HUPFER®

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE

CARRELLI ARMADIATI DISTRIBUZIONE CIBO

Carrelli bagnomaria...

...Marchio HUPFER® - conosciuto dai professionisti di tutto il mondo!

SPTW-2/EBF Capacità: per circa 25/50 pasti. Parte superiore composta da 2 vasche Gastronorm per l'alloggiamento di contenitori 1/1-200 e sottomultipli. Due vani chiusi armadiati e riscaldabili per il mantenimento dei cibi caldi sino al momento della distribuzione.

Le vasche, stampate in monoblocco e senza giunture, sono altamente igieniche. La pulizia é semplice e facilitata dalla sogomatura del fondo e degli angoli. Sono adatte all'inserimento di contenitori GN 1/1-200 e sottomultipli.
La piletta di scarico è completamente saldata al fondo vasca, durevole nel tempo ed igienica.
La bordatura sulla parte superiore del carrello non ostacola la pulizia.

SPTW-2/EBF accessoriato: con coperchio scorrevole, piastre refrigeranti e guide per cestelli GN.

I carrelli bagnomaria HUPFER® sono conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. Il programma base, con l'aggiunta delle varianti e degli optionals, risponde in modo efficace e completo a tutte le diverse esigenze di utilizzo. Potete così trovare un modello specifico e particolare, adatto alla singola struttura, piccola o grande che sia: ospedale, clinica, casa di riposo, comunità, etc...
La nostra linea guida per lo sviluppo dei carrelli bagnomaria si basa sull'idea della "creatività tecnica" ed il suo obiettivo è la messa a punto di un prodotto estremamente valido, versatile e resistente nel tempo.

Con il carrello bagnomaria HUPFER®, l'intero processo lavorativo risulta più efficace e razionale, elevando così la qualità del servizio. Nel contempo, inoltre, la nostra idea di ottimizzazione dei tempi e del lavoro, aiuta nell'intera organizzazione distributiva: facilita il lavoro del singolo operatore, semplifica gli scarichi, migliora l'ergonomia, la sicurezza e l'igiene. Tutti i carrelli bagnomaria HUPFER® sono realizzati in acciaio inox18/10 AISI 304, provengono da una moderna linea di produzione e, prima della consegna al cliente, sono sottoposti ad un attento controllo qualità. Tutto ciò permette di porli al livello del ben noto e conosciuto standard qualitativo HUPFER®.

HUPFER®

„Creativita' con rigore tecnico"...

...per la migliore efficienza ed il massimo utilizzo!

Ogni vano è dotato di pareti stampate con guide sagomate; l'interspazio è di 75 mm. L'ottima tenuta termica dei vani è garantita da guarnizioni di alta qualità, ciò significa grande risparmio energetico.

Le porte coibentate e a doppia parete con la speciale guarnizione ostacolano la formazione della condensa. Un'eventuale usura della guarnizione si evidenzia con il semplice tocco della mano.

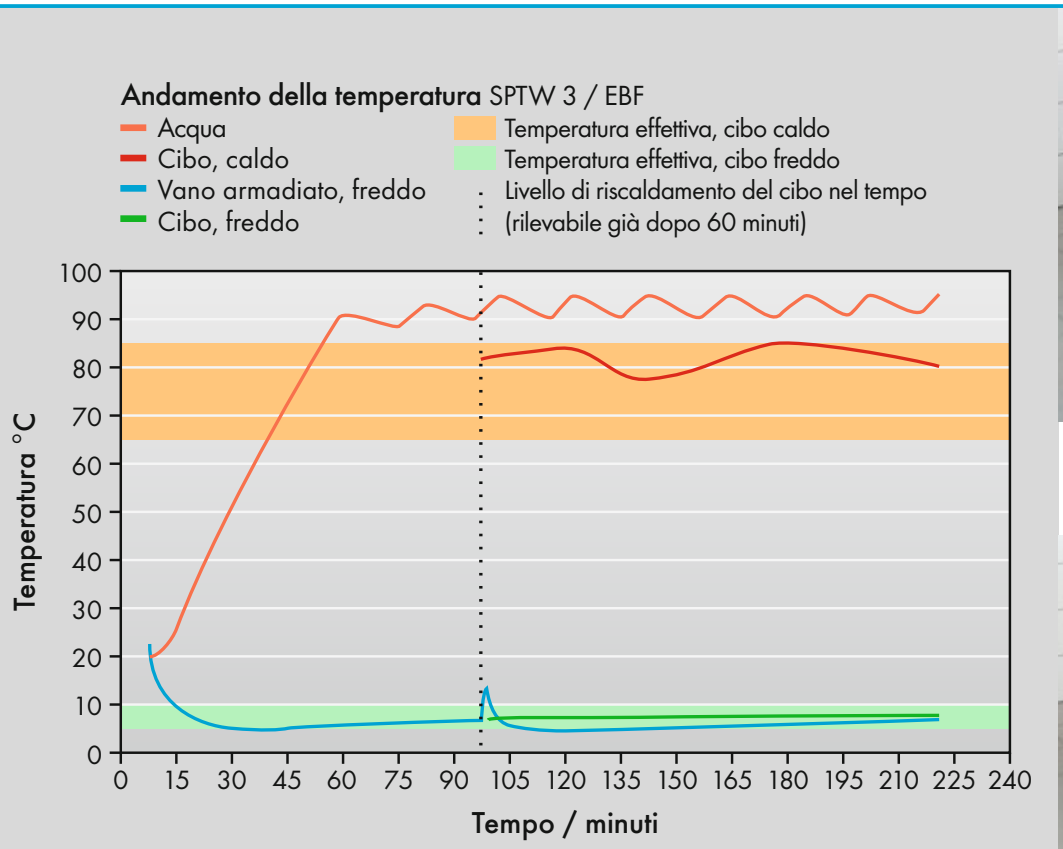
Le due parti del coperchio scorrevole sono dotate di serie, di un balaustrino perimetrale, il tutto è in acciaio inox 18/10 AISI 304.
Un particolare sistema di scorrimento e di bloccaggio, permette un movimento lineare ed un'estrema stabilità del coperchio (dati statistici in condizioni normali, stabiliscono in 40 kg. la portata su ognuna delle due sezioni del coperchio). Infatti, anche con il coperchio aperto, il carrello è facilmente manovrabile. Si apre in modo automatico e si richiude con un semplice gesto della mano. Il sistema anticondensa garantisce un'ottima igiene, una perfetta sicurezza sul lavoro e trattiene tutta l'umidità all'interno del carrello.

I modelli SPTW-2/EBF e SPTW-3/EBF forniscono rispettivamente 25/50 e 50/80 pasti. Sono disponibili in più versioni, ovvero: senza coperchio, con coperchio scorrevole o ribaltabile. Le maniglie ergonomiche proteggono le mani dell'operatore e fungono da paracolpi, salvaguardando il carrello da eventuali danni causati da urti accidentali. Nel carrello con coperchio ribaltabile, la maniglia è costituita da un tubolare e due staffe di fissaggio, il tutto in acciaio inox 18/10 AISI 304.
Tutti i carrelli bagnomaria HUPFER® sono dotati di 4 paraurti angolari e di paraurti lineare a protezione della zona armadiata.

Le vasche ed i vani sono riscaldati singolarmente a mezzo di resistenza in acciaio inox 18/10. La regolazione della temperatura avviene progressivamente e senza sbalzi ed è compresa: per le vasche da 30° C a 90° C e per i vani armadiati da 30° C a 80° C. Le manopole per la regolazione della temperatura, anch'esse ergonomiche, sono provviste di quattro linee identificative dei diversi livelli di gradazione. Una adeguata regolazione del termostato garantisce un riscaldamento ottimale del carrello anche in condizioni di lavoro particolarmente impegnative. L'interruttore di accensione e spegnimento dà sempre un chiaro segnale sullo stato d'uso del carrello (acceso/spento).

Temperatura ottimale...

...in linea con le più rigide direttive HACCP!



SPTW-3/EBF Capacità: per circa 50/80 pasti. Carrello con 3 vasche per GN 1/1-200 e sottomultipli. Nella parte inferiore è dotato di 3 vani, riscaldabili in modo indipendente.

SPTW-3/EBF con varianti: coperchio ribaltabile, piastre refrigeranti, guide per cestelli GN.

Un'ulteriore particolarità dei carrelli HUPFER®, è la possibilità nei vani armadiati di posizionare anche cibi freddi, come ad esempio insalata, pane, affettato, dessert, etc. Ciò si verifica con l'inserimento di una piastra refrigerante (accessorio), la quale consente una condizione di fresco che permane per diverse ore (potete trovare informazioni più dettagliate nel sopracitato diagramma).

Le vasche ed i vani sono riscaldabili singolarmente e isolati su tutti i lati. Il materiale isolante è ignifugo, chimicamente neutro e resistente all'umidità. Queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad ogni uso alimentare.

Tutti i componenti elettrici si trovano su un blocco unico, fissato al carrello con poche viti e pertanto facilmente sostituibile. Ciò vale anche per le vasche, il corpo riscaldante ed i rubinetti di scarico. Nelle eventuali assistenze il risparmio di tempo e di denaro è evidente.

HUPFER®

Concepito per un semplice utilizzo...

...molti dettagli documentano l'alta qualità dei nostri carrelli bagnomaria!

Tutti i carrelli bagnomaria HUPFER® hanno un unico pannello comandi. Svitando semplicemente due viti, è possibile l'intera sostituzione del pannello: si risparmia così tempo e denaro e si offre un servizio pronto ed efficace.

Il coperchio ribaltabile è diviso in 1/3 e 2/3 ed è interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Sul lato stretto è contenuto un piano gocciolatoio facilmente estraibile per la pulizia; questa sezione del coperchio (1/3) è fissabile orizzontalmente ed usufruibile quale piano di appoggio e lavoro. La sezione larga del coperchio (2/3) è reclinabile sul fianco del carrello e sfruttabile per l'inserimento dei coperchi delle bacinelle. Entrambe le sezioni, con l'azione di apertura, trattengono al loro interno la condensa.

In breve: vantaggi e benefici

- Trasporto cibi dalla cucina al luogo di servizio.
- Economia di spazio grazie ai vani riscaldati o refrigerati.
- Regolazione precisa ed efficace della temperatura: andamento lineare. Nessuna dispersione di calore dalle vasche.
- Grande economicità grazie alla netta separazione termica fra le vasche, porte a doppia parete con intercapedine isolata e guarnizione.
- Ottima igiene, data dall'acciaio inox 18/10 e dalle perfette saldature dei vani.
- Ergonomia e perfetta monovrabilità grazie alle ruote piroettanti, Ø 125, 160 e 200 mm.
- Carrelli disponibili in più versioni: senza coperchio, con coperchio scorrevole o coperchio ribaltabile.
- Sostituzione pronta ed a costi bassissimi del blocco energetico e/o dalla parete posteriore.
- Regolazione indipendente della temperatura per ogni singola vasca e vano.
- Grazie all'ottimo isolamento termico ed al possibile inserimento di piastre refrigeranti, i vani inferiori possono contenere anche cibi freddi.
- Le diverse parti del carrello, vasche, vani e manopole, hanno tutte una lunga garanzia di durata.
- I rubinetti di scarico sono collocati sotto la base lunga del carrello in opposto ai vani. Tale posizione elimina la possibilità di eventuali urti e conseguenti danni.

Un modello estremamente versatile...

...Con questo carrello bagnomaria HUPFER®, abbiamo molti articoli in uno!

SPTW-2/EBF/TEHCO Capacità: per circa 50 pasti.
Questo modello ci mostra tutte le sue peculiarità nei diversi utilizzi ed esigenze.

SPTW-2/EBF/TEHCO, è un carrello speciale, il cui punto di forza è la sua totale versatilità e semplicità nel servizio. Ha una capacità di circa 50 pasti e si presenta con tutte le sue molteplici funzioni: elevatore piatti riscaldato, per stoviglie con diametro da 190 fino a 265 mm., 2 vasche riscaldabili per contenitori GN 1/1-200 e sottomultipli, 2 vani armadiati caldi con 4 paia di guide, interspazio mm. 75, senza saldature, per l'inserimento di bacinelle o teglie, 1 vano neutro con ripiano, vaschetta per appoggio utensili, coperchio ribaltabile diviso in 1/3 e 2/3 (di cui la sezione stretta è fissabile orizzontalmente ed usufruibile come piano di appoggio e lavoro; la sezione larga è reclinabile sul fianco ed usufruibile per l'inserimento dei coperchi delle bacinelle): tutto questo in un solo carrello!

In breve: vantaggi e benefici

- **Trasporto e distribuzione pasti: tutto in un carrello!**
- **Vasche e vani, tutti indipendenti e termicamente isolati.**
- **I vani armadiati possono essere riscaldati o refrigerati grazie all'inserimento di piastre eutettiche.**
- **Coperchio ribaltabile 1/3 + 2/3, di cui una sezione adibita al porzionamento pasti, l'altra come porta coperchi GN.**
- **Bordatura superiore del carrello per evitare gocciolamenti esterni durante la distribuzione dei pasti.**
- **Elevatore con coperchio bloccabile, antiurto, resistente al calore e lavabile in lavastoviglie.**

HUPFER®

Accessori ed equipaggiamento...

...per ogni uso ed esigenza!

Su tutti i carrelli bagnomaria HUPFER® i rubinetti di scarico sono posti sotto la base del carrello. Questo presenta 3 grandi vantaggi: il primo è che in tal modo la parete posteriore è completamente liscia e pertanto facilmente pulibile; il secondo è la posizione con la quale elimina il rischio urti ed infine il terzo è il tubo di scarico, perfettamente verticale e quindi il rischio di ingorghi è nullo. La parete posteriore del carrello, così come il tubo di scarico, i rubinetti e le resistenze, sono facilmente estraibili, pertanto la loro eventuale sostituzione risulta pronta, efficace ed economica.

Sul carrello SPTW-2/EBF e SPTW-3/EBF può essere montata, come optional, una mensola ribaltabile in acciaio inox 18/10 AISI 304, sia sul lato corto che su quello lungo o entrambi, di facile pulizia.
(Non disponibile sui carrelli con coperchio scorrevole o ribaltabile).

Tutti i carrelli bagnomaria HUPFER®, sono dotabili di presa interbloccata CEE con relativo portacavo.

Le ruote di serie sono in materiale plastico (DIN 18867-8) anticorrosivo e resistente agli urti. Ogni carrello è dotato di 4 ruote Ø mm. 125 di cui 2 fisse e 2 girevoli con freno.
Sono comunque disponibili come accessori ruote con Ø mm. 160 o 200 ed anche una quinta ruota posta al centro del carrello per consentire facilmente ogni tipo di percorso.

Continuando la nostra esposizione, vi presentiamo il modello riscaldabile SPTW-2/EBF-SP ed SPTW-3/EBF-SP. Questi carrelli mantengono molto a lungo la temperatura richiesta sia nelle vasche superiori (con acqua) sia nei vani inferiori. Ciò consente di effettuare un ottimo servizio: dal trasporto dei pasti sino alla loro distribuzione.

Trattasi di una esecuzione particolare con accumulatori di calore posti tra il fondo vasca e la parte superiore dei vani. Per informazioni chiedere al nostro ufficio commerciale.

Il sistema HUPFER®...

...garantisce il successo!

RIGENERAZIONE

SERVIZIO

TRASPORTO

RISCALDAMENTO

IMMAGAZZINAMENTO

PREPARAZIONE

DISTRIBUZIONE

RAZIONALITA'

Il successo HUPFER® è garantito dal singolo prodotto e dall'intero programma. Infatti, accanto ai carrelli bagnomaria nelle diverse versioni, HUPFER® offre una vastissima gamma di articoli, specialmente nell'ambito della funzione logistica, ovvero nello stoccaggio, nel trasporto, nella preparazione, nella distribuzione, nel riscaldamento, nella rigenerazione e nella razionalità del servizio.

Siamo gli specialisti nella logistica delle grandi cucine.
Con HUPFER®, un sistema affidabile nelle Vostre mani!

RISCALDAMENTO
PREPARAZIONE
TRASPORTO
RAZIONALITA'
RIGENERAZIONE
IMMAGAZZINAMENTO
SERVIZIO
DISTRIBUZIONE

HUPFER ITALIA SRL
Via L. Settembrini 32-30/A 20020 Lainate (MI) I · Tel.: 029373220 / 029373630 · Fax: 029370725 · email: info@hupferitalia.com · sito internet: www.hupferitalia.com