

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



Speisenverteilung der Extraklasse -



Mit der Einführung des brandneuen Speisenverteilband-systems HUPFER® EUCON-SPV brechen ab jetzt in jeder gewerblichen Küche neue Zeiten an. HUPFER® EUCON-SPV, als wichtige Komponente kompletter und durchdachter Speisenverteil-Systemlösungen der Marke HUPFER®, bietet schon in der Planungsphase entscheidende Vorteile. Der Clou - die technisch kreative Modulbauweise. Mit einer ausgesprochen großen Vielfalt an Standardbauteilen läßt sich dieses Speisenverteil-Förderband an jede Raumsituation optimal anpassen. Deshalb kann bei HUPFER® EUCON in der Regel auf die Planung und den Bau von

speziellen Sonderteilen verzichtet werden - ein großes Plus in puncto Lieferzeit bei gleichzeitiger Senkung des Investitionsaufwandes. Mit unserer ausgereiften und modernen Palette an leistungsfähigen Peripheriegeräten, angefangen bei Tablett- und Tellerstaplern über Speisenausgabewagen, Korbstapler bis hin zu Tablett-Transportwagen bieten wir den Küchenprofis alle Komponenten für eine verzahnte Systemlösung und damit für eine geschlossene Prozesskette in jeder zeitgemäßen Speisenverteilung - bei Cook&Serve, Cook&Chill oder Cook&Freeze.

HUPFER® EUCON-SPV...

...ein technisch kreatives Fördersystem für maximale Effizienz bei der Speisenverteilung!



Vorteile und Nutzen im Überblick

- **Arbeits- und Ablaufvereinfachung durch eine teilautomatisierte Speisenverteilung mit einer zeit- und anspruchsgemäßen Auswahl an Systemkomponenten.**
- **Effizienz und Wirtschaftlichkeit durch feine Abstimmung des Bandlaufes auf den Portionerrhythmus des SPV-Teams.**
- **Planungssicherheit und kurze Lieferzeiten durch ausgeklügelte Modulbauweise.**
- **Höchste Hygiene durch reinigungsfreundliche Konstruktion.**
- **Arbeitssicherheit durch spezielle Konstruktionsmerkmale.**

EUCON-SPV läßt die Auswahl zwischen Rundriemen und Gurtband zu. Mit den übersichtlichen und leicht verständlichen Bedienelementen in der Endkonsole hat der Küchenchef seinen Ablauf am Speisenverteilband immer im Griff.

Schmutzgeschirr-Rücklauf effektiv -



Eine durchdachte und auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmte Schmutzgeschirr-Rückführung zu konzipieren, erfordert nicht nur herstellertechnische Fachkompetenz. Vielmehr ist ein umfangreiches Wissen über die Optimierung küchenlogistischer Abläufe gefordert - nur so ist es möglich, eine gut durchdachte und sauber auf die Anwenderanforderungen abgestimmte Schmutzgeschirr-Rückführung per Förderband zu planen und umzusetzen. Als Spezialist für Küchenlogistik haben wir auch bei unserem neuen Schmutzgeschirr-Rückführungssystem HUPFER® EUCON-SGR all unsere Kenntnisse eingesetzt, um dem Anwender jedes gewerblichen Küchenbetriebes ein speziell auf seine Bedürfnisse abstimmbares System zu bieten. Bei HUPFER® EUCON-SGR schöpfen Planer und Anwender

aus einer Vielzahl an einzelnen Modulen. Diese lassen sich so zusammenstellen, daß immer eine wirtschaftliche Lösung, angepaßt an die räumlichen Gegebenheiten, möglich ist - und das bei Rundriemen-, Gurt- oder Lamellenversion. Da es sich hier um ein Standardprogramm nach dem Baukastenprinzip handelt, sind die Module vorhanden, was nicht nur kürzere Lieferzeiten garantiert. Auch auf die Anfertigung von Sonderkomponenten kann somit in den meisten Fällen verzichtet werden - das reduziert Kosten und senkt damit natürlich auch den Investitionsbedarf. Ein durchdachtes Angebot an Peripheriegeräten wie z. B. Tablett-, Bühnen- oder Korbstapler, Besteckabhebemagneten und Bestecktauchwagen runden das Programm sinnvoll ab.

HUPFER® EUCON-SGR...

...das Schmutzgeschirr-Rückführungssystem von HUPFER® - rationell und wirtschaftlich einsetzbar!



Als Spezialist für Küchenlogistik konzentrieren wir uns bei der Konzeption und Überarbeitung unserer Markenprodukte immer auf die Optimierung der Anwendernutzen - ganz im Sinne Derjenigen, die tagtäglich mit unseren Produkten und Systemen umgehen und arbeiten. Ganz gleich, ob Speisenverteil- oder Geschirr-Rücklaufbänder der Marke HUPFER® - beide basieren in ihrer Grundkonzeption und im Detail auf der Maximierung von Anwendernutzen wie z. B. Arbeits- und Ablaufvereinfachung, Ergonomie, Arbeitssicherheit, Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit.

Vorteile und Nutzen im Überblick

- **Zügige Tablett-Absortierung durch feine Abstimmung von Teilautomatisierung und Handarbeit.**
- **Planungssicherheit und kurze Lieferzeiten durch ausgereifte Modulbauweise.**
- **Arbeitssicherheit durch spezielle Konstruktionsmerkmale.**
- **Arbeits- und Ablaufvereinfachung durch umfangreiches Serienzubehör wie z. B. automatische Tablettabstapelung, Sortierbrücken, verschiedenste Kurvenausführungen oder Band-Endabschaltung - für jede bauliche Gegebenheit.**
- **Ergonomisch und sicher positionierte Bandsteuerung, wahlweise oberhalb des Bandkorpus angeordnet oder als Wandmontage-Ausführung lieferbar.**

Die geschlossene Prozesskette...

...garantiert den Erfolg auf lange Sicht!



LAGERN



TRANSPORTIEREN



VORBEREITEN



ORDNEN



VERTEILEN

WARMHALTEN



REGENERIEREN



AUSGEBEN

Nicht die Einzelkomponente, sondern das lückenlose System garantiert Ihnen eine geschlossene Prozesskette. Neben den HUPFER® Fördersystemen bieten wir Ihnen ein komplexes und ausgereiftes Produktprogramm, speziell abgestimmt auf die einzelnen Logistikfunktionen, wie z.B. Lagern, Transportieren, Vorbereiten, Ordnen, Verteilen, Warmhalten, Regenerieren und Ausgeben.

**Wir sind die Spezialisten für Küchenlogistik.
Mit uns haben Sie Ihre Prozesskette im Griff!**

