

HUPFER
we make work flow



SCHNELLER,
SICHERER, **FLEXIBLER.**

Optimierung der Transport- und Lagerlogistik
in der Gastronomie

SEHEN UND STAUNEN. DAS HUPFER LOGISTIK-SYSTEM FÜR EUROBEHÄLTER IM VIDEO



Erleben Sie das Logistik-System in Aktion und wie es die Handhabung von Eurobehältern in Großküchen sicherer, schneller und flexibler macht. Scannen Sie den QR-Code und bekommen Sie einen Einblick, wie unsere Eurobehälterlogistik in der Praxis eingesetzt wird.



www.hupfer.de/eurobehaelter

ZEIT IST GELD. BRINGEN SIE MEHR BEWEGUNG IN IHRE LOGISTIK

Ob bei der Warenannahme, im Lager, in der Produktionsküche oder bei der Spüllogistik – die praktischen Eurobehälter sorgen in kleineren Gastronomiebetrieben ebenso wie in EU-zertifizierten Großküchen für klare Verhältnisse: Sie ermöglichen die saubere Trennung zwischen „rein“ und „unrein“ und signalisieren Ihren Mitarbeitern durch unterschiedliche Farben schon auf den ersten Blick den jeweiligen Verwendungszweck.

Als Spezialist für die Küchenlogistik hat Hupfer spezielle Transport- und Lagersysteme für Eurobehälter entwickelt. Wo einfache Kistenrollis an ihre Grenzen stoßen, sorgen die Systeme von Hupfer in allen Arbeitsprozessen für mehr Sicherheit, Flexibilität und Wirtschaftlichkeit.

EIN AUSZUG UNSERER REFERENZEN



VIELFACH ERPROBT

„Im Vergleich zu klassischen Servierwägen können wir die VARIOCARTs mit einem deutlich höheren Gewicht beladen.“

Tobias Engel
Abteilungsleitung Hochschulgastronomie
Studierendenwerk Dortmund

ALLES IM GRIFF. MEHR PLATZ, MEHR ÜBERSICHT, MEHR FLEXIBILITÄT

DAS HUPFER LOGISTIK-SYSTEM FÜR EUROBEHÄLTER UMFASST LÖSUNGEN FÜR NAHEZU JEDEN EINSATZBEREICH.

Transportwagen, Regaltransportwagen, Regale und Stapler sind genau auf die Abmessungen der Eurobehälter abgestimmt: Sie garantieren maximale Raumausnutzung, ausgezeichnete Funktionalität und eine auf die Arbeitsabläufe in der Großküche ausgerichtete Ergonomie.

Die bis ins Detail robuste Konstruktion überzeugt durch hohe Stabilität und Langlebigkeit sowie sichere Handhabung auch bei extremer Belastung.

EIN AUSZUG UNSERER REFERENZEN



WARENANLIEFERUNG LAGERUNG

VIELE VORTEILE FÜR GROSSE KÜCHEN

Von der Anlieferung ins Kühlhaus, vom Lager zur Kommissionierung, von der Produktionsküche in den Spülbereich: Mit Hupfer profitieren Sie über die gesamte Logistikkette von Zeit- und Platzgewinn.

- Stabile, ergonomisch optimierte Edelstahlkonstruktion
- Leichte Verfahrbarkeit für sichere Handhabung
- Robuste Oberflächen für problemlose Reinigung
- Hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf



TRANSPORT KOMMISSIONIERUNG

REGALTRANSPORTWAGEN FÜR EUROBEHÄLTER

Der Regaltransportwagen erfüllt zwei Funktionen in einem: Die angelieferten Waren können direkt in das Kühlhaus transportiert und dort ohne Umpacken zwischengelagert werden.

Dank der Verfahrbarkeit auf stabilen Rollen sorgt er dabei für Flexibilität bei der Lagerraumgestaltung und erleichtert die Reinigung der Lagerbereiche. Der Regaltransportwagen fasst 12 Eurobehälter (600 x 400 mm) bei einer Gesamttragkraft von 200 kg.



KOMMISSIONIERWAGEN FÜR EUROBEHÄLTER

Durch die stabile Konstruktion garantiert der Kommissionierwagen auch bei schweren Lasten einen sicheren Transport. Damit ist er sowohl für die Warenannahme als auch zur Kommissionierung großer Mengen im Lagerbereich geeignet.

Die spezielle Transportsicherung sorgt für eine zuverlässige Fixierung der Waren und ermöglicht bei einer Gesamttragkraft von 350 kg eine gute Handhabung im Großküchenbetrieb.



SPÜLEN PRODUKTION

PRODUKTIONSWAGEN FÜR EUROBEHÄLTER

Speziell auf die Kommissionierung kleinerer Mengen abgestimmt, ist der Produktionswagen für Eurobehälter ideal zur Bereitstellung verschiedener Produktionsposten in der Küche.

Mit seiner kompakten Bauweise lässt er sich auch in engen Küchenbereichen leicht und sicher bewegen. Der Wagen bietet Platz für 5 Eurobehälter (600 x 400 mm) und hat eine Gesamttragkraft von 100 kg.



ERGO-STAPLER FÜR EUROBEHÄLTER

Der ERGO-Stapler ermöglicht durch stets gleichbleibende Entnahmehöhe eine besonders ergonomische Arbeitsplatzgestaltung. Das reduziert spürbar die Belastung bei sich wiederholenden Arbeitsschritten. So ist der Stapler zum Beispiel auch für den Einsatz im Spülbereich geeignet.

Die herausnehmbare Plattform mit kugelgelagerter Plattformführung und einstellbarem Zugfedersystem trägt 2 Stapel Eurobehälter (600 x 400 mm) bei einer Gesamttragkraft von 240 kg. Alternativ steht auch eine Ausführung mit kleinerer Plattform zur Verfügung.



BEREIT FÜR STRUKTURIERTE ABLÄUFE?



Viele weitere Infos
finden Sie auf unserer
Website.

Ihr Hupfer-Ansprechpartner berät Sie gerne.
Jetzt Kontakt aufnehmen und Termin vereinbaren!

ITM 09/25 SD 09/25 © HUPFER © 2025. Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.
Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: ITM design GmbH, Gescher.

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld
Tel.: +49 2541 805-0
info@hupfer.com · www.hupfer.com

HUPFER
we make work flow