

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



HACCP-gerecht portionieren...

...und sicher zwischenlagern - ohne Unterbrechung der Kühlkette!



COOLSTAPLER® BDC/50-50

Speziell zum Kalthalten von bereits portionierten und abgedeckelten Beilagen. Das Gerät ist mit Stoßbecken aus schlagfestem Kunststoff ausgestattet. Für ein optimales Handling sorgen 2 ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante. 2 feststellbare Lenkrollen und 2 Bockrollen, Ø 125 mm, mit Fadenschutz, garantieren die einwandfreie Manövrierfähigkeit im hektischen Alltagsbetrieb. Zur serienmäßigen Ausstattung gehört die als Korb gestaltete Stapelbühne. Geeignet für Geschirrkörbe 500 x 500 oder 508 x 508 mm. Zusätzlich können bis zu 7 Körbe 75 mm hoch eingesetzt werden.



COOLSTAPLER® BDC/65-53

Zum Kalthalten von bereits portionierten und abgedeckelten Beilagen. Zur serienmäßigen Ausstattung gehört die als Korb gestaltete Stapelbühne. Geeignet für Körbe 650 x 530 mm. Zusätzlich können bis zu 7 Körbe 75 mm hoch eingesetzt werden.



Die neuen COOLSTAPLER® von HUPFER® eignen sich besonders für die Bereiche Gemeinschaftsverpflegung und Cook & Chill. Mit den Modellen BDC/50-50 und BDC/65-53 lassen sich bereits portionierte und abgedeckelte Beilagen dauerhaft kalthalten. Möglich wird dies durch eine leistungsstarke Umluftkühlung in Verbindung mit einem ausgeklügelten, speziellen Lüftführungssystem. Damit haben Sie in Ihrem Küchenbetrieb die Sicherheit, kalte Speisenkomponenten HACCP-gerecht und damit ohne Unterbrechung der Kühlkette bis zur Ausgabe zwischenlagern zu können.

Im Sinne solcher Nutzenfelder wie Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit werden unsere COOLSTAPLER® aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 gefertigt und bieten in puncto Verarbeitungsqualität ein absolut makelloses Finish in der bekannt hohen HUPFER®-Qualität. Zum serienmäßigen Lieferumfang gehören sowohl die als Korb geformte Stapelbühne, welche in die Stapelkapazität einbezogen werden kann, als auch eine doppelwandige, isolierte Abdeckhaube aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.

Gekühlt bereitstellen...

...für optimale Ausgabetemperaturen!



Der ergonomisch gestaltete Schiebegriff mit integrierter Stoßleiste sorgt einerseits für ein optimales Handling, andererseits schützt er den Anwender vor Verletzungen im Fahrbetrieb.

Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz, Ø 125 mm. Je Gerät 2 feststellbare Lenkrollen und 2 Bockrollen.



Der vollisolierte Deckel läßt sich einfach abnehmen und für den Beschickungs- oder Ausgabeprozess an der Geräteseite problemlos fixieren.



Vorteile und Nutzen im Überblick

- Kalthalten und Bereitstellen jetzt in einem Gerät.
- Gleichmäßige Speisentemperaturen im gesamten Innenraum, durch effiziente Umluftkühlung.
- HACCP-gerechte Ausgabetemperaturen.
- Optimale Energieeffizienz durch hochwertige thermische Isolierung von Kühlraum und Deckel.
- Ordnung durch übersichtliche Platzierung in Körben, bzw. variabel einstellbare Tellerführungen.
- Arbeitserleichterung und Ablaufvereinfachung durch gleichbleibende Ausgabehöhe.
- Reinigungsfreundliche Gerätekonstruktion und zentrale Ablauföffnung im Geräteboden.
- Optimale Hygiene und Langlebigkeit durch hochwertige Verarbeitung von Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- Die Geräte sind verdrahtet nach VDE 0100, spritzwassergeschützt IPX4 und mit dem CE-Zeichen deklariert.
- Ergonomische Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante.

Geschirr optimal kalthalten...

...mit dem **COOLSTAPLER® BDC/54-54 von HUPFER®!**



Der BDC/54-54 ist mit 4 variabel einstellbaren Führungsstäben ausgestattet, für Geschirrdurchmesser von 240 bis 260 mm.



Für das Kalthalten von bis zu 4 Geschirrstapeln haben wir den COOLSTAPLER® BDC/54-54 entwickelt. Das Gerät ist aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 gefertigt, die Verarbeitung ist im Sinne von Reinigungsfreundlichkeit und Hygiene auf höchstem Niveau. Stapelbühne und 4 Führungsstäbe sind im serienmäßigen Lieferumfang enthalten. Die Stapelkapazität beträgt je nach Stapelhöhe des Geschirrs bis zu 244 Teile.

**Wir sind die Spezialisten für Küchenlogistik.
Mit uns haben Sie Ihre Prozesskette im Griff!**

COOLSTAPLER® BDC/54-54

Zum Kalthalten ganzer Geschirrstapel.
Das Gerät ist mit 2 ergonomisch geformten Schiebegriffen ausgestattet. 2 feststellbare Lenkrollen und 2 Bockrollen, Ø 125 mm, mit Fadenschutz, sorgen für optimales Handling. Stoßecken aus schlagfestem Kunststoff schützen Gerät und Inventar vor Beschädigungen im Fahrbetrieb.



Die zum Lieferumfang gehörende doppelwandige, isolierte Abdeckhaube aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, läßt sich bei Beschickungs- und Ausgabeprozessen einfach an die Geräteseite anhängen.

COOLSTAPLER® BDC

BDC/50-50

Außenmaße B x T x H: 760 x 1090 x 900 mm

Geschirrkörbe: 500 x 500 oder 508 x 508 mm

Stapelbühne: 500 x 500 x 150 mm, CNS kunststoffbeschichtet, als Korb gestaltet

Kapazität (Körbe): zusätzlich 7 Stk. á 75 mm Höhe bzw. zusätzlich 4 Stk. á 115 mm Höhe

Innenraumtemperatur: bis zu 5°C bei geschlossenem Deckel

BDC/65-53

Außenmaße B x T x H: 760 x 1210 x 900 mm

Geschirrkörbe: 650 x 530 mm

Stapelbühne: 650 x 530 x 150 mm, CNS kunststoffbeschichtet, als Korb gestaltet

Kapazität (Körbe): zusätzlich 7 Stk. á 75 mm Höhe bzw. zusätzlich 4 Stk. á 115 mm Höhe

Innenraumtemperatur: bis zu 5°C bei geschlossenem Deckel

BDC/54-54

Außenmaße B x T x H: 760 x 1090 x 900 mm

Geschirr: Ø 240 bis 260 mm

Stapelbühne: CNS-Plattform 540 x 540 mm

Kapazität (Geschirr): bis zu 244 Teile, je nach Stapelhöhe des Geschirrs

Innenraumtemperatur: bis zu 5°C bei geschlossenem Deckel

