

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



CONTENITORI GASTRONORM ED ACCESSORI

Servizio efficiente...

...con i contenitori Gastronorm HUPFER® in acciaio inox 18/10, AISI 304!



HUPFER® offre per ogni singolo contenitore vari tipi di coperchio. Il nostro programma comprende coperchi normali, con guarnizione di tenuta ai liquidi in gomma al silicone vulcanizzata, con feritoie per le maniglie e feritoia mestolo.



Le teglie smaltate sono indicate per la cottura in forni a più funzioni, poiché le loro superfici sono antiaderenti. Completano la gamma HUPFER® le bacinelle in acciaio inox 18/10 forate.



Foto a sinistra: coperchio trasparente in policarbonato per contenitore GN in acciaio inox.



I contenitori GN HUPFER® sono estremamente versatili. Possono essere utilizzati sui carrelli bagnomaria, sui carrelli termici armadiati, sui carrelli portavassoi e nei contenitori termici multirazione ISOBOX®.



Il programma HUPFER® comprende anche i portaposate con una capacità di circa 100 pezzi. Una protezione mobile in policarbonato obbliga l'utente al prelievo delle posate dalla parte del manico, garantendo così la massima igiene.



In ogni cucina devono essere svolte al meglio alcune funzioni logistiche, tra cui: lo stoccaggio, il trasporto, il porzionamento e la distribuzione dei cibi. La razionalità e l'efficienza del servizio contribuiscono infine a garantire un buon grado di soddisfazione negli utilizzatori. Con i contenitori GN HUPFER®, in acciaio inox 18/10 AISI 304 tutto ciò è possibile. Gli oltre 200 articoli del nostro programma offrono un'estrema versatilità d'uso sia nelle cucine che nei servizi catering. L'intera gamma è rispondente ai requisiti della normativa europea EN 631 ed è pertanto idonea ad ogni specificità settoriale. I contenitori GN HUPFER® sono inseribili nei carrelli per il trasporto e la distribuzione dei pasti, nei carrelli portavassoi, negli apparecchi delle cucine, negli armadi freddi e caldi, nei self-service e pizzerie. Per ulteriori informazioni, consultate il nostro dettagliato listino prezzi.

In breve: vantaggi e benefici

- **Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, per i più alti standard igienici.**
- **Stampaggio in un pezzo unico e lavorazione perfetta.**
- **Contenitori GN senza maniglie, con maniglie rientranti appiattite o con maniglie fisse verticali.**
- **Contenitori GN forati senza maniglie o con maniglie ribaltabili verso l'interno.**
- **I contenitori GN HUPFER® sono impilabili e ciò consente un notevole risparmio di spazio.**
- **I contenitori GN forati sono dotabili di maniglie ribaltabili verso l'interno, le quali, oltre a favorire la normale presa, consentono la sovrapposizione delle stesse sia piene che vuote.**
- **Gli ampi raggi del fondo e degli angoli permettono un corretto e facile uso degli utensili necessari al prelievo completo dei cibi e facilitano la pulizia dei contenitori sia a mano che in lavastoviglie.**
- **Sono disponibili falsi fondi e separatori per ottimizzare l'uso dei contenitori.**

Presentazione appetitosa...

...con il policarbonato trasparente dei contenitori GN HUPFER®!



I contenitori GN HUPFER® in policarbonato sono disponibili in tutte le misure GN.



I contenitori GN HUPFER® sono dotati di falsi fondi in policarbonato per una buona separazione interna tra il cibo ed il liquido di gocciolamento. Per tutte le misure sono disponibili i relativi coperchi già elencati nel programma contenitori GN in acciaio inox.



Per un riempimento preciso, i contenitori sono dotati di una scala-litri graduata.

I contenitori GN HUPFER® in policarbonato sono utilizzati per le diverse funzioni logistiche in tutte le grandi cucine. La trasparenza del materiale permette una scelta più rapida dei diversi contenitori e, mostrandone il contenuto, si stuzzica indirettamente l'appetito dei consumatori. I contenitori GN HUPFER® in policarbonato sono adatti per una temperatura minima fino a -40°C. Sono apprezzati particolarmente, grazie alle loro caratteristiche, nelle celle frigorifere o nei locali refrigerati. Un ulteriore punto a loro vantaggio è la scala volumetrica, in litri, che misura in modo preciso il contenuto. Le misure sono quelle dei contenitori GN standard, ovvero 1/1 e sottomultipli. I coperchi sono combinabili con tutti i contenitori inox. Per ulteriori informazioni consultate il nostro dettagliato listino prezzi.

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

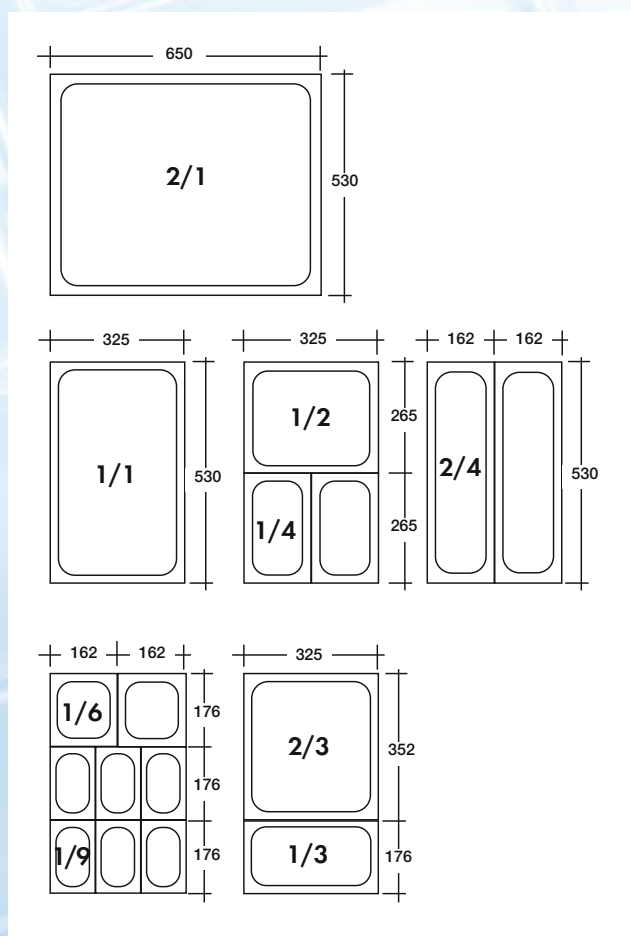
In breve: vantaggi e benefici

- Temperatura fino a -40°C.
- Contenitore leggero, maneggevole, adatto per l'uso alimentare, inodore ed insapore.
- L'uso di coperchi in policarbonato sui contenitori, sia in acciaio inox che in policarbonato, consente una perfetta sovrapposizione dei contenitori stessi.
- L'impilamento dei contenitori, uno dentro l'altro, consente un notevole risparmio di spazio.
- Lavabili anche in lavastoviglie.



Un programma versatile...

...per qualsiasi uso ed esigenza!



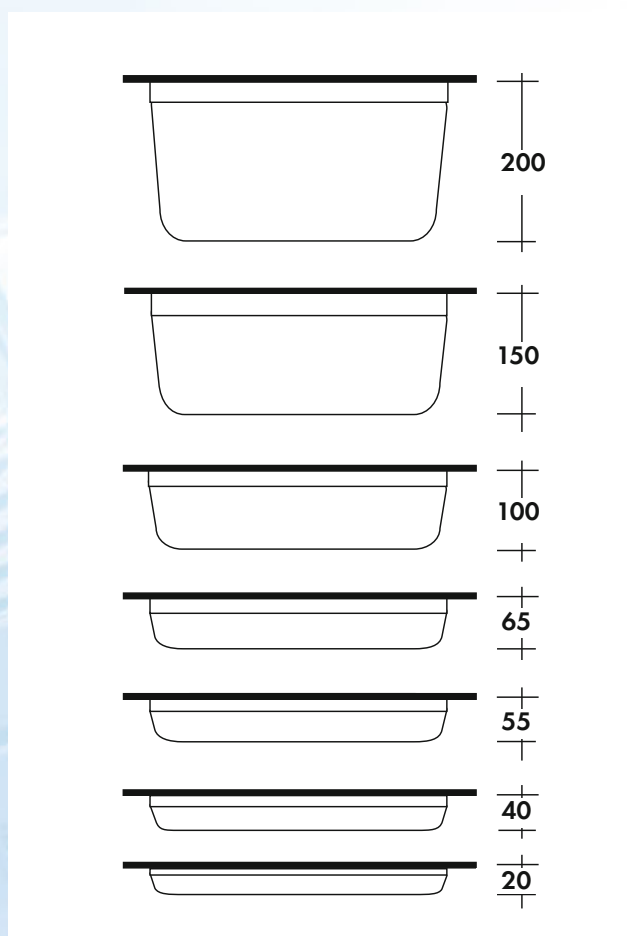
Le diverse combinazioni dei contenitori Gastronorm.

Accessori per contenitori GN in acciaio inox 18/10

- Coperchi normali
- Coperchi con guarnizione al silicone-vulcanizzata
- Coperchi con feritoie per maniglie rientranti o verticali
- Coperchi con guarnizione e feritoie per maniglie rientranti o verticali
- Falsi fondi forati
- Separatori

Accessori per contenitori GN in polycarbonato

- Coperchi normali
- Falsi fondi forati



Il vasto programma di contenitori GN HUPFER® si completa con i diversi modelli di griglie in acciaio inox 18/10 AISI 304, con le teglie smaltate, con le vaschette per il gelato ed i relativi accessori. Per informazioni più dettagliate, consultate il nostro attuale listino prezzi.