

TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT VON GASTROFURN









IHRE KOMPLETTLÖSUNG

Seite 4-5

Arbeitsschrankanlagen

All in one - so könnte Ihre GastroFurn-Küche aussehen. Entdecken Sie, wie Sie mit den Hupfer-Lösungen mehr aus Ihrer Küche rausholen können. SPITZENQUALITÄT BIS INS DETAIL

Seite 6

Entdecken Sie die Details

Die Details machen den Unterschied. Die GastroFurn-Serie von Hupfer bietet clevere Detaillösungen, die Ihren Arbeitsalltag einfach angenehmer gestalten. IM ÜBERBLICK

Seite 7

Unsere Hygienestufen

Neben dem Hygienestandard HS bieten wir Ihnen auch die hygienesicheren Korpusse in den optimierten Hygieneausführungen H1 und H2 gemäß DIN 18865-9 an.

Herausragende Ergonomie, vereint mit maximaler Reinigungsfähigkeit – entdecken Sie die innovative GastroFurn-Möbelserie von Hupfer. Entwickelt für maximale Effizienz in Großküchen, bieten unsere Möbel nicht nur eine hervorragende Qualität, sondern sind gleichzeitig auch bis ins kleinste Detail clever durchdacht. GastroFurn von Hupfer – das Nonplusultra für Ihre Großküche.





Seite 8

Arbeits- & Spültische

Egal ob sortieren, waschen, vor- & zubereiten - unsere Arbeits- und Spültische machen eine Vielzahl an Tätigkeiten an einem Platz möglich.





VIELFALT FÜR IHRE EFFIZIENZ

Seite 9

Weiteres Programm

Entdecken Sie unser weiteres Sortiment an Produkten zur Gestaltung Ihrer effizienten Großküche! Von Korb- und Wandborden über Zu- und Ablauftische bis hin zu Wärmeschränken für Geschirr und Wärmepässen bieten wir alles, was Sie für eine optimale Küchenausstattung benötigen.

BEST PRACTICE

Seite 10-11

Referenz RWE

Schauen Sie sich an, wie unsere Lösungen vor Ort in den Projekten umgesetzt werden.

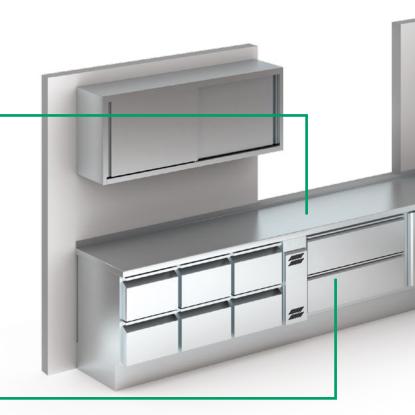
ARBEITSSCHRANKANLAGEN IHRE KOMPLETTLÖSUNG

Die täglichen Herausforderungen in der Großküche sind vielfältig: Zum einen müssen effiziente Arbeitsabläufe gewährleistet werden, zum anderen steigen die Anforderungen an die Hygiene stetig. Unser Möbelprogramm ist speziell darauf ausgerichtet, diesen Anforderungen gerecht zu werden. Mit ergonomisch gestalteten Arbeitsflächen, robusten Materialien und cleveren Aufbewahrungslösungen unterstützen wir Köche dabei, ihre Arbeit effizient zu organisieren.

Unsere maßgeschneiderten Möbel erleichtern nicht nur die Einhaltung von Hygienevorschriften, sondern sorgen auch für einen reibungslosen Küchenbetrieb. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und modernste Technik, um Ihre Großküche in einen idealen Arbeitsplatz zu verwandeln.

Gemeinsam schaffen wir die perfekte Umgebung für Ihre kulinarischen Meisterleistungen.

Unsere **Edelstahltischplatten** werden individuell an die örtlichen Gegebenheiten angepasst, einschließlich Mauervorsprüngen, Fensternischen und Eckabschrägungen, um eine maßgeschneiderte Lösung für Ihre Großküche zu bieten.



Entdecken Sie unsere **vielfältige Auswahl an Unterschränken**, einschließlich Flügel- und Schiebetüren, Klapptürenschränke für Mülleimer, Sickenschränge für GN-Bleche, Schubladenblöcke sowie noch viele weitere, die jede Anforderung Ihrer Großküche erfüllen.



In verschiedenen Hygienestufen erhältlich. Mehr Details auf S.7

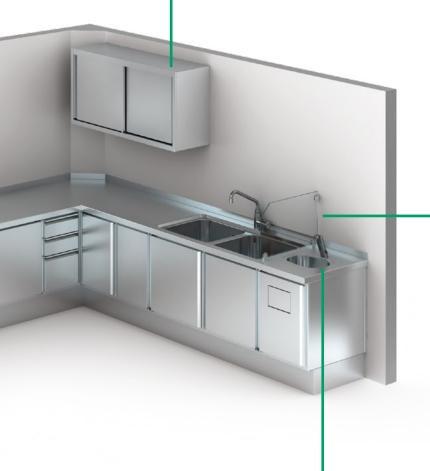
Wandhängeschränke

Sie bieten erweiterten Stauraum direkt über der Arbeitsfläche, wodurch Ihre Küchenutensilien stets griffbereit und perfekt organisiert sind. Die Schiebetüren sparen dabei Platz, besonders im Kopfbereich und erleichtern zudem den Zugriff.



Spritzschutzscheiben

Sie trennen Koch- und Spülbereiche, um Hygiene zu gewährleisten und Kreuzkontamination zu verhindern. Zusätzlich schützen sie das Personal vor gefährlichen Spritzern, die z.B. bei Kontakt von Wasser mit heißem Frittierfett entstehen können.



Für Ihre Anforderungen im Bereich **Hand- und Spülbe- cken** bieten wir stets die passenden Becken, die mithilfe modernster Robotertechnik nahtlos in die Tischplatte eingeschweißt werden. Obenrum runden die passenden Armaturen den Arbeitsbereich perfekt ab.

SPITZENQUALITÄT BIS INS DETAIL

Unsere GastroFurn-Serie besticht durch herausragende Qualität und durchdachtes Design. Gefertigt aus hochwertigem und nachhaltigem Edelstahl, erfüllen unsere Möbel höchste Arbeitssicherheit, und bieten ergonomische Arbeitsflächen sowie intelligente Stauraumlösungen. **Entdecken Sie die Details**, die unser Programm so außergewöhnlich machen.



Doppelt hält besser

Durch die doppelwandige Bauweise werden unnötige Fugen im Schrank-Innenraum vermieden. Dadurch wird die Reinigungsfreundlichkeit spürbar verbessert.



Hygienisch einwandfrei

Abgeschrägte Griffleisten bei Schubladen und Flügeltüren bieten eine angenehme Haptik, ein modernes Design und erleichtern die Reinigung durch reduzierte Schmutzablagerungen.



Ergonomische Eleganz

Die Griffleisten an den Schiebetüren werden mit ausgeprägter Griffleisten-kontur gefertigt. So bieten sie stets exzellenten Halt, ein stilvolles Design und erleichtern die Reinigung.



Läuft einfach

Die kugelgeführten Vollauszüge garantieren müheloses, vollständiges Öffnen und Schließen, während der integrierte Selbsteinzug höchsten Komfort und Sicherheit bietet.



Höchste Hygienestandards

Der rückseitig hochgekantete Schrankboden bietet maximale Stabilität und erleichtert die Reinigung durch weniger schwer zu erreichende Fugen, selbst in der HS-Hygienestufe.



Stabil & Hygienisch

Stabile, außenliegende Scharniere garantieren täglichen, reibungslosen Zugang und halten den intensiven Anforderungen einer Großküche mühelos stand. Der Innenraum ist dabei vollständig, rückstandslos zu reinigen. Das spart Zeit und Geld.



Fixer Sockel

Die Sockelblende wird mit einem Magnetverschluss am Fußgestell fixiert und bei Bedarf bauseitig mit einer Silikonfuge versiegelt. So kann er zur Wartung schnell demontiert werden.



Fugenlos glücklich

Für besonders große, durchgehende Arbeitsflächen werden bei der Montage vor Ort mehrere Flächenelemente miteinander verschweißt. Diese Baustellenschweißnähte sind danach weder sicht- noch fühlbar. Die fugenlose Aufkantung bildet einen sicheren hygienischen Anschluss zur Wand.

UNSERE HYGIENESTUFEN IM ÜBERBLICK

Neben dem **Hygienestandard HS** bieten wir Ihnen auch die hygienesicheren Korpusse in den optimierten Hygieneausführungen **H1 und H2 gemäß DIN 18865-9** zur Verfügung.

Die hygienesicheren Korpusse zeichnen sich durch eine Robotor-vollverschweißte Verarbeitung aus, bei der die Ecken mit unterschiedlichem Kugelradius zur optimalen Reinigung gerundet sind. Die Vorteile liegen dabei klar auf der Hand: Zum einen gibt es im Innenraum keinerlei Fugen mehr, in die sich Speisereste, Zutaten, Bakterien oder gar Keime setzen können. Zum anderen unterstützen die geschlossenen Fugen und Radien die Mitarbeiter bei der rückstandslosen Reinigung der Innenräume. Das spart nicht nur Zeit, sondern bietet darüber hinaus ein neues Level an Ergonomie, das Personalausfallzeiten aufgrund von Rückenproblemen reduziert.



Bei **Hygienestufe H2** sind Böden, Seitenwände und Rückwände der Korpusse fugenlos verschweißt und bilden innen einen Kugelradius von rund 20 mm. Der extragroße Radius schafft beste Voraussetzungen für eine besonders gründliche Reinigung und sorgt damit für ein deutlich reduziertes Keimrisiko. H2-Korpusse bieten daher auch in hygienisch stark beanspruchten Einsatzbereichen maximale Sicherheit.



Bei **Hygienestufe H1** sind Böden, Seitenwände und Rückwände der Korpusse ebenfall fugenlos verschweißt und bilden innen mit rund 3 mm einen kleineren Kugelradius. H1-Korpusse werden für hygienisch gering bis mittel-stark beanspruchte Bereiche empfohlen.



Hygienestufe HS ist der bis heute allgemein übliche Standard. Bei dieser Korpusbauweise bleiben Fugen zwischen Böden und Seitenwände bestehen, die eine händische Wischdesinfektion erfordern. HS-Korpusse sind daher für hygienisch unkritische Bereiche geeignet.

EINZELPRODUKTE



Arbeitstische

Entdecken Sie unsere vielseitigen **Arbeitstische**, die Ihnen die Möglichkeit bieten, sie ganz nach Ihren Bedürfnissen anzupassen. Wählen Sie zwischen Schubladen, eingeschweißten Zwischen- oder gelochten Einlegeböden, um Ihren Arbeitsbereich optimal zu gestalten und Ihre Effizienz in der Großküche zu steigern.



Spültische

Unsere maßgeschneiderten **Spültische** bieten Ihnen die Freiheit, Ihre Arbeitsumgebung genau nach Ihren Anforderungen zu gestalten. Wählen Sie individuell die Anzahl und Größe der Becken, passende Armaturen, Abtropfflächen und Zwischenböden, um eine effiziente und funktionale Lösung für Ihre Großküche zu schaffen.

Handwaschbecken-Ausguss-Kombination

Ein unverzichtbares Element Ihrer Küche, das die Handwäsche in unmittelbare Nähe mit dem Abgießen von Flüssigkeiten bringt. Die bestehenden Sanitäranschlüsse reichen dafür oft vollkommen aus. Erhältlich in verschiedenen Varianten, wahlweise wandhängend oder freistehend.



Geschirrschrank

Unsere hochwertigen Geschirrschränke bieten Ihnen optimalen Stauraum um Ihre Großküche organisiert zu halten. Mit robusten Materialien und durchdachtem Design sind sie die perfekte Ergänzung für eine effiziente Arbeitsumgebung.



Vielfalt für Ihre Effizienz: Entdecken Sie unsere weiteren Produkte!

Zur Gestaltung Ihrer effizienten Großküche haben wir noch viele weitere Produkte für Sie im Sortiment. Von Korb- und Wandborden, Zu- und Ablauftische bis hin zu Wärmeschränken für Geschirr und Wärmepässen bieten wir alles, was Sie für eine optimale Küchenausstattung benötigen.





HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?



Viele weitere Infos finden Sie auf unserer Website.

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

> ITM 06/24 SD 06/24 © HUPFER ® 2024. Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Anderungen vorbehalten. Jede Art der Vervielfältigung auch auszugsweise nur mit Genehmigung. Konzent und Layout∙ ITM design GmbH. Gesc

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

