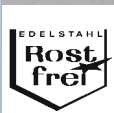


ESPECIALISTA PARA LOGÍSTICA DE COCINAS



Carro de guías de HUPFER® ...

...productos prácticos del especialista para logística de cocinas!



Carro de guías RWG/7L y RWG/18L, para introducción al largo con 7 o 18 pares de guías en U para la recepción según el modelo de 7 o 18 bandejas GN 1/1 o recipientes GN 1/1, 2/3, 1/2 y 1/3. Para la introducción al través con doble capacidad: RWG 7 y RWG 18. Para bandejas euronorm de 530 x 370 mm o GN 2/1, 1/1 y 2/4 tenemos en programa el RWG/18E para introducción al través. Equipado con 18 pares de guías en U para 36 bandejas EN.



Carro de guías RWG/14 y RWG/36, para introducción al largo, equipado con 2 x 7 o 2 x 18 pares de guías en U. Para la recepción según modelo de 14 o 36 bandejas GN 1/1 o recipientes GN 1/1, 2/3, 1/2 y 1/3.



Las guías en U estándar ofrecen una protección segura contra el volcado durante la carga y descarga de bandejas.



Los seguros de traspaso en los extremos de las guías evitan la caída accidental de las bandejas. El acabado redondeado al mismo tiempo protege p.e. la parte inferior de las bandejas durante la manipulación.

Siempre donde la premisa es disponer de una cadena de proceso cerrada, son necesarios productos y sistemas del especialista para logística de cocinas. Los procesos deben ser racionalizados y simplificados, todas las etapas de una cocina colectiva moderna se ajustan unas a las otras para conseguir mejores resultados en tiempos más reducidos, de manera que se incremente de forma clara la efectividad. HUPFER® con su amplio y versátil programa de carros de guías

contribuye a hacer más eficientes procesos de trabajo en servicio a colectividades, en los campos del hotel, restaurante y gastronomía.

Como fundadores y pioneros en la logística de cocinas hemos aplicado nuestra experiencia y nuestro know-how, para ajustar toda la gama de carros de guías HUPFER® de forma óptima a todas las demandas logísticas de la cocina; para una cadena de proceso cerrada alrededor del comensal entusiasmado.

También en bollerías...

...a la vista de los clientes!



El carro de guías RWG/20B de HUPFER® está equipado de serie con guías en L. Al introducir la bandeja de horneado el pastel no se puede estropear. Al mismo tiempo, detalles constructivos facilitan una suave introducción y un seguro almacenamiento de las bandejas de horneado. El RWG/20B tiene una capacidad para 20 bandejas de horno de 600 x 400 mm.



La utilización de guías en L permite también introducir sin problemas recipientes GN con asas fijas; una ventaja adicional desde el punto de vista de versatilidad. Junto con el RWG/20B, especial para bandejas de horno, disponemos además de los modelos RWG/20 y RWG/20L para la medida GN para introducción al través o al largo, con guías en L.



El amplio programa asegura que para cada zona de aplicación y cada perfil de utilización, se pueda suministrar siempre el aparato correcto en la versión adecuada y con la correspondiente capacidad.

Especial para el trabajo diario con bandejas de horno tenemos en el programa el carro de guías HUPFER® RWG/20B. Este modelo está equipado con guías en L, que disponen de forma estándar de un seguro de traspaso integrado. Por el contrario

a las guías en U las guías en L evitan los cortes en los pasteles al introducir las bandejas. Ambos modelos RWG/20 y RWG/20L para medida gastronorm permiten con sus guías en L transportar recipientes GN con asas fijas. Los carros de guías HUPFER® se componen de material de alta calidad y se fabrican con las más modernas técnicas de producción. El resultado es un acabado absolutamente limpio, que satisface sobradamente la expectativa del cliente a la alta calidad de los productos HUPFER®.

Máximo ahorro de espacio...

...por la creativa construcción del carro de guías HUPFER® ERWG/18!



La construcción especial y muy robusta en la parte superior y la parte inferior del ERWG/18 lo hacen absolutamente rígido.



Los carros de guías ERWG/18, debido a su particular construcción, se pueden encajar fácilmente unos en otros cuando están vacíos ahorrando mucho espacio.

El carro de guías ERWG/18 rompe claramente desde el punto de vista de ahorro de espacio, el marco habitual de los carros de guías tradicionales. Su especial construcción permite encajar varios carros vacíos sin problemas en un reducido espacio; esto es ahorro de espacio en su forma más extrema. A su vez estos aparatos están contruidos de una forma tan robusta, que incluso a plena carga muestran una alta rigidez manteniendo una facilidad de manejo. No puede negarse la

contribución a ello de las diversas opciones de ruedas de alta calidad. El ERWG/18 está equipado con 18 pares de guías en U, para la introducción al través y con una capacidad para 36 bandejas GN 1/1 o recipientes 2/1, 1/1 y 2/4. El completo programa de carros estantería se compone de acero inoxidable 18/10, material 1.4301. Un sistema de aseguramiento de calidad se ocupa de que todos los productos entregados a nuestros clientes en todo el mundo, hayan sido sometidos a rigurosos controles.

En cámaras de frío...

...o de congelación - los modelos RWG/18S y KPTW/46!



En el carro para el transporte de placas eutécticas KPTW/46, los soportes especiales de acero inoxidable 18/10, material 1.4301, evitan que las placas acumuladoras de frío se peguen a las guías. Los soportes se han concebido de manera que las placas almacenadas tampoco puedan caer durante el transporte. El aparato con un intervalo entre guías de 60 mm tiene una capacidad para 46 acumuladores de frío (530 x 325 x 30 mm). Este modelo está equipado de forma estándar con 4 protecciones en las esquinas que protegen al carro y demás mobiliarios de desperfectos.

En el RWG/18S las ruedas se hallan por dentro del contorno del carro y no sobresalen al girar. De esta manera el RWG/18S permite entrar y salir de cámaras sin impedimentos.



Como fabricante de productos de calidad de larga vida útil estamos obligados a ello delante de nuestros clientes.

El carro de guías HUPFER® RWG/18S está especialmente indicado para su utilización en cámaras frigoríficas. Con este carro se pueden almacenar, poner a disposición y repartir en recipientes GN comidas que se deban refrigerar. El aparato con 18 pares de guías en U a un intervalo de 75 mm es apropiado para la introducción al través y tiene una

capacidad de 36 bandejas GN 1/1 o recipientes GN 2/1, 1/1 y 2/4.

Equipamiento y accesorios...

...para cada aplicación y todos los perfiles de exigencia!



Para todos los modelos de la serie RWG/18 y RWG/20 hay disponible un seguro de transporte basculante de fácil montaje a posteriori.



El carro de guías RWG/18Z, tal como se aprecia en la fotografía se entrega totalmente desmontado. Se puede montar sin problemas y rápidamente por cualquier profano. El aparato viene equipado con 18 pares de guías en U, para introducción al través y con una capacidad para 36 bandejas GN 1/1 o recipientes GN 2/1, 1/1 y 2/4.



Para los modelos RWG/18L, RWG/18, RWG/18Z, RWG/18E y ERWG/18 hay disponible una funda de polietileno muy resistente al uso. Además hay disponible una funda térmica para distribución en frío o caliente para los modelos RWG/18, RWG/18Z y ERWG/18.

Ya en la versión básica los carros están equipados de seguros de traspaso integrados y respetuosos con las bandejas, y de paragolpes de material sintético elástico a prueba de golpes. La gran variedad de modelos del programa de carros de guías HUPFER® y la diferenciación en la concepción del aparato, consiguen dar respuesta positiva a las necesidades y deseos individuales de los usuarios de los más diversos campos de la colectividad. Lo propio mantenemos para

nuestro extenso programa de accesorios, los cuales de nuevo subrayan el alto nivel de calidad y versatilidad de los productos marca HUPFER®.

Fabricados al detalle...

...para la máxima versatilidad!



Un elemento a destacar del programa de accesorios HUPFER® es la protección giratoria desarrollada para proteger el mobiliario y las paredes.



De serie ruedas protegidas de la corrosión con carcasa galvanizada-cromada, con rueda sintética y casquillo de rodadura. Según modelo con sujeción por vástago o platina.



Rueda inoxidable sintética con rodamiento, apropiada para el entorno húmedo. Según modelo disponible con sujeción por vástago o platina, en acero inoxidable 18/10, material 1.4301.



Ruedas protegidas de la corrosión con rueda de material sintético y neumático similar aire, con rodamiento a bolas y carcasa galvanizada-cromada. Este tipo de rueda reduce al mínimo el ruido en movimiento y está especialmente indicada para suelos irregulares.

Resumen de ventajas y aplicaciones

- 14 modelos según DIN 18867-2 para todos los perfiles de exigencia y cada aplicación.
- Carros para bandejas GN y EN, recipientes GN, parrillas, bandejas de horno, placas acumuladoras de frío y cestas-cajón.
- Modelos bajos pueden alojarse bajo mesas de trabajo abiertas.
- Superficie adicional de trabajo por plancha de trabajo en los modelos bajos. Plancha de trabajo con atenuación acústica.
- Los carros del modelo ERWG/18 se pueden encajar cuando están vacíos ahorrando espacio.
- Todas las guías con posibilidad para albergar recipientes de máxima profundidad con intervalo entre guías de 75 mm.
- De forma estándar todas las guías en U y en L con entrada no agresiva y seguro de traspaso.
- Seguro de volcado integrado en las guías en U.
- Parachoques circulares giratorios protegen al carro y alrededores.
- Amplio programa de opcionales y accesorios.
- Fabricación en acero inoxidable 18/10, material 1.4301, perfectamente manufacturado, robusto e higiénico.

La cadena de proceso cerrada...

...garantiza el éxito a largo plazo!



A L M A C E N A R



T R A N S P O R T A R



P R E P A R A R



O R D E N A R



R E P A R T I R

M A N T E N E R C A L I E N T E



R E G E N E R A R



S E R V I R

No sólo los componentes individuales, sino el sistema sin lagunas le garantizan una cadena de proceso cerrada. Junto a los carros de guías HUPFER® le ofrecemos un amplio y estudiado programa de productos, especialmente ajustados a las importantes funciones logísticas como p.e. Almacenar, transportar, Preparar, Ordenar, Repartir, Mantener Caliente, Regenerar y Servir.

**Somos los especialistas para logística de cocinas.
¡Con nosotros dominará su cadena de proceso!**

