HUPFER®
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

ISOBOX®Mobil

Warmhalten · Kalthalten · Transportieren · Verteilen

HUPFER®
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

Maximale Flexibilität hat einen Namen: ISOBOX®Mobil von HUPFER®.

Von allen, die in der Speisenproduktion, in Großküchen, Cateringbetrieben, Mensen, Betriebskantinen etc. tätig sind, wird täglich viel verlangt. Wir von HUPFER® unterstützen diese Menschen mit Produkten, die ihre Arbeitswelt leichter und Abläufe einfacher machen - Küchenlogistik vom Spezialisten. Insofern ist die vielbeachtete Innovation, unsere ISOBOX®Mobil, die logische Konsequenz unserer stets anwenderorientierten Produktentwicklung. Von der Speisenproduktion bis zum Gast wird nun Speisenlogistik sehr spontan und extrem sicher. Ein Schlüssel zu dieser neuen Freiheit sind Module zum Warmhalten und Kalthalten. Ohne Aufwand, ohne Werkzeug - ein Handgriff und aus dem Abteil, das Speisen warm hält, wird eines, das kalt hält - oder umgekehrt. Kein starres Muster mehr, die ISOBOX®Mobil passt sich den Erfordernissen an - flexibel, ganz nach Bedarf. Speisen in Großgebinden halten mit diesen Modulen ihre Temperatur, sicher und dauerhaft. Wie lange, bestimmen nur Sie. Wird die Stromzufuhr mal unterbrochen, ist das auch kein Problem, die Spezialisolierung sorgt für eine thermische Trennung zur Umgebungstemperatur und auch zum weiteren Abteil der ISOBOX®Mobil. Dauert dieser Zeitraum länger an, ist es auch möglich, ISOBOX®Mobil mit Akku zu betreiben.

Warm- oder Kalthalten - Sie bestimmen mit der Wahl des Moduls die Funktion. Einfach eingehängt und schon ist die ISOBOX®Mobil einsatzbereit.

Das robuste Leichtgewicht ist ideal für Catering und Außer-Haus-Transport.

Schnell beschickt - die ISOBOX®Mobil nimmt eine enorme Zahl an Großgebinden auf. Das schafft Platz und einen schnellen Arbeitsfluss in der Produktionsküche.

HUPFER®
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

Sicherer Transport und überzeugend beim Gast - ISOBOX®Mobil von HUPFER®.

Nachschlag gefällig? Die ISOBOX®Mobil an der Ausgabelinie.

ISOBOX®Mobil: gutes Handling, schnell beim Gast.

Ohne Unterbrechung direkt in die Ausgabetheke - die ISOBOX®Mobil macht den Ablauf einfach.

Speisen von A nach B bringen, unkompliziert, einfach und sicher. Und die vorbereiteten Speisen immer auf Temperatur halten - ob warm oder kalt. ISOBOX®Mobil macht´s möglich, mit geringen Abmessungen, maximalen Aufnahmekapazitäten und geringem Eigengewicht. Nur ein Produkt und kein großer Wagenpark für schnell wechselnde Anforderungen. Einfache Bedienung, schnelle Umrüstung und geringer Stellflächenbedarf - ein großer Vorteil, nicht nur in der Produktionsküche, sondern gerade auch beim Transport. Auch bei der Vorhaltung von Speisenkapazitäten bei der Speisenausgabe werden die zusätzlichen Mengen nicht mehr zur Last. Kleine Stellfläche, direkt am Einsatzort, ein echter Vorteil. Und wenn es zu Stoßzeiten an der Ausgabelinie eng wird, dann wird der Ausgabeprozess nicht unterbrochen. Auch hier vermeidet ISOBOX®Mobil den Stress und hält vorbereitete Speisen direkt an der Speisenausgabe als Nachschub bereit. Immer sicher bei der Temperatur, die Sie ausgewählt haben - ob warm oder kalt.

HUPFER®
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

ISOBOX®Mobil von HUPFER® - die Vielfalt der Ausstattung unterstreicht die Flexibilität in der Nutzung.

Warmhalten

Speisen zuverlässig Warmhalten mit HUPFER® ISOBOX®Mobil - einfach das Heizmodul einhängen. Innerhalb kürzester Zeit wird der Innenraum auf maximal 100°C erhitzt. Die Temperatur ist präzise mit Digitalregler einstellbar - für optimale Temperaturkontrolle.

Kalthalten

Kaltspeisen sicher auf Temperatur halten - das Kühlmodul einhängen und der Innenraum wird in kurzer Zeit auf +4°C heruntergekühlt. Die Temperatur ist präzise mit Digitalregler einstellbar.

Kombinieren

Erst Warmhalten, anschließend Kalthalten, gleichzeitig Warm- und Kalthalten, übereinander oder nebeneinander, je nach Modell und Ausführung - die Modultechnik und die Spezialisolierung von ISOBOX®Mobil bieten dem Nutzer viele Kombinationsmöglichkeiten für jeden Einsatz.

Isolierung

Die Spezialisolierung sorgt dafür, dass auch ohne die Nutzung der Heiz- und Kühlmodule die Temperaturabweichung gering ist. Zwischen den Fächern gibt es keine Temperaturbeeinflussung, so dass sich Hitze oder Kälte nur auf das entsprechende Fach auswirken.

230 V

Netzbetrieb für den stationären Einsatz in der Vorbereitungsküche und überall dort, wo die Speisen verteilt oder ausgegeben werden sollen.

Akku / 24 V

Mit dem optional erhältlichen Akku lassen sich die Speisen auch jenseits der Steckdose zuverlässig auf Temperatur halten. Der Akku lädt sich während des Netzbetriebes innerhalb von drei Stunden voll auf.

Mobil

ISOBOX®Mobil zur Überbrückung langer Transportwege zwischen Zentralküche und den entsprechend gekoppelten Ausgabestationen. Ideal für den Einsatz auf Lkw. Je nach Modell passen bis zu vier Boxen nebeneinander auf die Ladefläche eines gängigen Lkw.

GN

Mit bis zu 30 Einschüben bietet ISOBOX®Mobil viel Platz auf wenig Raum für die Aufnahme von GN-Behältern unterschiedlicher Größe. Die schwenkbaren und feststellbaren Türen schaffen optimale Bewegungsfreiheit bei der Beschickung.

Überzeugende Optik: ISOBOX®Mobil macht auch im Gastbereich eine gute Figur. Die Farbflächen können auch individuell gestaltet werden.

Design

Integrierte Schiebegriffe und die leichte, sehr stabile Konstruktion bieten optimale ergonomische Eigenschaften und beste Handhabung.

Ergonomisch

Einfach und schnell erfassbar sind die Bedienelemente gestaltet. Übersichtlich und unkompliziert, so ist die Handhabung auch für Laien möglich.

Einfache Bedienung

Glatte Flächen ohne Hinterschneidungen machen die Reinigung der ISOBOX®Mobil einfach.

Reinigungsfreundlich

Schlagfeste Stoßkanten an allen vier Ecken, so ist die ISOBOX®Mobil bestens geschützt. Wird es beim Lkw-Transport ruppiger als gewöhnlich, ist der optionale Lkw-Tansportschutz die richtige Wahl.

Stoßschutz

Mit einer Vielzahl von möglichen Rollenausstattungen können Ihre Anforderungen und Ihr Einsatzprofil genau berücksichtigt werden.

Rollenausstattung

Ein Abteil? Oder zwei - nebeneinander oder übereinander? Was Sie auch brauchen, finden Sie in der ISOBOX®Mobil Produktfamilie.

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/isoboxmobil oder nutzen Sie den QR-Code.

HuB 02/14 · VK 02/14

Alle Angaben / Maße sind Ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten. ©HUPFER® 2014

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 · D-48653 Coesfeld · Postfach 1463 · D-48634 Coesfeld · Tel.: +49 (0) 25 41/805-0 · Fax: +49 (0) 25 41/805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.de