

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



CARRELLI ELEVATORI

Carrelli elevatori - marchio HUPFER®...

...per il successo in ogni cucina!

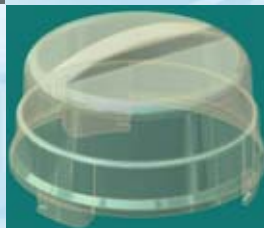


Elevatore piatti TE-2/V 19-26 (neutro).

Le guide di contenimento dei piatti sono plastificate per evitare, nei punti di contatto, segni o rigature alle stoviglie. Le maniglie ergonomiche proteggono le mani dell'operatore e fungono da paracolpi. Congiuntamente alle maniglie, i 2 paraurti angolari collocati sugli angoli inferiori del lato opposto ai comandi, proteggono il carrello da eventuali danni causati da urti accidentali. Maniglie e paraurti sono in materiale plastico molto resistente.



Carrello elevatore piatti TE-2/VK 19-26 (neutro/refrigerabile). Concepito per il porzionamento sui piatti di cibi freddi nelle cucine Cook & Chill. Le feritoie sulle pareti del carrello permettono un veloce scambio tra l'aria interna al carrello e l'aria esterna (fredda) della cella frigorifera. Ciò favorisce un rapido raffreddamento delle stoviglie. Il TE-2/VK può essere utilizzato anche per le cene o colazioni fredde e negli impianti di confezionamento pasti ospedalieri.



Nei carrelli neutri, per ogni pila di piatti è disponibile, come accessorio, un coperchio robusto, antiurto e trasparente. Con l'ausilio del coperchio si ha un'ottima protezione alla polvere ed alla formazione di eventuale condensa causata dall'umidità dell'ambiente; si applica con un sistema di chiusura su 3 punti e si estrae con una semplice rotazione del coperchio su se stesso. Si asciuga velocemente (scorrimento rapido delle goccioline d'acqua sulla superficie), è impilabile ed adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Il programma carrelli elevatori HUPFER® è talmente vasto che per ogni singola esigenza o utilizzo è previsto un prodotto specifico. I carrelli elevatori HUPFER® sono indispensabili in ogni tipo di cucina per ottenere un lavoro efficiente. Fondamentali in questo senso sono gli sviluppi e le novità che i nostri tecnici elaborano per i singoli articoli. L'inserimento dei carrelli elevatori nelle cucine comporta una razionalizzazione ed un'ottimizzazione del servizio, una maggiore velocità nell'organizzazione e nell'esecuzione del lavoro quotidiano degli operatori, un aumento della produttività della cucina e delle motivazioni professionali degli addetti.

Il modello TE-2/V 19-26 è concepito specificatamente per il porzionamento dei cibi freddi (colazione, cena, buffet, dolci e dessert). Per lo stesso utilizzo, quando vi è la necessità di piatti particolarmente grandi è disponibile il mod. TE-2/V 28-32. Le robuste guide per l'incolonnamento dei piatti sono movibili e fissabili in posizioni diverse permettendo un'ampia regolazione del diametro necessario. La disposizione simmetrica delle molle in acciaio inox 18/10 AISI 304, consente con lo sgancio ed il riaggancio di avere il livello costante dei piatti nella misura desiderata.

Semplificazione del lavoro...

...con i carrelli elevatori HUPFER® aumenta la motivazione negli operatori!



La vasta gamma di elevatori piatti riscaldabili (TEH-2/V 19-26, TEH-1/V 19-26, TEH-2/V 28-32) soddisfa pienamente le varie esigenze settoriali, quali: ristoranti, pizzerie, cliniche, linee di confezionamento pasti, etc ... Tutti i modelli sono dotati di serie del coperchio in policarbonato trasparente. L'uso del coperchio su ogni singola colonna riduce la dispersione di temperatura.



I comandi sono semplici e costituiti da una manopola ergonomica facilmente pulibile. L'allacciamento elettrico avviene con un cavo spiralato sulla cui parte finale vi è una spina, la quale in fase di riposo è inseribile in apposita presa cieca.



I carrelli elevatori HUPFER® sono provvisti di 4 ruote girevoli Ø mm.125 di cui 2 frenabili, realizzate in materiale sintetico anticorrosione e resistente agli urti (DIN 18867-8). Portata massima per singola ruota Kg. 100.



Elevatore piatti refrigerante mod. BDC/54-54, concepito specificatamente per le mense collettive e le cucine Cook & Chill. Consente un servizio rapido ed efficiente. Il mod. BDC è dotato di 4 ruote Ø mm. 125, di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse. La portata di ogni ruota è di Kg. 100.

Per l'uso nelle linee distribuzione, nei self-service e nei ristoranti, abbiamo ridotto le dimensioni del TEH-1/V 19-26 e del TEH-2/V 19-26 per facilitarne l'inserimento. Entrambi i carrelli sono predisposti per l'impilamento, senza problemi dei piatti con Ø da 19 a 26 cm. La temperatura massima raggiunta dalle stoviglie è di circa 70° C, quindi, pur alimentando continuamente il carrello, non si rischiano scottature alle mani dell'operatore provvisto di guanti come da regolamentazione HACCP. Inoltre, se per esigenze operative il carrello è stato disinserito elettricamente dopo aver portato la temperatura dei piatti a 70° C, permetterà comunque una distribuzione di piatti sufficientemente caldi. Se non viene attivato il sistema di riscaldamento, il carrello è adatto anche al porzionamento di colazioni o cene fredde nel settore self-service per la distribuzione di piatti freddi nei buffet.

Uno sguardo ai dettagli

- **Semplice inserimento dei piatti con diametro standard.**
- **Regolazione progressiva della temperatura da 20°C a 110°C, temperatura massima delle stoviglie 70°C.**
- **Selezionabili 4 diverse regolazioni di temperatura.**
- **Protezione all'acqua IPX5 (conforme DIN 40050).**
- **Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.**
- **Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.**
- **Ogni carrello è dotato di 4 ruote girevoli con protezione di cui 2 con freno, Ø mm.125, in materiale plastico (DIN 18867-8) anticorrosione e resistente a urti. Portata di ogni singola ruota: Kg. 100.**
- **I carrelli elettrici sono dotati di marchio GS e conformi alle normative CE.**

Il punto di forza della HUPFER®...

...il carrello elevatore piatti ventilato della nuova generazione!



Carrello elevatore piatti
TEUH-2/VC 23-26 (ventilato).

I carrelli elevatori riscaldabili sono
dotati di robusti coperchi in
polycarbonato trasparente, i quali
riducono la perdita di temperatura.



Carrello distributore sottopiatte a due colonne con modulo
energetico/ventilato TEUH-2/26 P.
Specifico per il riscaldamento di sottopiatte in acciaio inox.
Il sistema di ventilazione, unito alla potenza elettrica (3 kw)
ed ai coperchi isolati termicamente, permette il riscaldamento
di 2 pile x 44 sottopiatte sino al raggiungimento di una
temperatura superiore a 120°C in circa 3 ore e 30 minuti.

Carrello distributore sottopiatte a
due colonne con modulo
energetico/ventilato, TEUH-2/26 P.
Coperchi a doppia parete, isolati
e con una guarnizione speciale
sul lato inferiore.



Per il trasporto di piatti caldi fino al porzionamento sul nastro trasportatore (Cook & Serve) disponiamo del carrello elevatore ventilato mod. TEUH-2/VS 24-26 con una temperatura massima delle stoviglie di 80°C e del mod. TEUH-2/26 C con una temperatura massima delle stoviglie di 100°C. Riscaldando opportunamente i piatti normali o scompartimentati, e con l'ausilio di carrelli bagnomaria che garantiscono la temperatura dei cibi a circa 75/80° C, il TEUH consentirà un porzionamento ed una veicolazione dei cibi dalla cucina all'utilizzatore conservando una temperatura superiore a 65°C. I carrelli elevatori HUPFER® soddisfano sempre le esigenze degli operatori e grazie alla loro robustezza e perfezione nella lavorazione, rispondono ai più alti standard di affidabilità e durata.

Uno sguardo ai dettagli

- Per piatti e sottopiatte con diametro compreso tra cm. 23 e cm. 26, non è necessaria la regolazione delle colonne.
- Ventilazione, per un riscaldamento più veloce ed una temperatura massima delle stoviglie più elevata.
- Regolazione progressiva della temperatura.
- Protezione all'acqua IPX5 (conforme DIN 40050).
- Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.
- Provvisto di 4 ruote girevoli con protezione Ø mm.125 di cui 2 frenabili (DIN 18867-8). Portata massima per singola ruota Kg.100.
- I carrelli elettrici sono dotati di marchio GS e conformi alle normative CE.

I carrelli elevatori universali...

...per ogni utilizzo ed esigenza!



UTUH/57-28 (riscaldabile e ventilato). Carrello concepito per i diversi piatti tondi e rettangolari. E' dotato di coperchio, isolato a doppia parete, in acciaio inox 18/10 AISI 304 con maniglia incorporata



Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.



UTUH/57-28 (riscaldabile e ventilato).
Piattaforma: mm. 570 x 280,
per 2 file di stoviglie varie.



USTH/57-28 (riscaldabile).
Piattaforma: mm. 570 x 280,
per l'impilamento di stoviglie varie.



USTH/57-28 (riscaldabile). Il carrello è dotato di una maniglia a balaustino ed è particolarmente adatto per l'inserimento nelle nicchie dei banchi distribuzione. Nella versione di serie è previsto un coperchio in policarbonato.



Il carrello elevatore piatti universale UTUH/57-28 è adatto alle stoviglie rettangolari, ai piatti scompartimentati ed alla stoviglieria tonda. E' concepito in modo particolare per il trasporto caldo e successivo porzionamento dei cibi sui nastri trasportatori (Cook & Serve). Il carrello elevatore stoviglie universale USTH/57-28 è utilizzabile specificatamente per il porzionamento di cibi caldi nel settore della distribuzione. L'apparecchio può contenere 20/25 stoviglie rettangolari e raggiungere una temperatura massima delle stoviglie di 70°C; ciò lo rende particolarmente adatto all'utilizzo nei banchi self-service. I carrelli elevatori universali sono disponibili anche nella versione neutra (UST/57-28) e nella versione ventilata (UTUH/57-28).

Uno sguardo ai dettagli

- **Regolazione progressiva della temperatura:** UTUH/57-28, tra i 20°C ed i 130°C; USTH/57-28, tra i 20°C ed i 110°C.
- **Un led luminoso di accensione e spegnimento,** mostra chiaramente quando il carrello è in uso.
- **Carrelli riscaldabili: protezione all'acqua IPX5** (conforme DIN 40050).
- **Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.**
- **Due maniglie ergonomiche con duplice funzione:** per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.
- **Provvisto di 4 ruote girevoli con protezione Ø mm. 125 di cui 2 frenabili (DIN 18867-8).** Portata massima per singola ruota Kg. 100.
- **I carrelli elettrici sono dotati di marchio GS e conformi alle normative CE.**

Gli elevatori cestelli HUPFER® ...

...per la sistemazione delle stoviglie piccole, non impilabili!



Elevatore cestelli OKO/50-50.
Piattaforma elevatrice: mm. 523 x 523; adatta per cestelli standard dim. mm. 500 x 500 e/o mm. 508 x 508. La possibilità di regolare la forza di trazione delle molle, permette l'uso di cestelli da mm. 75 h. e mm. 115 h., conservando l'altezza dei cesti impilati secondo la necessità dell'operatore. Per i cestelli gastronorm con dimensioni mm. 650 x 530 è disponibile anche la versione OKO/65-53.



Elevatore cestelli KO/50-50 (neutro).
Adatto per l'impilamento di cestelli da mm. 500 x 500 o da mm. 508 x 508.
Piattaforma: mm. 500 x 500 x p.150.
Disponibile anche nella versione KO/50-50K con feritoie per il raffreddamento; adatto per le preparazioni fredde al nastro trasportatore.



Il carrello elevatore chiuso KO/50-50 è provvisto di una piattaforma in tondino di acciaio rivestito in rilsan con dimensioni mm. 500x500x150p. anch'essa utilizzabile per il contenimento di stoviglie. Al di sopra della piattaforma sono impilabili 6 cestelli da mm. 115 h. o 9 cestelli da mm. 75 h. Per una pulizia accurata la piattaforma è estraibile con facilità. Entrambi i modelli KO/50-50 e KO/65-53 sono dotabili a richiesta (accessorio) di coperchio in materiale plastico.

I carrelli elevatori HUPFER® aiutano l'operatore nel suo lavoro quotidiano, velocizzandolo e razionalizzandolo. Il settore specifico di utilizzo dei carrelli elevatori cestelli aperti OKO/50-50 e OKO/65-53 e le versioni chiuse KO/50-50 e KO/65-53, è la cucina, luogo in cui la preparazione dei pasti avviene tramite il nastro di distribuzione. Entrambi i carrelli sono concepiti per la raccolta della piccola stoviglieria, altrimenti difficilmente impilabile, come ad esempio tazze, piattini e ciotole. Il sistema universale a molle regola, in base al peso delle stoviglie, il livello di elevazione delle stoviglie stesse affinché la presa dell'operatore risulti sempre comoda.

Uno sguardo ai dettagli

- Con il sistema universale delle molle in acciaio inox 18/10 AISI 304, regolabile per pesi diversi, si ha sempre un livello costante per l'estrazione delle stoviglie stesse.
- Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.
- Ogni carrello è provvisto di 4 ruote girevoli con protezione Ø mm. 125 di cui 2 frenabili, realizzate in materiale sintetico anticorrosione e resistente agli urti (DIN 18867-8). Portata massima per singola ruota Kg. 100.
- Tutti i carrelli sono dotati di marchio GS.

Massima praticità...

...con gli elevatori cestelli HUPFER® il successo è assicurato!



Carrello elevatore cestelli KOUH/50-50 (riscaldabile/ventilato). Piattaforma: cestello elevatore in acciaio rivestito in rilsan, dimensioni mm. 500x500x150p. Capacità: 6 cestelli h.115 mm. o 9 cestelli h. 75 mm. Pulizia perfetta e senza fatica, con l'estrazione dell'intera piattaforma.



Carrello elevatore refrigerabile BDC/50-50. Concepito specificatamente per la preparazione, il porzionamento e la distribuzione di cibi freddi, come insalate, dessert, etc...

Il BDC/50-50 consente di evitare l'interruzione del lagame freddo, così come previsto dalle severe normative HACCP. Il carrello è dotato di 2 ruote girevoli con freno e 2 fisse, Ø mm. 125. La portata di ogni singola ruota è di Kg. 100.

I carrelli elevatori cestelli ventilati KOUH/50-50 e KOUH/65-53 sono i più adatti per la preparazione delle stoviglie fino al porzionamento dei cibi caldi al nastro di confezionamento. Gli apparecchi sono dotati di un termostato per la regolazione della temperatura da un minimo di 20°C ad un massimo di 110°C. L'uso congiunto degli elementi riscaldanti e del sistema di ventilazione, permette di raggiungere velocemente una temperatura massima delle stoviglie di 80°C. Le manopole per la regolazione della temperatura sono ergonomiche e provviste di quattro linee identificative dei diversi livelli di gradazione; un led luminoso segnala lo stato d'uso del carrello (acceso/spento). Anche questo modello, come tutti i carrelli elevatori riscaldabili HUPFER®, è isolato termicamente con lana di roccia di ottima qualità. Il collegamento elettrico avviene tramite un cavo spiralato con spina e presa cieca collocata sul lato comandi.

I vantaggi in breve

- Con il sistema universale delle molle in acciaio inox 18/10 AISI 304, regolabile per stoviglie con pesi diversi, si ha sempre un livello costante per l'estrazione delle stoviglie stesse.
- I carrelli elevatori riscaldabili, 50-50 e 65-53 hanno di serie in dotazione un coperchio in materiale plastico.
- Protezione all'acqua IPX5 (conforme DIN 40050).
- Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.
- Provvisto di 4 ruote girevoli Ø mm. 125 di cui 2 frenabili (DIN 18867-8).
- Tutti i carrelli sono dotati di marchio GS e conformi alle normative CE.

Soprattutto nell'uso...

...i carrelli elevatori vassoi HUPFER® sono i più adatti per la loro versatilità e praticità!



Carrello elevatore vassoi
OTA/53-37.



Carrello elevatore vassoi OTA/U-BW. Specifico per l'impilamento dei vassoi dal lato lungo. Piattaforma elevatrice universale per vassoi con dimensioni: lunghezza da mm. 325 a mm. 540, larghezza da mm. 320 a mm. 540, ciò significa vassoi GN, EN e trapezoidali, disponibili sulla piattaforma per lato lungo o lato corto. Capacità di impilamento dalla lavastoviglie e di distribuzione: da 80 a 120 vassoi.

Carrello elevatore vassoi OTA/53-37 S. Usato in modo particolare per la raccolta vassoi a mezzo di nastro trasportatore e dotato di dispositivo automatico per l'impilamento dei vassoi. La piattaforma elevatrice è predisposta per vassoi con dimensioni: lunghezza mm. 530, larghezza mm. 380, adatto per GN/EN. Capacità: 100 vassoi.



La maniglia ergonomica protegge le mani dell'operatore ed il carrello da urti accidentali.



Carrello elevatore vassoi
OTA/U-BW.

I carrelli elevatori OTA/47-36 e OTA/53-37, aperti su 3 lati, sono adatti in modo particolare nei self-service, nelle mense e nelle collettività in genere. Un altro ambiente di utilizzo è il settore lavaggio qualora sia sprovvisto di sistema automatico di impilamento vassoi.

Il modello OTA/U-BW, con piattaforma universale, è concepito per l'impilamento automatico dei vassoi in uscita dalla lavastoviglie. Il carrello OTA/53-37 S è invece la soluzione ideale per l'impilamento automatico sul nastro trasportatore di sgombero HUPFER®.

I vantaggi in breve

- Con il sistema universale delle molle in acciaio inox 18/10 AISI 304, regolabile con stoviglie a pesi diversi, si ha sempre un livello costante per l'estrazione delle stoviglie stesse.
- La versione aperta dei carrelli garantisce una pulizia semplice ed accurata.
- Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.
- Ogni carrello è provvisto di 4 ruote girevoli con protezione Ø mm. 125 di cui 2 frenabili, realizzate in materiale sintetico anticorrosione e resistente agli urti (DIN 18867-8). Portata massima per singola ruota Kg. 100.
- Tutti i carrelli sono dotati di marchio GS.

Porzionamento e distribuzione...

...con i nostri carrelli distributori la logistica diventa semplice e razionale!



Carrello elevatore vassoi TAG-1/53-37.

Con il sistema universale delle molle in acciaio inox 18/10 AISI 304, regolabile anche con vassoi di pesi diversi, si ha sempre un livello costante per il prelievo degli stessi.



La piattaforma interna in acciaio inox 18/10 AISI 304 è manualmente estraibile (operazione molto semplice) per favorire una facile pulizia della parte interna del carrello.



Carrello elevatore vassoi OTA/53-37 S in uso con nastro di raccolta HUPFER®.



Con il carrello elevatore TA-2/53-37, si possono impilare e trasportare 2 pile di vassoi. La capacità è di oltre 240 pezzi.

Il modello TAG-1/53-37 è utilizzato soprattutto nelle caffetterie, nelle mense, nei self-service e nei punti di ristoro. Essendo un carrello chiuso, i vassoi sono protetti dalla polvere.

Il distributore TA-2/53-37 è aperto su due lati e con la sua elevata capacità, è adatto specificatamente per l'uso congiunto a nastri trasportatori. E' concepito per ogni tipo di vassoio: 2 file di vassoi EN dim. mm. 530 x 370, vassoi GN mm. 530 x 325, vassoi universali mm. 460 x 344, vassoi trapezoidali o vassoi per la colazione mm. 325 x 212. Un carrello versatile, rispondente ai molteplici utilizzi necessari al lavoro quotidiano.

In breve, vantaggi ed utilità

- **L'applicazione di cuscinetti a sfera sui lati della piattaforma consente, anche con notevoli pesi, uno scorrimento sicuro e silenzioso.**
- **L'intera struttura garantisce una facile ed accurata pulizia, come richiesto dalle severe normative del settore catering (HACCP).**
- **Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.**
- **Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.**
- **Provvisto di 4 ruote girevoli con protezione Ø mm. 125 di cui 2 frenabili (DIN 18867-8).**
- **Tutti i carrelli sono dotati di marchio GS.**

Distributore con aste divisorie...

...concepito ergonomicamente per aumentare gli standard di sicurezza!



Carrello distributore BD/60-60 (neutro).
Accanto alla versione refrigerabile, HUPFER® propone la versione neutra. Anch'essa è concepita per stoviglie relative a cibi freddi, quali: macedonie, dolci, insalate, etc... Quale accessorio è disponibile un coperchio resistente in materiale plastico che protegge le stoviglie dalla polvere; sono lavabili in lavastoviglie ed impilabili (consigliati HACCP).



Carrello distributore BD/60-60 K (refrigerabile).
Il BD/60-60 K è utilizzato nelle cucine con sistema operativo Cook & Chill per l'impilamento di porcellane tradizionali o speciali per i carrelli ad induzione nei quali porzionare cibi freddi.



Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.

Il programma della HUPFER® offre un modello, il BD/60-60, adatto all'impilamento delle stoviglie per la preparazione ed il porzionamento di cibi freddi (colazione o cena fredda). Questo carrello permette inoltre l'impilamento di sottopiatte termici o di porcellane speciali per gli apparecchi ad induzione. Tali stoviglie hanno dimensioni notevoli e sono pertanto difficilmente impilabili sui carrelli normali, causando così uno spreco di spazio. Il distributore refrigerabile BD/60-60 K è invece concepito per l'utilizzo nelle cucine Cook & Chill. Le feritoie sulla struttura carrellata permettono un rapido circolo dell'aria (l'aria interna fuoriesce e subentra l'aria fredda della cella frigorifera), consentendo un raffreddamento rapido delle stoviglie.

Uno sguardo ai dettagli

- L'applicazione di cuscinetti a sfera sui lati della piattaforma consente, anche con notevoli pesi, uno scorrimento sicuro e silenzioso.
- L'intera struttura garantisce una facile ed accurata pulizia, come richiesto dalle severe normative del settore catering.
- Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.
- Ogni carrello è provvisto di 4 ruote girevoli con protezione Ø mm. 125 di cui 2 frenabili, realizzate in materiale sintetico anticorrosione e resistente agli urti (DIN 18867-8). Portata massima per singola ruota Kg. 100.
- Tutti i carrelli sono dotati di marchio GS.

Razionalizzazione dello spazio...

...con i carrelli elevatori HUPFER® della nuova generazione!



Carrello elevatore con piattaforma BDUH/60-60/4-S (ventilato). Dotato di 4 aste divisorie, per l'impilamento di stoviglie con diametro diverso (per esempio Ø mm. 170 o Ø mm. 280).



Carrello elevatore con piattaforma BDUH/60-60/4-S (ventilato). Dotato di coperchio che protegge dalla polvere e ne regola la condensa; rallenta inoltre la dispersione di calore dalle stoviglie nel carrello.



Carrello elevatore con piattaforma BDK/57-57 (neutro). Piattaforma: cestello di base in acciaio rivestito in rilsan, inseribile e/o sfilabile senza l'ausilio di utensili. Coperchio: disponibile come accessorio.



Il carrello elevatore con piattaforma BDUH/60-60/4-S ventilato è concepito in modo particolare per il trasporto ed il porzionamento di cibi caldi al nastro trasportatore senza provocare interruzioni nel legame-caldo. Una manopola ergonomica permette la regolazione di quattro diverse temperature da un minimo di 20°C ad un massimo di 110°C. La temperatura massima delle stoviglie (80°C), si raggiunge velocemente con il sistema di ventilazione. I distributori a piattaforma BDK/57-57 e BDK/85-60 sono utilizzati maggiormente nelle mense collettive per il trasporto al nastro trasportatore di sottopiatte termici. Questi carrelli sono la soluzione ideale per tutti i tipi di cloche termiche.

Uno sguardo ai vantaggi ed all'utilità

- L'applicazione di cuscinetti a sfera sui lati della piattaforma consente, anche con notevoli pesi, uno scorrimento sicuro e silenzioso.
- Livello di distribuzione costante anche con stoviglie di peso diverso.
- Realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Due maniglie ergonomiche con duplice funzione: per la manovrabilità e quali paraurti lato comandi. La parte posteriore del carrello è protetta agli urti da 2 paraurti angolari.
- Provvisto di 4 ruote girevoli con protezione Ø mm. 125 di cui 2 frenabili (DIN 18867-8).
- Tutti i carrelli sono dotati di marchio GS; gli apparecchi elettrici hanno una protezione all'acqua IPX5 (conforme DIN 400500) e sono conformi al marchio CE.

Solo il sistema HUPFER®...

...è sinonimo di durata, efficienza e razionalità!



I**M****M****A****G****A****Z****Z****I****N****A****M****E****N****T****O**



T**R****A****S****P****O****R****T****O**



P**R****E****P****A****R****A****Z****I****O****N****E**



R**A****Z****I****O****N****A****L****I****T****A'**



D**I****S****T****R****I****B****U****Z****I****O****N****E**



R**I****S****C****A****L****D****A****M****E****N****T****O**



R**I****G****E****N****E****R****A****Z****I****O****N****E**



S**E****R****V****I****Z****I****O**

Con i carrelli elevatori si risponde alle esigenze d'uso ed ai bisogni di ogni cucina. Come specialisti nella logistica delle grandi cucine, sviluppiamo e produciamo carrelli e sistemi innovativi, curando in modo particolare la funzione logistica, ovvero l'immagazzinamento, il trasporto, la preparazione, la distribuzione, il riscaldamento, la rigenerazione e la razionalità del servizio.

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

