

ESPECIALISTA PARA LOGÍSTICA DE COCINAS



APARATOS PARA DISTRIBUCIÓN DE COMIDA

Cook & Serve...

En la distribución de comida tradicional Cook & Serve (Cocinar y Servir) las tareas y procesos relacionados deben ser optimizados continuamente - la presión de los costes crece, el tiempo cada vez es más justo. Se busca la máxima eficiencia, ¡sólo así se llega al final al resultado correcto!

Por otro lado el comensal espera una calidad perfecta en la comida, servida de forma apetecible y caliente, por supuesto de acuerdo con el protocolo APPCC.

Como especialista para la logística de cocinas acompañamos con nuestros productos todos los trayectos - desde la recepción de material pasando por el porcionado hasta la vuelta de la vajilla - para una cadena de proceso cerrada. De esta manera estamos siempre a su lado para apoyarle con nuestra experiencia y de forma profesional en la distribución de comida.

Con una amplia gama de aparatos le suministramos todo lo necesario para una sistemática funcional en reparto y distribución en el campo Cook & Serve - empezando con la cinta transportadora modular HUPFER®EUCON, pasando por toda la gama de aparatos necesarios para mantener caliente y repartir como apiladores y carros de distribución de bandejas. Con ello garantizan altas temperaturas para las comidas y vajilla, simplifican los procesos y facilitan a su equipo de cocina el trabajo diario. Todo para el más alto objetivo - el comensal satisfecho.

...cocinar, porcionar en caliente y servir!



...con productos y aparatos HUPFER® optimiza al máximo su proceso - satisface a su comensal y facilita el trabajo a su equipo!



Carro baño maría SPA/EB-2F

- Nueva resistencia.
- Calentamiento rápido.
- Menor dispersión.
- Tecnología de bajo consumo.
- Fondo liso con pendiente para escurrido.



Apilador de bandejas OTA/53-37

- Altura de entrega ergonómica.
- Alta capacidad: 120 bandejas por pila.
- Adecuado para bandejas convencionales: GN/EN/universales/trapezoidales/desayuno.



Carro para transporte de comida SPTW/EBF/TEHCO

- Pozo para platos calefactado.
- 2 cubetas calefactadas.
- 2 armarios calefactados.
- 1 armario neutro.
- Incluye cucharero.
- Alojamiento para tapas GN.
- Opcionalmente con protector anti-tos escamoteable.



Powerstapler® TEUH-2/26 P (a convector)

- Temperatura interior 150°C.
- Temperatura máxima de los pellets 130°C.
- Alta capacidad: hasta 98 pellets de acero inoxidable.
- Calentamiento rápido.



Bandeja isotérmica de temp-rite



Apilador de platos TEUH-2/VC 19-26 (a convector)

- Máxima temperatura interior 130°C.
- Máxima temperatura de la vajilla 100°C.
- Calentamiento rápido.



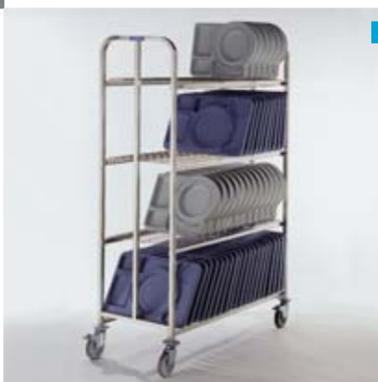
Cintas de distribución EUCON®

- Construcción modular.
- Corto periodo de proyecto y entrega.
- Ajustable a cualquier espacio.
- Velocidad de regulación continua.
- Para platos o bandejas a elegir de banda o correas.



Carro para bandejas TTW-PK (a plantas)

- Refrigeración por placa eutéctica.
- Incluye bandeja para condensación.
- Mantenimiento refrigerado hasta 4 horas.



Carro para bandejas isotérmicas RTW-ST/18-12-5



Apilador de plataforma BDK/57-57

- Capacidad de hasta 306 piezas de elementos aislantes (tapas y bases).
- Revestimiento interior.
- Adaptado a elementos aislantes.



Cook & Chill...

...cocinar, abatir, porcionar, repartir, regenerar y servir!

El decalaje entre el cocinar las comidas, el transporte subsiguiente (también en el exterior), la regeneración de las comidas y el servicio, requiere una alta cualificación en logística de cocinas.

Los comensales ponen grandes expectativas en la calidad de las comidas servidas por usted - aquí se pone de manifiesto cotidianamente la normativa relativa a la manipulación de alimentos en los aspectos de higiene y temperatura de las comidas (APPCC). Como especialista para la logística de cocinas acompañamos con nuestros productos todos los trayectos - desde la recepción de material pasando por el porcionado hasta la vuelta de la vajilla - para una cadena de proceso cerrada. De esta manera estamos siempre a su lado para apoyarle con nuestra experiencia y de forma profesional en la distribución de comida.

En el campo Cook & Chill (Línea Fría) podemos ofrecerle un amplio y muy especializado programa de productos - empezando por productos para la preparación, la cinta transportadora modular HUPFER®EUCON, pasando por aparatos de transporte y porcionado sin, o con refrigeración activa o pasiva. Aparatos para el reparto, la regeneración, distribución y carros para bandejas a planta completan la oferta de productos de forma práctica y lógica. Nuestros productos de marca se distinguen por su máxima facilidad de uso, perfectamente adaptados a la ergonomía, y contruidos para una muy fácil limpieza. Orientados a la versatilidad y ajustados los unos a los otros, aplicados correctamente consiguen la máxima eficiencia y la más alta rentabilidad. Todo para el más alto objetivo - el comensal satisfecho.



...moderna tecnología de inducción HUPFER®, refrigeración autónoma así como aparatos de transporte y distribución aportan la máxima seguridad y óptima calidad a la comida!



COOLSTAPLER® BDC/50-50

- Refrigeración activa para mantener frío.
- Hasta +5°C de temperatura mínima para la vajilla.
- Puesta a disposición conforme a APPCC, incluso con temperatura ambiente normal.
- También disponible para aprox. 244 elementos de vajilla.
- Tapa aislada de acero inoxidable que ocupa poco espacio.



Estación de acoplamiento IAS 2x10 y carro para transporte de bandejas TTW FreeZeo® (carro de planta)

- Transporte refrigerado, autónomo, móvil y además regulable (TTW FreeZeo®).
- Regeneración de comida porcionada en bandejas por medio de la estación de acoplamiento IAS 2x10 en la zona de servicio.
- El empleo de estaciones de acoplamiento conlleva menores inversiones y un ahorro de peso en el transporte.

Vajilla, bandejas y campanas para inducción.



Carro de inducción ITW 2x10 UK

- Potente generador de inducción para óptima regeneración de las comidas en la zona de reparto.
- Refrigeración a convector potente e integrada.
- Refrigeración homogénea.



Aparato para entrega de comida KSPA-3

- Puesta a disposición y reparto de comidas frías en recipientes GN.
- Refrigeración pasiva por medio de placas eutécticas.
- Zona de servicio refrigerada.
- Armarios inferiores aislados y refrigerados pasivamente.
- Para el duro trabajo diario, sistema de cierre de puertas por gatillo.

Carro para transporte de bandejas TTW FreeZeo® (carro de planta)

- Refrigeración móvil, autónoma y además regulable, incluso adecuada para largos trayectos sobre camiones sin refrigeración.
- Fácil manejo por medio de pantalla y botonera con indicaciones.
- Refrigeración disponible con sólo pulsar un botón, en cualquier momento y con posibilidad de interrupción.
- Premio a la innovación 2005.



Carro de guías RWG 18

- Seguro de traspaso y antivuelco integrados en las guías para bandejas.
- También adecuado para recipientes GN.
- Gran variedad de modelos.
- Modelos que ahorran espacio al ser encajables.
- Modelos para entrar en abatidores y congeladores.
- Prácticos accesorios como seguro para transporte basculante y funda térmica.



Apilador de cestas abierto OKO/50-50

- Para piezas de vajilla pequeñas y de difícil apilado en cestas apilables.
- Altura de entrega constante y ajustable individualmente.
- Posibilidad de guardar las cestas vacías.
- Fondo y bandejas de chapa ciega evita las salpicaduras al paso por la cocina de lavado.



Apilador de plataforma BD/60-60 K

- Apilador de plataforma para platos redondos grandes o fuentes rectangulares.
- Refrigeración de la vajilla por temperatura ambiente en cámara.
- Hasta 372 piezas de vajilla con el aparato tapado.

Dispensador de comida abierto SPA/O-3

- Para transporte, puesta a disposición y reparto de componentes en recipientes GN de acero inoxidable o polycarbonato.



Cook & Freeze...

...almacenar, porcionar, transportar, regenerar y servir!

Transportar alimentos congelados en barquetas o ya porcionados, porcionar comidas provenientes de barquetas y a continuación regenerar de forma óptima esas porciones requiere procedimientos bien organizados y procesos claramente estructurados.

Los comensales ponen grandes expectativas en la calidad de las comidas servidas por usted - aquí se pone de manifiesto cotidianamente la normativa relativa a la manipulación de alimentos en los aspectos de higiene y temperatura de las comidas (APPCC). Como especialista para la logística de cocinas acompañamos con nuestros productos todos los trayectos - desde la recepción de material pasando por el porcionado hasta la vuelta de la vajilla - para una cadena de proceso cerrada. De esta manera estamos siempre a su lado para apoyarle con nuestra experiencia y de forma profesional en la distribución de comida.

Nuestros productos para el campo del Cook & Freeze optimizan y simplifican sus procesos de trabajo. Empezando por la cinta modular HUPFER®EUCON, pasando por aparatos abiertos de reparto y servicio, dispensadores abiertos y cerrados, con o sin rendijas de refrigeración, hasta los aparatos de regeneración. Aparatos de transporte / carros de planta con refrigeración pasiva o activa y FreeZeo®, la técnica de refrigeración móvil, autónoma y además regulable, les ofrecemos un programa de fabricación bien conjuntado para la optimización de todos los procesos logísticos de una cocina. Con ello le facilitamos el trabajo a su equipo de cocina y procuramos a la vez un resultado óptimo. Todo para el más alto objetivo - el comensal satisfecho.



...con aparatos HUPFER® cierra su cadena de proceso de forma práctica y rentable - para comensales satisfechos y trabajadores contentos!



Apilador de platos TE-2/VK 19-26

- Refrigeración a través de las rendijas a la temperatura ambiente.
- Guías para platos regulables.
- Guías plastificadas evitan el ennegrecimiento de la vajilla.
- Capacidad de hasta 166 piezas.



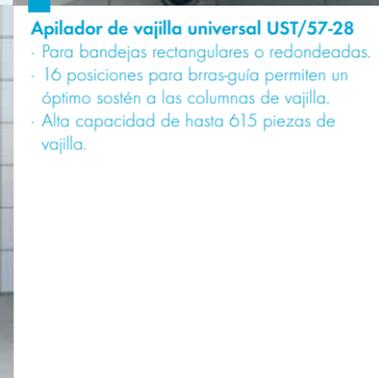
Apilador de vajilla universal UST/57-28

- Para bandejas rectangulares o redondeadas.
- 16 posiciones para bridas-guía permiten un óptimo sostén a las columnas de vajilla.
- Alta capacidad de hasta 615 piezas de vajilla.



Carro para transporte de platos TETW 1/26 H

- Preparado para una toma ergonómica a 400 mm en su utilización en una cinta de distribución de comida.
- Alta capacidad de unos 150 elementos de vajilla p.e. en platos de Ø 260 mm.
- Modelos disponibles en versión de alambre y con capacidad doble.



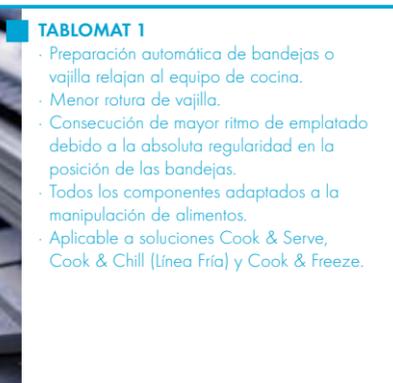
Carro de servicio SSW 10 x 6 / 3 ERGO

- Altura de agarre ergonómica entre 900-1250 mm.
- Refuerzo en cada una de las bandejas.
- Todas las bandejas con pliegue higiénico.
- De serie con quinta rueda fija para la mejor maniobrabilidad y marcha en línea recta.



Dispensador de comida abierto SPA/O-3

- Construcción abierta para un máximo contacto con el aire frío ambiente.
- Alto volumen de transporte en pequeño espacio.
- Máxima claridad y rápido acceso para manipulación.



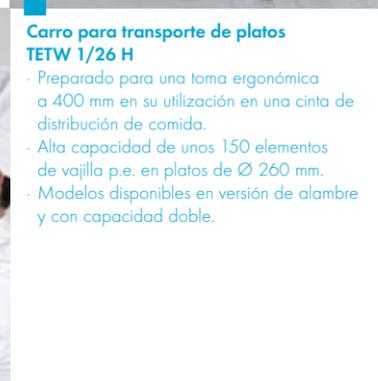
TABLOMAT 1

- Preparación automática de bandejas o vajilla relajan al equipo de cocina.
- Menor rotura de vajilla.
- Consecución de mayor ritmo de emplato debido a la absoluta regularidad en la posición de las bandejas.
- Todos los componentes adaptados a la manipulación de alimentos.
- Aplicable a soluciones Cook & Serve, Cook & Chill (Línea Fría) y Cook & Freeze.



Carro para transporte de bandejas TTW FreeZeo® (carro de planta)

- Refrigeración móvil, autónoma y además regulable, incluso adecuada para largos trayectos sobre camiones sin refrigeración.
- Fácil manejo por medio de pantalla y botonera con indicaciones.
- Refrigeración disponible con sólo pulsar un botón, en cualquier momento y con posibilidad de interrupción.
- Premio a la innovación 2005.



Carro de transporte de inducción ITW-PK

- Potente generador de inducción para óptima regeneración de las comidas en la zona de reparto.
- Reparto del frío homogéneo por refrigeración pasiva.



Foto de apetito



Estación de acoplamiento de inducción IAS

- Regenera comidas en carro para transporte de bandejas TTW / carro de planta.
- Ahorro de inversión y de peso en el carro para transporte de bandejas.
- El sistema Opti-Temp garantiza resultados homogéneos incluso con diferente número de bandejas.
- Proceso de acoplamiento sencillo y sin esfuerzo por palanca con una sola mano.
- Sistema de ajuste de bobinas evita que las bandejas puedan quedar colgadas al desacoplar.



Carro para transporte de bandejas TTW de pared doble (carro de planta)

- Asas verticales, posibilidad de manejo incluso con las puertas abiertas.
- Cerradura de puertas seguro y accionado con una mano.
- Fijación de puertas integrado.
- Puertas abiertas y fijadas permanecen protegidas por los paragolpes perimetrales.
- Fabricación modular que permite modificaciones a posteriori baratas y cambios de piezas.

Apilador de bandejas TA-2/53-37

- Dos pilas de bandejas para un total de 240 bandejas.
- Altura de entrega ergonómica por sistema de muelles ajustable.





T R A L R
R A P R M S E R V I R
M A N T E N E R C A L I E N T E
S P A C E N
P O R A N R A R
T R A R
R E P A R T I R

Solicite nuestros folletos particulares. Gustosamente les asesoramos en persona.

**Somos los especialistas para logística de cocinas.
¡Con nosotros dominará su cadena de proceso!**

Todos los datos / medidas son aproximadas. Reservado el derecho a modificaciones.