

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



GERÄTE FÜR DIE SPEISENVERTEILUNG

# Cook & Serve...

*...kochen, warm verteilen und ausgeben!*

Die bei der klassischen Art der Speisenverteilung Cook & Serve anfallenden Arbeitsabläufe und Prozesse müssen stetig optimiert werden - der Kostendruck steigt, die Zeit wird immer knapper bemessen. Maximale Effizienz ist gefragt, nur so stimmt am Ende das Ergebnis!

Zum anderen erwartet der Essenteilnehmer eine perfekte Speisenqualität, die ansprechend und heiß serviert wird, selbstverständlich HACCP-gerecht.

Als Spezialist für Küchenlogistik begleiten wir mit unseren Produkten alle Wege - von der Warenannahme über die Speisenausgabe bis hin zur Geschirr-Rückführung - für eine geschlossene Prozesskette. So stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung im Bereich Speisenverteilung jederzeit und fachkompetent zur Seite.

Mit einer Vielzahl an Geräten liefern wir Ihnen alles für eine effektiv arbeitende Verteil- und Ausgabesystematik im Bereich Cook & Serve - angefangen beim modular aufgebauten Förderband HUPFER®EUCON über die gesamte Palette an erforderlichen Warmhalte- und Verteilgeräten sowie Spendern und Stationswagen. Damit sorgen Sie für hohe Speisen- und Geschirrttemperaturen, vereinfachen die Abläufe und erleichtern Ihrem Küchenteam die tägliche Arbeit. Alles für das höchste Ziel - den begeisterten Gast.



...mit HUPFER®Produkten und Geräten optimieren Sie Ihren Verteilablauf auf das mögliche Maximum - so begeistern Sie Ihre Essengäste und erleichtern Ihrem Team die Arbeit!



#### Speisenausgabewagen SPA/EB-2F

- Neue Folienheizung.
- Schnelle Aufheizzeiten.
- Weniger Abwärme.
- Stromsparende Heiztechnik.
- Gerader Beckenboden mit Neigung zum Ablauf.



#### Tablettstapler OTA/53-37

- Ergonomische Ausgabehöhe.
- Hohe Kapazität: 120 Tablett je Stapel.
- Passend für marktübliche GN-/ EN-/ Universal-/ Trapez- oder Frühstücks-Tabletts.

#### Powerstapler® TEUH-2/26 P (umluftbeheizt)

- Innenraumtemperatur 150°C.
- Maximale Wachs-Pellet-Temperatur 130°C.
- Hohe Kapazität bis 98 CNS-Pellets.
- Schnelle Aufheizzeit.



#### Kompakt-Tablett der Fa. temp-rite



#### Speisentransportwagen SPTW-2/EBF/TEHCO

- Beheizte Tellerröhre.
- 2 beheizte Becken.
- 2 beheizte Wärmeschränke.
- 1 Schrankfach.
- Inklusive Schöpfkellenablage.
- Integrierte GN-Deckel-Ablage im Klappdeckel.
- Optional versenkbarer Hustenschutz.



#### EUCON®Speisenverteiler

- Modularer Aufbau.
- Geringe Planungs- und Lieferzeiten.
- Abstimbar auf alle Raumsituationen.
- Fördergeschwindigkeit stufenlos auf Portionerrhythmus abstimbar.
- Für Teller- und Tablettssysteme wahlweise Gurt- oder Rundriemenversion.



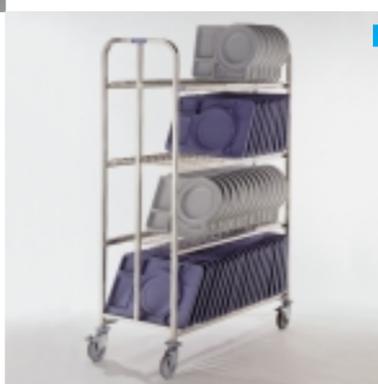
#### Tablett-Transportwagen TTW-PK (Stationswagen)

- Kühlung mittels eutektischer Platte.
- Kondenswasser-Auffangwanne inklusive.
- Kalthaltung bis zu 4 Stunden.



#### Tellerstapler TEUH-2/VC 19-26 (umluftbeheizt)

- Maximale Innenraumtemperatur 130°C.
- Maximale Geschirrttemperatur 100°C.
- Schnelle Aufheizzeit.

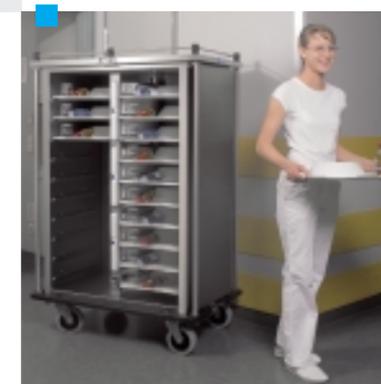


#### Systemteile-Transportwagen RTW-ST/18-12-5



#### Bühnenstapler BDK/57-57

- Kapazität bis zu 306 Ober- und Unterteile von Kunststoff-Isoliersets.
- Innenschichtverkleidung.
- Systemteileoptimiert.



# Cook & Chill...

*...kochen, kühlen, portionieren, verteilen, regenerieren und ausgeben!*

Der zeitliche Versatz zwischen dem Kochen der Speisen, dem anschließenden Transport (auch außer Haus), der Speisenregenerierung und der -ausgabe erfordert ein hohes Maß an küchenlogistischer Qualifikation.

Die Gäste haben große Erwartungen an die von Ihnen servierte Speisenqualität - hinzu kommen die anspruchsvollen Bestimmungen im täglichen Umgang mit den Lebensmitteln bezogen auf Hygiene und Speisenausgabetemperaturen (HACCP).

Als Spezialist für Küchenlogistik begleiten wir mit unseren Produkten alle Wege - von der Warenannahme über die Speisenausgabe bis hin zur Geschirr-Rückführung - für eine geschlossene Prozesskette. So stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung im Bereich Speisenverteilung jederzeit und fachkompetent zur Seite.

Im Bereich Cook & Chill bieten wir Ihnen ein breites und sehr spezialisiertes Produktprogramm - angefangen bei Geräten für die Vorbereitung, dem modular aufgebauten Förderband HUPFER®EUCON, über Transport- und Portioniergeräte ohne, mit aktiver oder passiver Kühlung. Geräte für die Verteilung, Regenerierung, Ausgabe und Stationswagen runden das Produktprogramm sinnvoll ab. Unsere Markenprodukte zeichnen sich durch höchste Anwenderfreundlichkeit aus, sind ganz auf Ergonomie ausgelegt und sehr reinigungsfreundlich konstruiert. Nutzungsorientiert aufeinander abgestimmt und richtig eingesetzt erreichen Sie maximale Effizienz und höchste Wirtschaftlichkeit. Alles für das höchste Ziel - den begeisterten Gast.



...moderne HUPFER® Induktionstechnik, netzunabhängiger, mobiler und regelbarer Kühltransport sowie Transport- und Verteilgeräte bringen maximale Sicherheit und optimale Speisenqualität!



#### COOLSTAPLER® BDC/50-50

- Aktive Umluftkühlung zum Kalthalten.
- Bis 5°C minimale Geschirrtemperatur.
- HACCP-gerecht gekühlt bereitstellen, auch bei normaler Umgebungstemperatur.
- Auch für ca. 244 runde Geschirteile lieferbar.
- Platzsparend anhängbarer Isolierdeckel aus CNS.



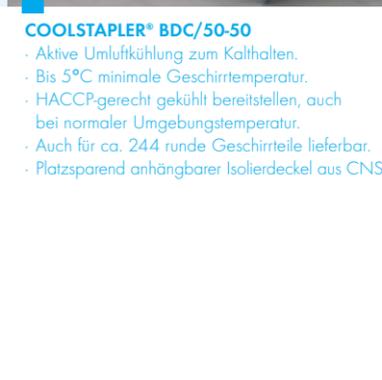
#### Induktionswagen ITW 2x10 UK

- Leistungsstarker Induktionsgenerator für optimale Speisenregenerierung an der Ausgabestelle.
- Leistungsstarke, integrierte Umluftkühlung.
- Gleichmäßige Kälteverteilung.



#### Speisenausgabewagen KSPA-3

- Bereitstellung und Verteilung von kalten Speisen in GN-Behältern.
- Passive Kühlung durch Kältespeicherplatte.
- Gekühlter Ausgabebereich.
- Isolierte und passiv gekühlte Schrankfächer.
- Im harten Küchenbetrieb immer schließender Tür-Schnappverschluss.



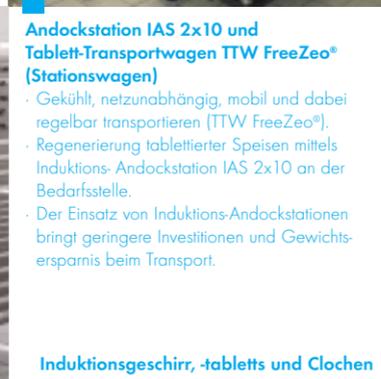
#### Andockstation IAS 2x10 und Tablett-Transportwagen TTW FreeZeo® (Stationswagen)

- Gekühlt, netzunabhängig, mobil und dabei regelbar transportieren (TTW FreeZeo®).
- Regenerierung tablettierter Speisen mittels Induktions-Andockstation IAS 2x10 an der Bedarfsstelle.
- Der Einsatz von Induktions-Andockstationen bringt geringere Investitionen und Gewichtsersparnis beim Transport.



#### Tablett-Transportwagen TTW FreeZeo® (Stationswagen)

- Mobile, netzunabhängige und dabei regelbare Kühlung - selbst für lange Transportwege auf ungekühlten Lkw geeignet.
- Anwenderfreundliche Bedienung über Folientastatur/Display.
- Kälte auf Knopfdruck, jederzeit auch mit Unterbrechung abrufbar.
- Innovationspreis 2005.



#### Induktionsgeschirr, -tablets und Clochen



#### Offener Korbstapler OKO/50-50

- Für kleine und schlecht stapelbare Geschirteile in Stapelkörben.
- Immer konstante, individuell einstellbare Ausgabehöhe.
- Ablagemöglichkeit für leere Körbe.
- Durchgehende Bodenplatte verhindert Wasserverschleppung aus der Spülküche.



#### Bühnenstapler BD/60-60 K

- Bühnenstapler für große runde Teller oder rechteckige Menüschalen.
- Kühlung der Geschirteile über Raumtemperatur im Kühlraum.
- Bis zu 372 Geschirteile bei abgedecktem Gerät.

#### Regalwagen RWG 18

- Integrierte Kipp- und Durchschiebung an den Tablett-Auflageschienen.
- Auch für GN-Behälter geeignet.
- Große Produktvielfalt.
- Platzsparend ineinanderschubbare Modelle.
- Modell zum Einfahren in Froster.
- Sinnvolles Zubehör wie schwenkbare Transportsicherung oder Thermo-Abdeckhaube.



#### Offener Speisenausgabewagen SPA/O-3

- Für Transport, Bereitstellung und Verteilung von Zusatzkomponenten in GN-Behältern aus Chromnickelstahl oder Polycarbonat.

# Cook & Freeze...

*...lagern, portionieren, transportieren, regenerieren und ausgeben!*

Tiefgefrorene Kost in Großbinden oder bereits teilportioniert zu transportieren, tiefgefrorene Speisen aus Großbinden zu portionieren und anschließend die portionierten Speisen optimal zu regenerieren erfordert gut organisierte Abläufe und klar strukturierte Arbeitsprozesse.

Die Gäste haben große Erwartungen an die von Ihnen servierte Speisenqualität - hinzu kommen die anspruchsvollen Bestimmungen im täglichen Umgang mit den Lebensmitteln bezogen auf Hygiene und Speisenausgabetemperaturen (HACCP).

Als Spezialist für Küchenlogistik begleiten wir mit unseren Produkten alle Wege - von der Warenannahme über die Speisenausgabe bis hin zur Geschirr-Rückführung - für eine geschlossene Prozesskette. So stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung im Bereich Speiserverteilung jederzeit und fachkompetent zur Seite.

Unsere Erzeugnisse für den Bereich Cook & Freeze optimieren und vereinfachen Ihre Arbeitsabläufe. Angefangen beim modular aufgebauten Förderband HUPFER®EUCON, über offene Verteil- und Ausgabegeräte, offene und geschlossene Spender, mit oder ohne Kühlschlitze, bis hin zu Regeneriergeräten, Transportgeräten / Stationswagen mit passiver oder aktiver Kühlung und FreeZeo®, der mobilen, netzunabhängigen und dabei regelbaren Kühltechnik, bieten wir ein gut aufeinander abgestimmtes Produktprogramm zur Optimierung aller küchenlogistischen Abläufe. Damit erleichtern wir dem Küchenteam die Arbeit und sorgen gleichzeitig für ein optimales Ergebnis. Alles für das höchste Ziel - den begeistertsten Gast.



...mit leistungsfähigen HUPFER®Geräten schließen Sie Ihre Prozesskette sinnvoll und wirtschaftlich - für begeisterte Gäste und zufriedene Mitarbeiter!



#### Tellerstapler TE-2/VK 19-26

- Kühlung mittels Kühlschlitze/Umgebungstemperatur.
- Verstellbare Geschirrführung.
- Kunststoffbeschichtete Führungsstäbe verhindern die Schwarzfärbung des Geschirrs.
- Bis zu 166 Teller Fassungsvermögen.



#### Universal-Geschirrstapler UST/57-28

- Für rechteckige oder runde Menüschen.
- 16 Steckplätze für CNS-Führungsstäbe ergeben optimale Geschirrsäulenführung.
- Hohe Kapazität von ca. 615 Geschirrtteilen.



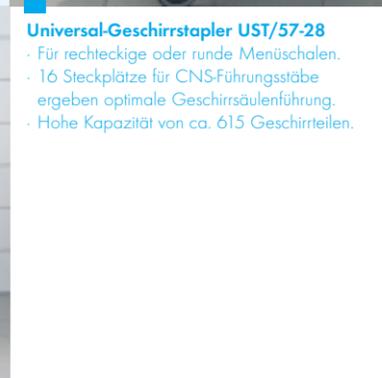
#### Offener Speisenausgabewagen SPA/O-3 S

- Offene Bauweise für maximalen Kühlkontakt mit der kalten Raumluft.
- Hohes Transportvolumen auf kleinstem Raum.
- Maximale Übersichtlichkeit und schnelle Zugriffsmöglichkeit.



#### Tellertransportwagen TETW 1/26 BL HOCH

- Ergonomische Entnahmehöhe von 400 mm auf das Anfahren an ein Förderband ausgelegt.
- Hohe Kapazität von ca. 150 Geschirrtteilen bei z. B. 26er Teller.
- Modelle auch in Draht-Version und mit doppelter Kapazität lieferbar.



#### Servierwagen SSW 10 x 6 / 3 ERGO

- Ergonomische Griffhöhe von 900-1250 mm.
- Verstärkungsunterzug an allen Borden.
- Alle Borde mit Hygieneelox.
- Serienmäßig mit fünfter Bockrolle für beste Manövrierfähigkeit und optimalen Geradeauslauf.



#### Tablett-Transportwagen TTW doppelwandig (Stationswagen)

- Vertikale Schiebegriffe, auch bei geöffneten Türen manövrierbar.
- Sicherer, einhandbedienbarer Türverschluss.
- Integrierte Türaufhaltung.
- Türen auch im geöffneten, arretierten Zustand im geschützten Bereich.
- Modulbauweise ermöglicht auch nachträglich kostengünstigen Umbau bzw. Teilaustausch.



#### Tablett-Transportwagen TTW FreeZeo® (Stationswagen)

- Mobile, netzunabhängige und dabei regelbare Kühlung - selbst für lange Transportwege auf ungekühlten Lkw geeignet.
- Anwenderfreundliche Bedienung über Folientastatur/Display.
- Kälte auf Knopfdruck, jederzeit auch mit Unterbrechung abrufbar.
- Innovationspreis 2005.



#### Induktions-Transportwagen ITW-PK

- Leistungsstarker Induktionsgenerator für optimale Speisenregenerierung an der Ausgabestelle.
- Gleichmäßige Kälteverteilung durch passive Kühlung.



#### Bildquelle appetito



#### Induktions-Andockstation IAS

- Regeneriert Speisen in Tablett-Transportwagen TTW/Stationswagen.
- Investitions- und Gewichtseinsparung beim Tablett-Transportwagen.
- Opti-Temp garantiert gleichmäßige Regenerierwerte selbst bei unterschiedlicher Tablettanzahl.
- Andockvorgang durch gewichtsentlastende Einhand-Hebelbedienung.
- Höhenverstellbare Spulenträger verhindern Hängenbleiben von Tablettts beim Andocken.



#### Tablettstapler TA-2/53-37

- Zwei Tablettssäulen für insgesamt 240 Tablettts.
- Ergonomische Ausgabehöhe durch einstellbares Federsystem.



Fordern Sie unsere aussagefähigen Einzelprospekte an.

Wir beraten gerne fachkompetent vor Ort.

**Wir sind die Spezialisten für Küchenlogistik.**

**Mit uns haben Sie Ihre Prozesskette im Griff!**

Alle Angaben / Maße sind Ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.

VERTEILEN  
TRANSPORTIEREN  
LAGERN  
VORBEREITEN  
AUSGEBEN  
REGELN  
WARTEN  
DISTRIBUIEREN  
LAGERN  
VERTEILEN  
VORBEREITEN  
AUSGEBEN  
REGELN