

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



CARRELLI PORTATEGLIE

Un pratico carrello portateglie...

...dagli specialisti della HUPFER®!



Carrello portateglie GN RWG/7L e RWG/18L (guide a "C"), per 7 o 18 vassoi GN 1/1 o contenitori GN da 1/1, 2/3, 1/2 e 1/3 con inserimento dal lato corto. Per l'inserimento dal lato lungo sono disponibili i modelli RWG 7 e RWG 18. Per i vassoi Euronorm 530 x 370 mm., trovate nel programma il modello RWG/18E con 18 paia di guide a "C" per la ricezione di 36 vassoi EN o per contenitori GN da 2/1, 1/1 e 2/4.



I carrelli RWG/14 e RWG/36, sono predisposti per l'inserimento dal lato corto e sono provvisti di 2 x 7 o 2 x 18 paia di guide a "C". Possono contenere 14 o 36 vassoi GN 1/1 o contenitori GN 1/1, 2/3, 1/2 e 1/3.



Estrazione sicura dei vassoi con le guide a "C".



Le guide, nella parte terminale, sono dotate di rialzo per evitare la caduta dei vassoi.

In ogni tipologia ristorativa, gli specialisti delle grandi cucine sono indispensabili con i loro sistemi e relativi prodotti. Tutte le moderne cucine tendono a razionalizzare ed a semplificare il lavoro: si migliorano le prestazioni ed i servizi, minimizzando i tempi ed aumentando l'efficacia.

La HUPFER® presenta un programma ampio e multifunzionale che risponde alle diverse esigenze nel settore degli Hotels, dei ristoranti e delle gastronomie. HUPFER®, pioniera nella logistica

delle grandi cucine, ha oggi un'esperienza ed un know-how assolutamente prezioso per la realizzazione di carrelli atti a soddisfare qualsiasi richiesta della clientela.

Gradevoli...

...anche alla vista della clientela!



Il carrello portateglie HUPFER®-RWG/20B è dotato di serie di guide a "L" che permettono l'inserimento delle teglie senza toccare i dolci o gli alimenti. L'attenzione e la cura posta nella sua realizzazione rendono lo stoccaggio semplice e sicuro. Il carrello RWG/20B ha una capacità di 20 teglie da mm. 600 x 400.



La versione con le guide a "L", risolve anche il problema dell'inserimento di bacinelle con maniglie fisse: un punto in più per la soddisfazione dei clienti. Oltre al RWG/20B, specifico per le pasticcerie, sono stati realizzati anche i modelli RWG/20 e RWG/20L per teglie e/o contenitori in misure Gastronorm. Esecuzione con guide a "L".



L'ampio e dettagliato programma dei carrelli portateglie assicura sempre una valida risposta per ogni problema nel settore della ristorazione.

Specifico per le teglie da pasticceria, è stato realizzato il modello RWG/20B provvisto di guide a "L" con fermo di fine guida su entrambi i lati. Al contrario delle guide a "C", le guide a "L" evitano di toccare, e quindi di deformare, i dolci posti sulle teglie. I modelli RWG/20 ed RWG/20L sono concepiti invece per il trasporto di teglie e contenitori Gastronorm anche

con maniglie fisse. I carrelli portavassoi HUPFER® sono realizzati con materiali di qualità e con le più moderne tecniche di lavorazione. Il risultato è una finitura assolutamente perfetta che soddisfa pienamente le più alte aspettative della clientela e corrisponde agli alti standard qualitativi HUPFER®.

Specifico per gli armadi frigor... ...o per le celle molto strette - il modello RWG/18S e KPTW/46!



Il carrello KPTW/46 è concepito per lo stoccaggio ed il trasporto delle piastre eutettiche. Le speciali guide in tondino, realizzate con acciaio inox 18/10 aisi 304, impediscono saldature tra la guida e la piastra per la eventuale formazione di ghiaccio.

Le guide sono concepite per evitare la caduta delle piastre durante il trasporto e sono distanziate fra loro di 60 mm. Hanno una capacità di 46 piastre da mm. 530 x 325 x 30. Quattro paraurti angolari in PVC proteggono il carrello da eventuali urti.

Nel carrello RWG/18S le ruote restano all'interno del perimetro e questo permette il massimo sfruttamento dello spazio.



Essendo conosciuti da molti anni come specialisti nella logistica delle grandi cucine, siamo sempre obbligati a dare il meglio in termini qualitativi ai nostri clienti.

Il carrello portateglie HUPFER® RWG/18S è particolarmente adatto per l'inserimento in locali refrigerati. In questo modo si possono preparare i pasti preventivamente, ponendoli sui vassoi o sui contenitori GN ed estrarli all'ora della distribuzione.

Il carrello è dotato di 18 paia di guide a "C", con interspazio di mm. 75 ed inserimento dal lato 530 mm. Ha una capacità di 36 vassoi GN 1/1 o contenitori GN da 2/1, 1/1 e 2/4.

Massimo sfruttamento dello spazio...

...con il carrello HUPFER® ERWG/18: costruzione speciale!



Il sistema costruttivo del carrello ERWG/18 (foto sopra e foto sotto), rende questo modello assolutamente stabile e privo di torsioni.



I carrelli portateglie ERWG/18, grazie alla loro particolare realizzazione, si adattano a qualsiasi luogo in quanto si inseriscono uno nell'altro risparmiando e razionalizzando lo spazio nel locale.

La caratteristica del carrello portateglie ERWG/18 è il suo sistema d'inserimento uno nell'altro. Questa modalità di stoccaggio (per i carrelli vuoti, naturalmente), consente un risparmio notevole di spazio e li rende particolarmente adatti ai locali con dimensioni ridotte. Inoltre, anche a pieno carico, il carrello ha una costruzione estremamente stabile, che permette un'ottima manovrabilità, senza incorrere in una benchè minima torsione. Il carrello ERWG/18 è attrezzato con 18 paia di guide a "C" per l'inserimento dal lato corto ed ha

una capacità di 36 vassoi GN 1/1 o contenitori gastronom da 2/1, 1/1 e 2/4.

L'intero programma dei carrelli portateglie è realizzato in acciaio inox 18/10, aisi 304. Come tutti i prodotti HUPFER®, anch'esso è curato nei minimi dettagli ed è sottoposto a rigidi controlli qualitativi.

Dotazione ed accessori...

...per qualunque esigenza!



Per tutti i modelli RWG/18 e RWG/20 è prevista, come accessorio, una barra di contenimento vassoi.



Il carrello portateglie RWG/18Z, come si può vedere dalla foto, è completamente smontabile. Si assembla velocemente e senza problemi. È dotato di 18 paia di guide a "C" per l'inserimento dal lato 530 mm. ed ha una capacità di 36 vassoi GN 1/1 o contenitori GN 2/1, 1/1 e 2/4.



Per tutti i modelli RWG/18L, RWG/18, RWG/18Z, RWG/18E e ERWG/18 è prevista, come optional, una copertura in polietilene, in osservanza della normativa HACCP. Per i modelli RWG/18, RWG/18Z ed ERWG/18 è inoltre prevista una copertura termica per il mantenimento del caldo/freddo.

La versione standard è attrezzata con ruote piroettanti e paraurti in PVC. La vasta gamma di prodotti HUPFER®, con modelli specifici e diversificati per ogni settore, è concepita per soddisfare al meglio qualsiasi esigenza della clientela. Anche per l'ampio programma degli accessori, è garantita l'alta qualità dei materiali, rafforzando in tal modo il ben noto marchio HUPFER®.

I dettagli... ...che fanno la differenza!



Un punto di forza nel programma degli accessori è il paraurti, che, oltre a proteggere il carrello da eventuali urti, non rovina le pareti.



Ruote di serie, con telaio in acciaio zincocromato, struttura in polipropilene, fascia in gomma e mozzo a foro passante. Per il fissaggio al carrello sono disponibili due versioni: con perno o con piastra.



Ruote in polipropilene e mozzo su cuscinetti a sfera; non temono l'acqua. Per il fissaggio al carrello sono disponibili due versioni in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304: con perno o con piastra.



Ruote anticorrosione, con telaio in acciaio zincocromato, fascia in gomma vulcanizzata. Questa tipologia di ruote è particolarmente silenziosa ed adatta su terreni sconnessi.

I vantaggi in breve

- 14 Modelli, tutti rispondenti alle vigenti normative (DIN 18867-2) per soddisfare al meglio qualunque esigenza.
- Carrelli portateglie, contenitori e vassoi GN/EN, griglie, teglie per panifici, piastre eutettiche e cestelli.
- Le versioni basse, sono appositamente studiate per poter inserire i carrelli sotto il piano di lavoro.
- Nella versione bassa si può inserire sul top del carrello un piano di lavoro con pannello antirombo.
- Il modello ERWG/18 è concepito per gli spazi ridotti, poiché a vuoto, si inseriscono uno nell'altro.
- Tutte le guide sono distanziate fra loro 75 mm.
- Vi sono modelli con le guide a "C" e a "L".
- Le guide a "C" sono realizzate con linguette anticaduta.
- Speciali paracolpi proteggono il carrello ed i muri da urti accidentali.
- La vasta gamma di prodotti ed accessori, è realizzata interamente in acciaio inox 18/10 aisi 304, con uno standard di lavorazione ottimo.

L'intero sistema HUPFER®...

...garantisce il successo di ogni servizio!



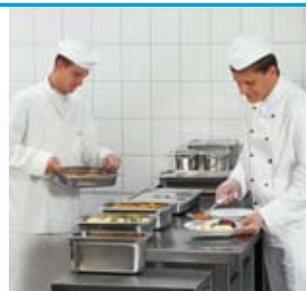
I M M A G A Z Z I N A M E N T O



T R A S P O R T O



P R E P A R A Z I O N E



D I S T R I B U Z I O N E



R I S C A L D A M E N T O



R I G E N E R A Z I O N E



S E R V I Z I O



Non è il singolo prodotto ma l'intero sistema HUPFER® che garantisce il successo operativo. Accanto ai carrelli portateglie, offriamo una vasta ed articolata gamma di prodotti atti a soddisfare tutte le diverse funzioni logistiche di una grande cucina: immagazzinamento, trasporto, preparazione, distribuzione, riscaldamento, rigenerazione e servizio.

Siamo gli specialisti nella logistica delle grandi cucine. Con HUPFER®, un sistema affidabile nelle Vostre mani!

