

# Jetzt genügt einer für alles: HUPFER Tablett- Transportwagen (TTW)

Die Kombination von Tablett-Transportwagen (TTW) und Induktions-Andockstation (IAS) ermöglicht es, einen **TTW für alle drei Mahlzeiten einzusetzen.**

## Speisenverteilung Frühstück

Hier wird der neutrale TTW im Gastronormmaß, z.B. mit 1/2 GN Tablett im Quereinschub, für die Frühstücksverteilung eingesetzt.

## Speisenverteilung Mittag- und Abendessen

Zum Erhitzen der Speisen (Cook Chill oder Cook Freeze) werden die bestückten TTW auf den Stationen an eine Induktionsstation andockt. Während des Regeneriervorgangs werden Kaltspeisen weiter gekühlt. Anschließend kann das Stationspersonal die Tablett direkt verteilen.



# TTW plus IAS: Ideale Kombination auf jeder Station



## HUPFER Tablett- Transportwagen (TTW)

Der TTW ist für Gastronorm-, Euronorm- oder Systemteile-Kompakttablets mit unterschiedlichen Kapazitäten geeignet.

- Große Rollenvielfalt für alle Fahrwege
- Reinigungsfreundliche Sickenwände
- Umfassendes Zubehörprogramm
- Doppelwandige Flügeltür, entnehmbares Dichtprofil im Wagenkorpus
- Großzügiger Türöffnungswinkel bis 270°

## HUPFER Induktions- Andockstation (IAS)

Die IAS verbindet neueste Induktionstechnik mit einem speziell auf den TTW abgestimmten Anwendungskonzept.

- An-/Entkopplung des TTW durch ergonomisch geformte Handhebel
- Frontseitige Bedienung ermöglicht die platzsparende Aufstellung mehrerer Andockstationen nebeneinander
- Automatische Abschaltung beim Abdocken für höhere Sicherheit und weniger Stromverbrauch



HUPFER bietet sowohl aktive als auch passive Kühlsysteme. Wir beraten Sie gern persönlich bei der Auswahl der für Ihre Anforderungen optimalen Lösung.



# Lecker rein, lecker raus: Induktion ist das beste Rezept

HUPFER Induktionstechnik regeneriert Speisen besonders schonend, gleichmäßig und auf den Punkt genau. Geschmack und Vitamine bleiben optimal erhalten.

Aber nicht nur kulinarisch, auch technisch setzt Induktionstechnik von HUPFER neue Maßstäbe:

- Wirkungsgrad über 90% und geringe Abstrahlverluste
- Sehr niedriger Energieverbrauch durch kurze, direkte und sehr schnelle Energieübertragung
- Keine Beeinträchtigung von Raumklima und Arbeitsumfeld
- Kontrolliertes Warmhalten möglich



- Phasenweise Steuerung von Haupt- und Vorspeisen
- Tablett thermisch nur minimal beansprucht
- Keine berührbaren heißen Teile



**Perfekt auf den Punkt: Beim Regenerieren per Induktion werden nur Speisen erwärmt, die erwärmt werden sollen. Gekühlte Speisen bleiben gekühlt.**

- Porzellangeschirr mit spezieller Beschichtung auf der Unterseite
- Wärmeerzeugung im Geschirrboden
- Magnetisches Feld

# Clever kombiniert: Überzeugende Vorteile mit System

## Kein zusätzlicher Wagensatz erforderlich.

Je nach Anforderung benötigt man nur einen Wagensatz für alle Mahlzeiten. Die Vorteile liegen auf der Hand:

- Niedrigere Investitionskosten
- Mehr Sicherheit bei der Handhabung
- Vereinfachte Organisation und weniger Platzbedarf im Wagenbahnhof

## Robuste Technik, sicheres Handling, leichte Reinigung.

Der TTW ist neutral, ohne sensible Technik konzipiert und daher optimal.

Die widerstandsfähigen Oberflächen sind leicht zu reinigen. Dank der stabilen, zugleich leichten Konstruktion lässt er sich zudem auch auf engem Raum problemlos manövrieren.

## Induktionstechnik für beste Speisenqualität.

Die innovative Induktionstechnik arbeitet besonders schonend und energieeffizient. Sie sorgt dafür, dass Qualität und Geschmack der Speisen sicher erhalten bleiben.



# Profitieren Sie einfach dreifach

Wir beraten Sie gern

Überreicht durch

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG  
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld  
Postfach 1463 · 48634 Coesfeld  
Deutschland  
Telefon +49(0)2541 805-0  
Telefax +49(0)2541 805-111  
info@hupfer.de · www.hupfer.de

**HUPFER®**   
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

AG 05/17 PT 05/17 © HUPFER 2016. Alle Angaben / Maße sind Ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten. Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: agenta werbeagentur, Münster.

# Ein Typ für morgens, mittags, abends

Das intelligente Speisenverteilsystem mit Induktion



**HUPFER®**   
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK