
N
E
R
E
R
E
N



U
I
T
G
E
V
E
N



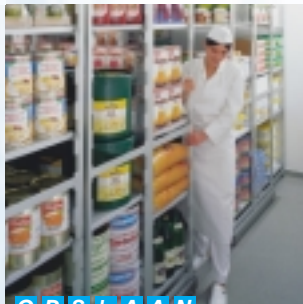
T
R
A
N
S
P
O
R
T
E
R
E
N



W
A
R
M
H
O
U
D
E
N



V
O
O
R
B
E
R
E
I
D
E
N



O
P
S
L
A
A
N



V
E
R
D
E
L
E
N



O
R
D
E
N
E
N

Niet alleen de afzonderlijke componenten, maar het volledige systeem garandeert u een optimaal resultaat in uw procesketen. Naast de voedseltransportwagens bieden wij u een omvangrijk programma speciaal afgestemd op de afzonderlijke logistieke onderdelen, zoals opslaan, transport, voorbereiden, ordenen, regenereren en uitgeven.

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

R
E
G
E
N
E
R
E
N
O
P
S
L
A
A
N
V
O
O
R
B
E
R
E
I
D
E
N
U
I
T
G
E
V
E
N
T
R
A
N
S
P
O
R
T
E
R
E
N
O
R
D
E
N
E
N
V
E
R
D
E
L
E
N