SPEISENVERTEILUNG
AM BAND

Die flexible Verbindung von Qualität und Wirtschaftlichkeit in der Speisenverteilung

HUPFER
we make work flow

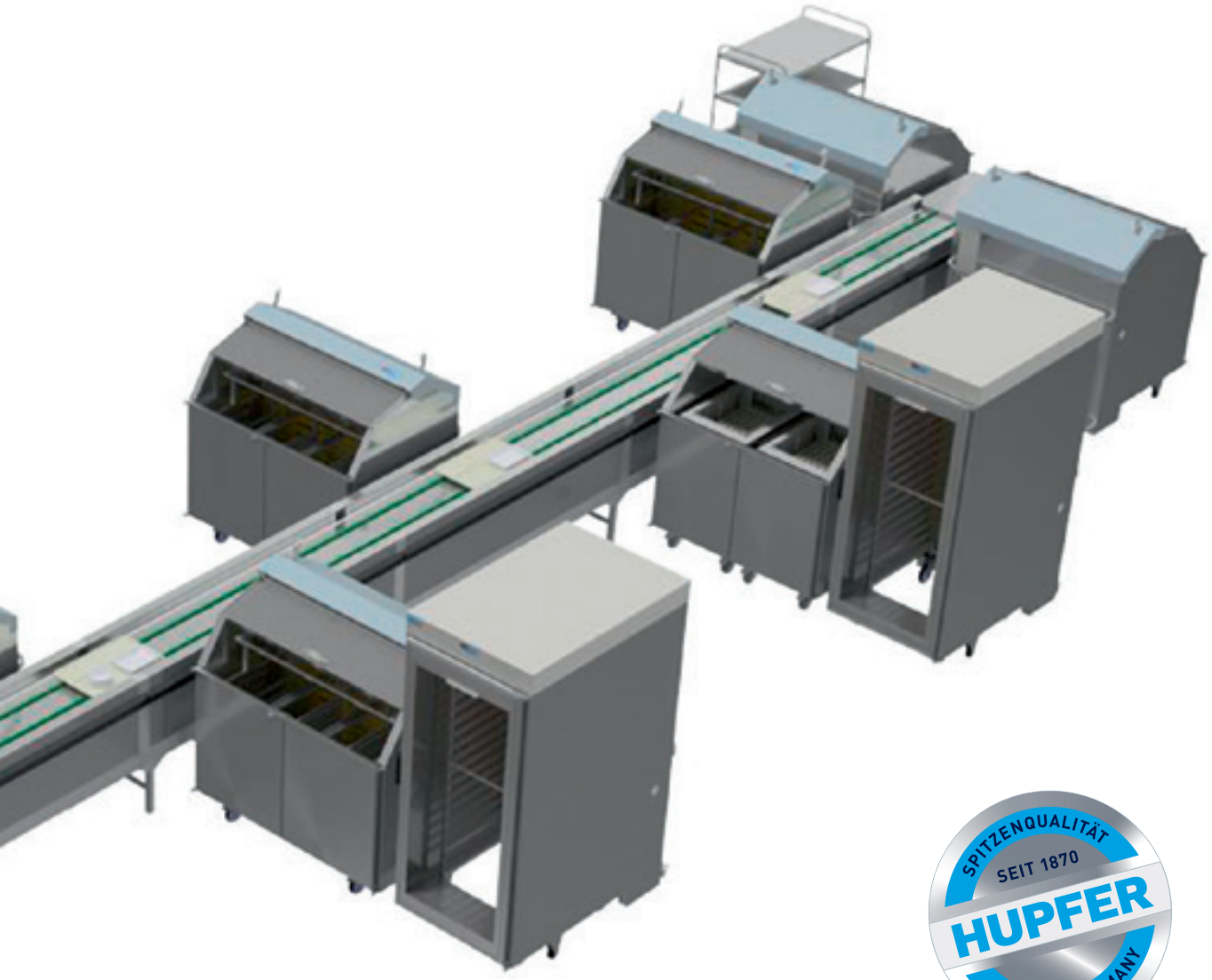
Plug & Cool: die innovative Lösung zum sicheren Kalthalten von Speisen am Band

Plug & Cool macht Ihre Speisenverteilung bei angenehmer Raumtemperatur sicherer, flexibler und wirtschaftlicher. Das System umfasst drei aufeinander abgestimmte Komponenten: Speisenverteilband, Coolports® und passende Einfahrgeräte.

Das Plug & Cool Speisenverteilband hat einen eigenen zukunftssicheren Kühlkreislauf, der an die bauseitige Kälteanlage angeschlossen wird und die an das Band angeschlossenen Coolports® mit den eingestellten Einfahrgeräten zentral mit der benötigten Kälteleistung versorgt.

Auf diese Weise ist die für die Einhaltung der HACCP-Richtlinien optimale Temperaturführung jederzeit möglich, sowohl bei Lagerhaltung als auch Verteilung liegen die Temperaturen innerhalb der gesetzlichen Vorgaben.

Aus Prinzip überzeugend:
ein Anschluss, alle Möglichkeiten

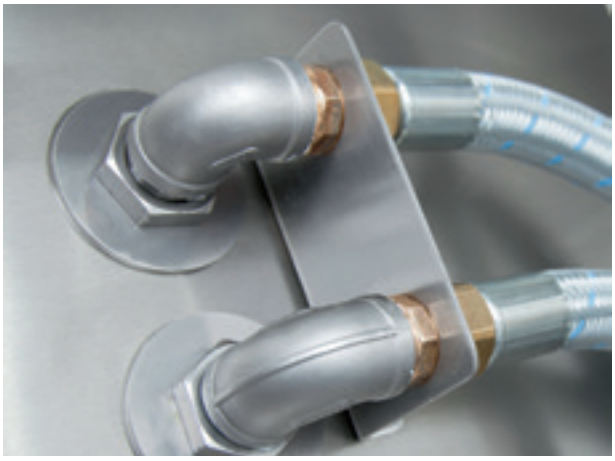


Das neue System eignet sich für alle Szenarien der Speisenverteilung, wie Cook & Freeze, Cook & Chill sowie Cook & Serve. Es sorgt für schnelle und sichere Prozessabläufe und schafft damit die idealen Voraussetzungen für eine optimale Speisenqualität.

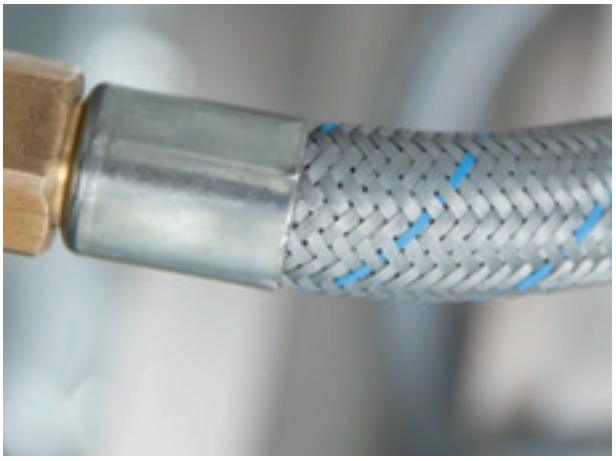
Die Vielzahl der Anschlussmöglichkeiten am Band und flexible Schlauchverbindungen zu den Coolports® bieten größtmögliche Flexibilität bei der Positionierung der Geräte.

Der sichere Anschluss an die Zukunft

Durch Verschlüsse und flexible Schlauchleitungen lassen sich die Coolports® jederzeit problemlos an das Plug & Cool Band ankoppeln und bei Bedarf wieder abkoppeln sowie anwendergerecht positionieren. Der zukunftssichere Sole-Kälteträger sorgt für zusätzliche Investitionssicherheit.



Standard: Die stabilen Anschlüsse an den Coolports® bieten auch bei robuster Handhabung optimale Sicherheit.



Die widerstandsfähige Oberfläche der Metallgewebeschläuche sorgt für Flexibilität und Langlebigkeit.

Option: In der Komfortausführung lassen sich die Coolports® mit einem Handgriff sicher und schnell an den Kühlkreislauf des Bandes anschließen.

Die neuartigen Schnellverschlüsse ermöglichen das An- und Abkoppeln ganz ohne Werkzeug.

Flexible Schlauchverbindungen ermöglichen die variable Positionierung der Coolports® entlang des Bandes.

Nebeneinander stehende Coolports® sind elektrisch und kältetechnisch untereinander koppelbar.

Viele coole Vorteile!

Einfache Installation
Der Anschluss des Systems erfolgt lediglich über eine Schnittstelle zur bauseitigen Zentralkälteanlage und erfordert nur einen bauseitigen Stromanschluss. Das sorgt für geringe Installationskosten.

Mehr Flexibilität
Die Vielzahl der Anschlussmöglichkeiten am Band für die Kälte- und Stromversorgung sowie flexible Schlauchverbindungen für max. 26 Coolports® bieten größtmögliche Flexibilität bei der Positionierung der Geräte. Die Portionierung ist bei normaler Raumtemperatur möglich, sodass Sie den Standort Ihrer Speisenverteilung frei wählen können.

Anwenderfreundlich
Bei Raumtemperaturen bis zu 25° C erfordert das Kalthalten der Speisen eine verminderte Raumklimatisierung. Die Arbeitsbedingungen sind dadurch spürbar angenehmer, was sich gleichzeitig positiv auf den Krankenstand auswirken kann. Darüber hinaus überzeugt das System mit extrem niedriger Geräuschbelastung durch flüsterleisen Betrieb.

Sparsam
Die Möglichkeit, Speisenkomponenten in den Coolports® zu lagern, reduziert den Platzbedarf im Kühlhaus.

Zukunftssicher und umweltfreundlich
Der Kühlkreislauf im Inneren des Bandes ist von der bauseitigen Zentralkälteanlage unabhängig und verfügt über einen eigenen Sole-Kälteträger auf Glykol-Basis, der die Anforderungen der F-Gase-Verordnung auch in Hinblick auf die Zukunft sicher erfüllt. Er ist absolut umweltfreundlich, und kann bedenkenlos im Umfeld von Lebensmitteln eingesetzt werden.

ZUKUNFTS-
SICHERE
KÄLTETECHNIK

Speisenverteilbänder: für jede Anforderung die passende Lösung

Effiziente Fördertechnik ist die entscheidende Grundlage jeder Speisenverteilung, denn wenn alle Abläufe perfekt aufeinander abgestimmt sind, können Sie Zeit und Kosten sparen. Deshalb betrachten wir die Abläufe Ihrer Speisenverteilung ganzheitlich und bieten Ihnen Ausstattungen und Lösungen, die Ihre ganz spezifischen Anforderungen auf den Punkt erfüllen.

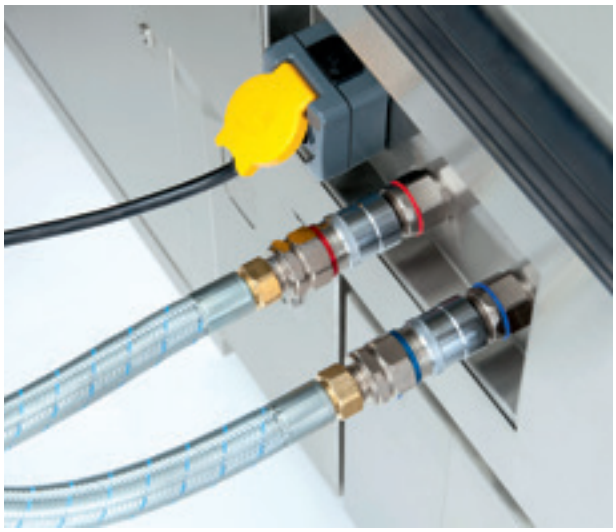
Vorteile auf einen Blick

- Gurt- oder Rundriemenband
- Mit und ohne integrierten Kühlkreislauf
- Mit und ohne Schleierkühlung
- Modulbauweise
- Durch die Vielfalt an Standardbauteilen an jede Raumsituation optimal anpassbar
- Stufenlose Regulierung der Bandgeschwindigkeit
- Höchste Hygiene durch reinigungsfreundliche Konstruktion
- Übersichtliche und leicht verständliche Bedienungselemente
- Praktisches Zubehör und zahlreiche Ausstattungsoptionen

Speisenverteilung nach Art des Hauses

Neutrales Band
Die Speisenverteilbänder von Hupfer sind in der Länge variabel und können der jeweiligen Raumsituation und Anlagengröße angepasst werden. Sie sind in Gurt- und Rundriemenausführung lieferbar und ideal zum Einsatz in klimatisierten Räumen.

Ausstattungsvarianten à la carte



Plug & Cool
Für die Speisenverteilung bei normaler Raumtemperatur ist die Ausstattung des neutralen Speisenverteilbandes mit einem integrierten Kühlkreislauf ideal. Dieser versorgt die angeschlossenen Geräte über Schläuche mit Kälte.

Schleierkühlung
Zusätzlich können alle Speisenverteilbänder ob mit oder ohne integriertem Kühlkreislauf mit einer Schleierkühlung ausgestattet werden. Diese sorgt für einen permanent gekühlten Luftschleier, der die Speisen während des Transportes auf dem Band kalt hält.

Coolport®: die Einfahrstation der neuen Generation

Zum Einfahren von hohen und niedrigen Regalwagen, Speisenausgabewagen sowie verschiedenen Stapelgeräten stehen die neuen Coolports® in passenden Ausführungen zur Verfügung.

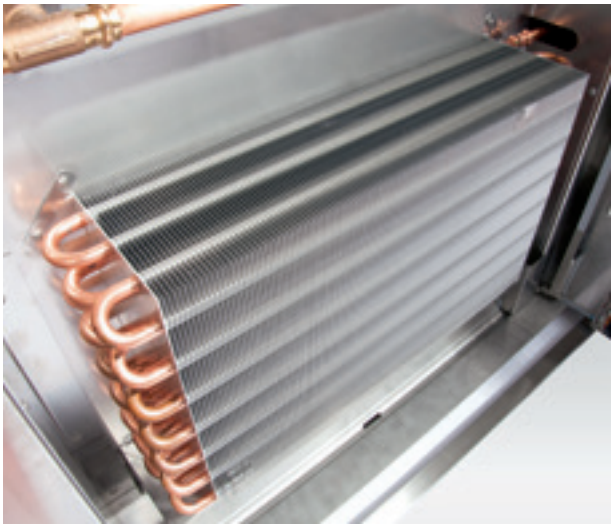
Die umluftgekühlten Einfahrstationen werden an den Kühlkreislauf des Plug & Cool Speisenverteilbandes angeschlossen oder als autarke Versionen mit Kompressorkühlung an neutralen Bändern eingesetzt.
Sie ermöglichen über den gesamten Verteilprozess eine optimale Temperaturführung für sichere Kalthaltung der Speisen. Zudem bieten sie hervorragende Reinigungseigenschaften für höchste Hygiene.

Vorteile auf einen Blick

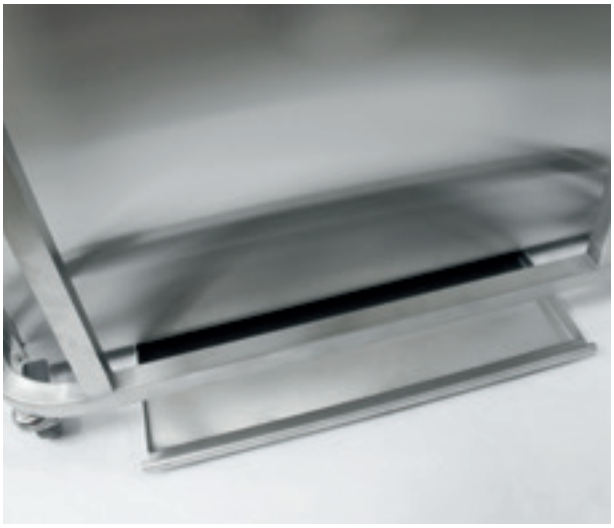
- **Stufenlose Temperaturregelung**
- **Gleichmäßige Kälteverteilung durch speziell entwickelte Luftleitbleche**
- **Pflegeleicht dank bester Reinigungseigenschaften**
- **Wartungsarm**
- **Zur Lagerhaltung und bei Speisenverteilpausen verschließbar**

Der Coolport® medium für Stapler ist sowohl zur Aufnahme von einem Geschirr- und Tablettstapler als auch zwei Staplern für Porzellan-Norm Geschirr geeignet.

Die Lüfter in Verbindung mit speziell geformten Luftleitblechen in der Revisionstür ermöglichen die optimale Kältezirkulation innerhalb der Coolports®.



Die Revisionstür macht den einfachen Zugang zum Wärmetauscher zu Reinigungszwecken möglich.



Durch die Tauwasserauffangwanne ist kein bauseitiger Tauwasserabfluss erforderlich.

Der offene Boden und die Verfahrbarkeit der Coolports® schaffen beste Reinigungsbedingungen.

Perfekt kombiniert: Coolport® mit den passenden Einfahrgeräten

Einfahrstationen und Einfahrgeräte sind in Form und Funktion präzise aufeinander abgestimmt. Das bedeutet optimale Kühlung, sichere und reibungslose Handhabung sowie maximale Raumausnutzung und Wirtschaftlichkeit.

AUCH ALS MODELL MIT KOMPRESSORKÜHLUNG MIT KÄLTEMITTEL R290

Coolport® – hoch
umluftgekühlte Einfahrstation für Regalwagen in hoher Ausführung zum Anschluss an das Plug & Cool Band
Typ: COP/UK RWG KK
Artikel-Nr.: 0163887

Mit Kompressorkühlung (ohne Abbildung)
Typ: COP/UK RWG
Artikel-Nr.: 0163330-1

Beide Modelle mit Thermo-Türrollo zum Verschließen des Gerätes bei Nichtgebrauch

Einfahrgerät
Regalwagen in hoher Ausführung zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen mit vorgekühlten Speisen
Typ: RWG 1/36 GN 75-B-U
Artikel-Nr.: 0112535
Kapazität: 36 x GN 1/1 – 18 x GN 2/1

Für den Einsatz im Coolport® wird ein separater Einlegeboden benötigt:
Artikel-Nr.: 0164350

Weitere Hupfer Regalwagen in hoher Ausführung mit entsprechendem Einlegeboden für den Coolport® – hoch auf Anfrage.

AUCH ALS MODELL MIT KOMPRESSORKÜHLUNG MIT KÄLTEMITTEL R290

Coolport® – medium
umluftgekühlte Einfahrstation für offene Speisenausgabewagen mit Aufsatz zum Anschluss an das Plug & Cool Band
Typ: COP/UK SPA/O+ KK
Artikel-Nr.: 0164291

Mit Kompressorkühlung (ohne Abbildung)
Typ: COP/UK SPA/O+
Artikel-Nr.: 0164347

Coolport® – niedrig (ohne Abbildung)
für offene Speisenausgabewagen ohne Aufsatz zum Anschluss an das Plug & Cool Band
Typ: COP/UK SPA/O KK
Artikel-Nr.: 0163888

Mit Kompressorkühlung (ohne Abbildung)
Typ: COP/UK SPA/O
Artikel-Nr.: 0164345

Alle Modelle ausgestattet mit Klappdeckel zum Verschließen des Gerätes bei Nichtgebrauch

Einfahrgerät
offener Speisenausgabewagen mit Aufsatz zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen mit vorgekühlten Speisen
Typ: SPA/O 3/21 A-3GN BP
Artikel-Nr.: 0164329
Kapazität: 21 Einschübe GN 1/1
mit Aufsatz für 3 x GN 1/1

Einfahrgerät (ohne Abbildung)
offener Speisenausgabewagen mit drei Abteilen ohne Aufsatz
Typ: SPA/O 3/21 BP
Artikel-Nr.: 0164336

AUCH ALS MODELL MIT KOMPRESSORKÜHLUNG MIT KÄLTEMITTEL R290

Einfahrgerät
Stapler für Porzellan-Norm Geschirr offene Ausführung
Typ: BPN/O
Artikel-Nr.: 0164314

Coolport® – medium – für Stapler
umluftgekühlte Einfahrstation für Geschirr- und Tablettstapler zum Anschluss an das Plug & Cool Band
Typ: COP/UK BD/BPN KK
Artikel-Nr.: 0164312

Mit Kompressorkühlung (ohne Abbildung)
Typ: COP/UK BD/BPN
Artikel-Nr.: 0164349

Beide Modelle ausgestattet mit Klappdeckel zum Verschließen des Gerätes bei Nichtgebrauch

Einfahrgerät
Stapler für Kunststoffteile und Tabletts
Typ: BD/O 75-53
Artikel-Nr.: 0164313

Individuelle Planung: für optimale Abläufe

Ob Cook & Freeze, Cook & Chill oder Cook & Serve – Sie können Ihr Speisenverteil-System den verschiedenen Tagesmahlzeiten mit wenigen Handgriffen optimal anpassen, indem Sie Einfahrstationen, Geräte und Zubehör entlang des Speisenverteilbandes ganz nach Bedarf positionieren.

Mit nur wenigen Änderungen in der Geräteaufstellung können Sie Frühstück, Mittagessen und Abendessen am selben Band sicher und komfortabel portionieren. So kommen die Mahlzeiten so appetitlich und wohlschmeckend beim Gast an, wie sie zubereitet wurden, und erfüllen alle Anforderungen an gesundes Essen.

Die perfekte Ergänzung: weitere Geräte rund um Ihre Speisenverteilung

Tellerstapler

- unbeheizt
- 2 verstellbare Stapelschächte zur Aufnahme von rundem Geschirr
- ø 190–260 mm
- auch als Modell mit Kühlschlitzen

Tellerstapler

- umluftbeheizt
- 1–2 verstellbare Stapelschächte zur Aufnahme von rundem Geschirr
- ø 190–260 mm
- Geschirrtemperatur je nach Modell max. 80–100°C

Stapler für Porzellan-Norm-Geschirr

- 1 Plattform zur Aufnahme von rechteckigen Porzellan-Norm-Geschirrteilen
- auch als Modell zur Aufnahme von rechteckigen Porzellan-Norm-Kunststoffdeckeln

Kunststoffteile-Stapler

- unbeheizt
- 1 Plattform zur Aufnahme von Ober- und Unterteilen von Kunststoff-Isolier-Sets

Das Beste: für zufriedenes Personal und begeisterte Gäste

Unser gesamtes Programm finden Sie im Internet unter **www.hupfer.com**

COOLSTAPLER® für Geschirr

- Kompressorkühlung mit Umluft
- 1 Plattform zur Aufnahme und Kühlung von portionierten Kaltspeisen oder Geschirrteilen für Kaltspeisen
- für rundes Geschirr ø 240–260 mm

Powerstapler®

- umluftbeheizt
- 2 Stapelschächte zur Aufnahme von wachsgefüllten Edelstahl-Warmhalte-Unterteilen (Pellets)
- für Teller ø 260 mm

Korbstapler

- geschlossen
- 1 Plattform zur Aufnahme von kleinen und schlecht stapelbaren Teilen in Körben
- Maße: 500 x 500 mm, 650 x 530 mm

Tablettstapler

- offen
- 1 Plattform zur Aufnahme Standard-Tabletts

Servierwagen

- Standardausführung
- 2–5 eingeschweißte, tiefgezogene Borde
- Maße: 800 x 500 mm, 1000 x 600 mm
- Modelle mit 2–3 Borden zusätzlich mit Bordmaß 600 x 400 mm

Speisenausgabewagen

- mit Folienheizung für schnelleres Aufheizen und Energieeinsparung
- zur Ausgabe von zubereiteten Speisen in GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen
- auch mit Rohrheizkörper erhältlich

Fahrbarer Kühlschrank CoolMultiMobil

- Kompressorkühlung mit Umluft
- 2 Abteile zur Aufnahme von vorportionierten Speisen-komponenten

Tablett-Transportwagen

- 1 Abteil zur thermisch getrennten Aufnahme von fertig portionierten Warm- und Kaltspeisen auf speziellen EN-Tabletts im Cook & Serve-System
- Kapazität 20 Tabletts

Tablett-Transportwagen

- ohne/mit Passivkühlung
- 2 Abteile zur Aufnahme von Speisenkomponenten auf EN- oder GN-Tabletts
- auch als Modell mit 3 Abteilen

Nur zu empfehlen: Know-how und Erfahrung unserer Experten

Wir beraten Sie gern.

Überreicht durch

Hupfer
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld
Tel.: +49 2541 805-0
Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com

AG 10/18 PT 10/18 © Hupfer® 2018. Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten. Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: agenta werbeagentur, Münster.

HUPFER
we make work flow