

Aparatos de transporte ■
Carros portaplatos



¡Almacenar piezas de vajilla y disponerlas al momento - con los carros portaplatos de HUPFER®!

Para almacenar y transportar de forma segura grandes cantidades de vajilla apilable, los carros portaplatos de HUPFER® le pueden ser de ayuda. Al estar adaptados a los diversos perfiles de exigencia, la amplia gama de carros portaplatos del programa sienta la base para conseguir más eficiencia en los procesos logísticos en cocinas de colectividades. Para la gran cantidad de aplicaciones posibles en la logística de cocinas ofrecemos modelos con carga a uno o a ambos lados. Carros portaplatos altos y bajos que tienen en cuenta aspectos de su utilización; como la altura de toma de la vajilla o el lugar en el que se guarda el carro entre servicios. Así por ejemplo los modelos bajos se pueden guardar debajo de muebles, como mesas, de manera que las piezas de vajilla se pueden almacenar cerca y con ahorro de espacio cerca del punto de utilización.



Rápida disposición. En la preparación de por ejemplo banquetes, el carro portaplatos permite grandes cantidades de vajilla sobre una reducida superficie, justo al lado del punto de utilización.

¡Robusto y configurable individualmente para procesos más efectivos!

Todos los carros portaplatos HUPFER® están preparados para un exigente trabajo diario. Los diversos modelos de la gama de carros TETW se pueden completar con accesorios opcionales, para mejorar de forma individualizada los procesos logísticos y para facilitar tareas en cocinas, distribuciones de comida, cantinas o establecimientos gastronómicos.



Rápida disposición. En la preparación de por ejemplo banquetes, el carro portaplatos permite grandes cantidades de vajilla sobre una reducida superficie, justo al lado del punto de utilización.



Robusto

El robusto diseño integral en acero inoxidable, componentes de alto valor y una alta calidad de fabricación procuran fiabilidad y durabilidad en su utilización - incluso bajo las más duras condiciones.



Protegido

Fundas de poliéster opcionales mejoran la seguridad en el transporte y el almacenamiento de la vajilla y la protegen de la suciedad.

De fácil limpieza

El diseño de los carros portaplatos se compone de chapa y alambre de acero inoxidable, sin rendijas, pensado para la máxima facilidad de lavado.



Posicionamiento seguro

Para separar individualmente las pilas de vajilla sobre el carro, hay disponibles rejillas de separación. Para ajustarse a los más diversos diámetros de vajilla se pueden fijar en la posición necesaria.



Seguridad en el transporte

Para realizar el transporte de forma más segura, hay disponibles como accesorio rejillas separadoras con seguro frontal. De muy fácil y rápido montaje y desmontaje, sin herramientas.

Estabilidad

El suelo inclinado del carro portaplatos mejora la estabilidad de las pilas de vajilla en la carga, el transporte y en la toma de la vajilla.



Ruedas

Cuatro ruedas giratorias de rodamiento suave de 125 mm de diámetro, 2 de ellas con freno y bloqueo, garantizan una capacidad de maniobra óptima. Discos parachoques protegen de desperfectos durante el transporte al aparato y los obstáculos.



Detallado

Todos los datos técnicos de detalle para esta gama de productos la puede encontrar en: www.hupfer.es/carrosportaplatos

¡La logística del especialista le apoya como su propio Grupo de Operaciones!

Para llevar la tarea de gestión de una cocina para colectividades al éxito, la Logística de Cocinas tiene reservado un papel protagonista. HUPFER® es especialista para logística de cocinas y le ayuda en los retos diarios con gran implicación - como un Grupo de Operaciones para Logística de Cocinas. Los carros portaplatos HUPFER® le dan soporte en las funciones logísticas Almacenar, Transportar, Ordenar y Repartir. Pero no sólo los componentes individuales, sino un sistema sin lagunas garantiza una cadena de proceso completa. HUPFER® le ofrece un amplio y experimentado programa de productos para todos los aspectos del proceso en la cocina; sus funciones logísticas como por ejemplo Almacenar, Transportar, Preparar, Ordenar, Repartir, Mantener Caliente, Mantener Frío, Regenerar y Servir. HUPFER® le convencerá al poder darle toda la logística necesaria para su cocina, junto con la acción del Grupo de Operaciones: cada día y, si lo desea, con un asesoramiento profesional en su establecimiento.

