

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



HACCP: porzionamento e...

...stoccaggio sicuro senza interruzione della linea in legume freddo!



Elevatore refrigerato BDC/50-50

Adatto al mantenimento a bassa temperatura di alimenti porzionati e predisposti in porcellane con coperchio. L'apparecchio è provvisto di due maniglie di spinta ergonomiche che fungono anche da paraurti; sul lato posteriore sono collocati due paraurti angolari. Con quattro ruote Ø mm. 125 mm, in materiale plastico anticorrosione di alta qualità, di cui due fisse e due girevoli con freno. L'apparecchio è dotato di piattaforma elevatrice usufruibile anche come cestello per il contenimento di alimenti per una profondità di 150 mm. Predisposto per cestelli in filo da mm. 500 x 500 o mm. 508 x 508. Capacità: 7 cestelli mm. 75h. (accessori) + base mm. 150h. (di serie).



Elevatore refrigerato BDC/65-53

Adatto al mantenimento a bassa temperatura di alimenti porzionati e predisposti in porcellane con coperchio. L'apparecchio è dotato di piattaforma elevatrice usufruibile anche come cestello per il contenimento di alimenti per una profondità di 150 mm. Capacità: 7 cestelli mm. 650 x 530 x 75h. (accessori) + base mm. 650 x 530 x 150h. (di serie).



L'elevatore refrigerato HUPFER® si presta particolarmente per l'uso nelle mense collettive e cucine Cook & Chill. I modelli BDC/50-50 e BDC/65-53 sono adatti al mantenimento a bassa temperatura di alimenti porzionati e predisposti in porcellane con coperchio. Ciò è reso possibile da un buon sistema di ventilazione che raffredda l'aria in circolo nel carrello. In tal modo si ha la certezza di mantenere nelle cucine i cibi freddi alla temperatura richiesta dalla regolamentazione HACCP senza interruzione alcuna della linea in legume freddo.

Il carrello refrigerato è realizzato in acciaio inox 18/10 AISI 304 ed è quindi sinonimo di igiene. L'esecuzione accurata, senza punti di difficile accesso e le superfici perfettamente lisce permettono una facile pulizia, rispettando lo standard qualitativo HUPFER®.

L'apparecchio è dotato di piattaforma elevatrice, usufruibile anche come cestello di contenimento per una profondità di mm. 150. Ciò offre la possibilità di sfruttare totalmente gli spazi di elevazione interna. Il carrello è provvisto di coperchio termico a doppia parete in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Distribuzione fredda...

...alla giusta temperatura!



Maniglia di spinta ergonomica per un'ottima manovrabilità e con duplice funzione: protezione della mano dell'operatore ed antiurto per il carrello.



Ruote in materiale sintetico anticorrosione (conformi DIN 18867-8), Ø mm. 125, di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse.



Coperchio termicamente isolato, di facile asportazione e collocazione sul lato del carrello.



Utilizzo e vantaggi

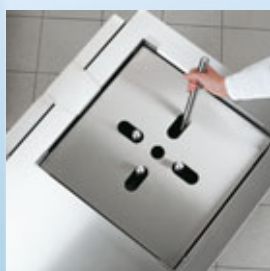
- Ottima preparazione e mantenimento della temperatura.
- Temperatura costante grazie ad una efficiente ventilazione fredda.
- Distribuzione alimenti a norma HACCP.
- Perfetto isolamento termico delle pareti e del coperchio.
- Due tipologie di carrello: per cestelli o per piatti con diametro variabile.
- Livello costante per agevolare il lavoro dell'operatore.
- Semplicità costruttiva e fondo con apertura per lo scarico dell'acqua consentono la massima pulizia ed igiene.
- Durevole nel tempo grazie all'impegno di acciaio inox 18/10 AISI 304 di alta qualità.
- Apparecchio conforme VDE 0100, protezione all'acqua IPX4 ed a norma CE.
- Maniglie di spinta ergonomiche ed antiurto.

Ottimo mantenimento del freddo...

...con l'elevatore refrigerato BDC/54-54 HUPFER®!



Nel BDC/54-54 sono inserite 4 aste per la regolazione del diametro dei piatti da mm. 220 a mm. 260.



Carrello BDC/54-54

Per il mantenimento freddo delle stoviglie impilate. L'apparecchio è provvisto di due maniglie di spinta ergonomiche e di 4 ruote, Ø mm. 125, di cui 2 fisse e 2 girevoli con freno. Paraurti angolari in materiale plastico proteggono il carrello da urti accidentali.



Coperchio termicamente isolato, di facile asportazione e collocazione sul lato del carrello.

Elevatore refrigerato BDC	
BDC/50-50	Kw. 0,34 - 230 V. - 1 PH. - 50 Hz.
Misure esterne:	mm. 760 x 1090 x 900 h.
Dimensione cestelli:	mm. 500 x 500 oppure mm. 508 x 508
Piattaforma elevatrice a cestello:	mm. 500 x 500 x 150, in acciaio inox 18/10, rivestito in rilsan.
Capacità:	7 cestelli mm. 75 h. + piattaforma a cestello mm. 150 h. oppure 4 cestelli mm. 115 h. + piattaforma a cestello mm. 150 h.
Temperatura interna:	con coperchio applicato, temperatura minima delle stoviglie 5°C.
BDC/65-53	Kw. 0,34 - 230 V. - 1 PH. - 50 Hz.
Misure esterne:	mm. 760 x 1210 x 900 h.
Dimensione cestelli:	mm. 650 x 530
Piattaforma elevatrice a cestello:	mm. 650 x 530 x 150, in acciaio inox 18/10, rivestito in rilsan.
Capacità:	7 cestelli mm. 75 h. + piattaforma a cestello mm. 150 h. oppure 4 cestelli mm. 115 h. + piattaforma a cestello mm. 150 h.
Temperatura interna:	con coperchio applicato, temperatura minima delle stoviglie 5°C.
BDC/54-54	Kw. 0,34 - 230 V. - 1 PH. - 50 Hz.
Misure esterne:	mm. 760 x 1090 x 900 h.
Stoviglie:	Ø da mm. 220 a mm. 260
Piattaforma elevatrice:	mm. 540 x 540 in acciaio inox 18/10 media, 244 piatti
Temperatura interna:	con coperchio applicato, temperatura minima delle stoviglie 5°C.

Tutti i carrelli sono conformi VDE 0100 - IPX - A norma CE.

Il BDC/54-54 è concepito per il mantenimento freddo di 4 pile di stoviglie. Esecuzione completa in acciaio inox 18/10 AISI 304 con elevato standard qualitativo ed igienico. Di serie: piattaforma elevatrice e 4 aste divisorie. Capacità ricettiva media: 244 piatti.

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

