

SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



Chariots Standards...

...une gamme des plus étendues!



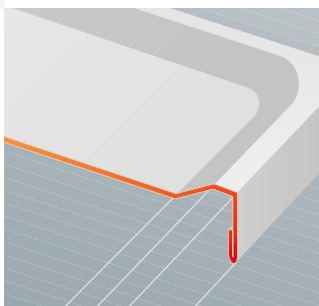
Chariot de service standard **SW 8 x 5/3**,
3 plateaux de dimensions 800 x 500 mm.



Les plateaux sont emboutis pour un nettoyage simplifié.



Photo du haut, chariot **SW 6 x 4/2**,
2 plateaux 600 x 400 mm.



Ce graphique montre la coupe d'un plateau. Celui-ci possède un bord tombant facilitant le nettoyage et évite les risques de blessures.

En tant que spécialiste de la logistique en restauration, nous proposons une gamme complète de chariots de services avec de nombreux accessoires. Les chariots de service standard de la gamme SW se déclinent en 10 modèles de 2 à 5 plateaux. Les dimensions des plateaux sont 600 x 400, 800 x 500 et 1000 x 600 mm. Tous ces modèles sont réalisés en inox 18/10, qualité 1.4301.

La qualité de fabrication est fidèle à la tradition HUPFER®. Deux tubes de Ø 25 mm portent des plateaux à bords tombant. Ces derniers sont soudés sur toute la longueur de la tranche.

Chariots renforcés...

...pour transporter de lourdes charges!



Chariot **SSW 10 x 6/3**, exécution renforcée, avec 3 plateaux 1000 x 600 mm. Même chargé, il est très facile de franchir les aspérités du sol.



Chariot **SSW 10 x 6/5**, exécution renforcée, avec 5 plateaux 1000 x 600 mm.

Chariot renforcé **SSW 8 x 5/2**, exécution renforcée, avec 2 plateaux 800 x 500 mm.



Les plateaux emboutis permettent un nettoyage facilité. Les roues fixées sur des traverses permettent un support de charge plus important.



La famille des chariots de service renforcés se distingue par sa capacité à porter des charges particulièrement lourdes, 8 modèles sont livrables. Les tubes de Ø 25 mm soudés sur des traverses en partie basse garantissent une parfaite stabilité des chariots et permettent de franchir de petits obstacles au sol. Cette gamme est également entièrement réalisée en inox 18/10, qualité 1.4301.

Les chariots renforcés sont livrables de 2 à 5 plateaux. Les plateaux dans cette gamme ont des dimensions de 800 x 500 mm et de 1000 x 600 mm. Les roues sont fixées sur des traverses de renforts en partie basse, afin d'augmenter la charge supportée et la stabilité des chariots.

Chariot de service "Ergo-ligne" ...

...pour une manipulation aisée!



Chariot **SSW 10 x 6/3 ERGO**, avec 3 plateaux 1000 x 600 mm, poignée de manipulation 900 - 1250 mm.



Les plateaux des chariots SSW-ERGO sont systématiquement renforcés par un profil "Z" soudé sous les plateaux. Ceci permet le transport d'une charge plus importante. Sur les modèles SW - ERGO c'est uniquement le plateau supérieur qui se trouve renforcé.



Chariot de service **SW 10 x 6/3 ERGO**, muni de 3 plateaux 1000 x 600 mm. Ce modèle se distingue par la poignée de poussée ergonomique.

Les chariots de service HUPFER® de la gamme SSW-ERGO se distinguent par leur poignée de manutention relevée, favorisant la manipulation. Ils sont entièrement réalisés en inox 18/10, qualité 1.4301, cette gamme se compose de quatre modèles distincts. La construction est particulièrement rigide, pour le transport de charges lourdes. Un tube de Ø 25 mm sur lequel sont soudés 2 ou 3 plateaux, rigidifie le chariot et permet de porter jusqu'à 60 kg par plateau.

Pour atteindre cette charge, nous avons soudé des renforts en inox en forme de "Z" sous les plateaux. Selon les modèles, nos chariots sont munis de plateaux de 800 x 500 mm ou 1000 x 600 mm. Les roues en acier chromé zingué d'un Ø 200 mm équipent les chariots. Il y a 4 roues pivotantes dont 2 à frein et une roue fixe centrale. Cet équipement garantit une manipulation aisée. De plus, quatre pare-chocs angulaires protègent le chariot contre les chocs.

Chariots de débarrassage... ...3 modèles distincts!



Chariot de débarrassage
ARW 10 x 6/2, muni de
2 plateaux 1000 x 600 mm.



Chariot de débarrassage
ARW 10 x 6/3, muni de
3 plateaux 1000 x 600 mm.



Chariot de débarrassage **ARW 10 x 6/2 HS**,
muni de 2 plateaux 1000 x 600 mm renforcés par un
profil en inox en forme de "Z" sous chaque plateau.
La galerie est d'une hauteur de 230 mm.



Les chariots de débarrassage HUPFER® sont utiles dans toutes les cuisines professionnelles. Ils sont composés de tube rond Ø 25 sur lequel sont soudés des plateaux emboutis, eux-mêmes équipés d'une galerie en méplat inox de 50 mm de hauteur (uniquement sur le plateau supérieur). Une seule dimension de plateaux existe dans cette gamme 1000 x 600 mm. Le modèle ARW 10 x 6/2 HS est encore plus renforcé par l'ajout de traverses en partie basse.

Tous les plateaux sont renforcés par un profil en forme de "Z" soudé sous chaque plateau. Tous les modèles sont fabriqués en inox 18/10, qualités 1.4301 et sont fidèles à la qualité de fabrication HUPFER®.

De nombreuses options...

...pour répondre à tous vos besoins!



Bac à déchets avec système d'accrochage, en inox 18/10, qualité 1.4301, pour tous les modèles.



Support sac poubelle en inox 18/10 pour tous les modèles.

Bac à couverts GN 1/3 en inox 18/10 pour tous les modèles.

En option, tous les modèles de chariots de service peuvent être renforcés par l'ajout d'un renfort soudé sous les plateaux.



Les chariots de service et de débarrasage HUPFER® sont utiles dans tous les types de cuisine professionnelle. Ils sont conçus pour pouvoir être utilisés de la manière la plus simple qui soit. Ils permettent à tous les utilisateurs de réaliser des gains de temps importants. En tant que spécialiste de la logistique en stérilisation, nous apportons également une large gamme d'options et d'accessoires au programme des chariots de service, comme les supports sacs, les bacs à couverts, les bacs à déchets...

Les galeries en méplat de 3 à 4 cotés ou les pare chocs renforcés apportent également un confort de travail supplémentaire. Un renfort supplémentaire permet d'accentuer la capacité des plateaux d'environ 20 kg. De nombreux choix de roues en fonction de vos locaux, vous permettent de configurer votre chariot à votre souhait.

Détails de fabrication...

...pour un usage adapté!



Des roues en polyamide équipent l'ensemble de la gamme des chariots de service standard.



Des roulettes gonflables sont livrables en option pour des revêtements très inégaux.



Une galerie en fil inox sur 3 ou 4 cotés est livrable en option.

En remplacement des pare chocs angulaires, nous vous proposons des pare chocs plus résistants en polyuréthane noir.

Les avantages en un clin d'œil

- Une large gamme de modèle.
- Fabrication fidèle à la tradition HUPFER®.
- Modèles ergonomiques dans la gamme ERGO.
- Nombreuses options.
- Facilité de nettoyage, pas d'arêtes vives, pas de recoin à salissures.
- Emploi de matériau haute qualité, inox 18/10, qualité 1.4301.
- Charge accrue par l'ajout de renfort sous les plateaux.
- Protection par pare chocs sur tous les modèles.

LOGISTIQUE

Un programme complet...

...pour la maîtrise de votre organisation!



R
E
G
E
N
E
R
E
R



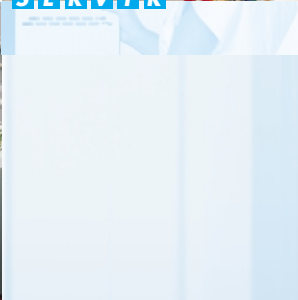
S
E
R
V
I
R



T
R
A
N
S
P
O
R
T
E
R



C
O
N
S
E
R
V
E
R



P
R
E
P
A
R
E
R



S
T
O
C
K
E
R



D
I
S
T
R
I
B
U
E
R



R
A
N
G
E
R



S
T
O
C
K

La gamme de produits HUPFER® ne s'arrête pas aux chariots de service. Nous vous proposons toute une palette de produits vous permettant de maîtriser parfaitement votre logistique en restauration. Nous avons des solutions pour résoudre vos problèmes de transport, stockage, rangement, préparation, distribution, régénération et conservation.

Nous sommes les spécialistes de la logistique en restauration!

S
T
O
C
K
E
R
T
R
A
N
S
P
O
R
T
E
R
S
E
R
V
I
R
D
I
S
T
R
I
B
U
E
R
R
A
N
G
E
R
P
R
E
P
A
R
E
R
R
E
G
E
N
E
R
E
R
C
O
N
S
E
R
V
E
R