

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



La serie standard...

...Marchio HUPFER® - un programma versatile e professionale!



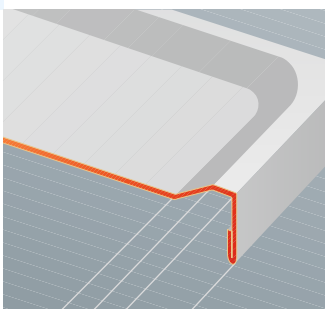
Carrello di servizio standard **SW 8 x 5/3**, con 3 ripiani da mm. 800 x 500.



Gli angoli dei ripiani sono raggiati per semplificarne la pulizia.



Foto sopra: Carrello di servizio standard **SW 6 x 4/2**, con 2 ripiani da mm. 600 x 400.



La grafica mostra chiaramente la piegatura del bordo presente in tutti i carrelli di servizio HUPFER®. Questo accorgimento offre due grandi vantaggi: massima igiene e protezione da eventuali ferite alle mani durante la pulizia.

Come specialisti della logistica nelle grandi cucine offriamo un programma di carrelli di servizio ricco di varianti per soddisfare le più diverse esigenze degli operatori. La serie standard prevede 10 modelli, con un minimo di 2 ed un massimo di 5 ripiani, nelle seguenti dimensioni: mm. 600 x 400, mm. 800 x 500 o mm. 1000 x 600. Tutta la linea dei carrelli di servizio è realizzata in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304. Il telaio è costituito da due strutture frontali portanti in tubolare con diametro di mm. 25, piegato ad arco; fra dette strutture sono saldati i ripiani, ottenuti per profondo stampaggio con orlo profilato e rialzato lungo l'intero perimetro. La forma

dell'imbutitura è caratterizzata da ampie raggiature ed è priva di angoli inaccessibili alla pulizia; l'orlo è ripiegato verso il basso formando un'alzata di mm. 35 ed è ribattuto, per motivi di sicurezza, verso l'interno del ripiano. A scopo d'insonorizzazione i ripiani sono rivestiti sulla faccia inferiore con un pannello antirombo. Il carrello di servizio è montato su quattro ruote piroettanti, due delle quali provviste di dispositivo di bloccaggio; diametro delle ruote mm. 125. A richiesta i carrelli possono essere forniti con ruote in acciaio inossidabile. Dischi distanziatori, di costruzione massiccia, proteggono il carrello da eventuali danneggiamenti in caso di collisione.

La serie pesante...

...carrelli di servizio HUPFER® per portate elevate!



Carrello di servizio **SSW 10 x 6/3**, versione pesante con 3 ripiani da mm. 1000 x 600. Anche a pieno carico mantiene una buona manovrabilità.



Carrello di servizio **SSW 10 x 6/5**, versione pesante con 5 ripiani da mm. 1000 x 600.

Carrello di servizio **SSW 8 x 5/2**, versione pesante con 2 ripiani da mm. 800 x 500.



Gli angoli dei ripiani sono raggiati. La maggior portata è garantita dal fissaggio delle ruote su appositi traversini.



I modelli SSW (carrelli di servizio nella versione pesante), si caratterizzano per le notevoli portate e si differenziano in 8 tipologie. Il telaio, realizzato con un unico tubolare da mm. 25 di diametro, grazie anche ai traversi portaruote saldati nella parte inferiore, garantisce una notevole rigidità torsionale e conseguentemente una buona manovrabilità anche a pieno carico. Tutta la linea è realizzata in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304.

Sono disponibili modelli dotati con un minimo di 2 sino ad un massimo di 5 ripiani, rispettivamente di mm. 800 x 500 o mm. 1000 x 600. Le ruote sono montate direttamente sui traversini per garantire la massima stabilità e durata nel lavoro quotidiano.

Carrelli di servizio linea ergo...

...un'ergonomia ottimale per un uso semplice ed agevole!



Carrello di servizio **SSW 10 x 6/3 ERGO**, con 3 ripiani da mm. 1000 x 600. Altezza della maniglia ergonomica: mm. 900 - 1250.



Tutti i ripiani della linea SSW-ERGO sono dotati di rinforzo (profilo a Z) per una maggiore robustezza ed una portata più elevata. Nei modelli SW-ERGO, il rinforzo è previsto unicamente per il ripiano superiore.



Carrello di servizio **SW 10 x 6/3 ERGO**, con 3 ripiani da mm. 1000 x 600. I carrelli di questa linea hanno il loro punto di forza nell'ergonomia; un'attenzione particolare può essere posta sulla maniglia in quanto la presa dell'operatore può essere effettuata ad un'altezza compresa tra mm. 900 - 1250.

I carrelli di servizio HUPFER® della linea SSW-ERGO offrono una maniglia alta mm. 1250 che agevola la presa dell'operatore nel duro lavoro quotidiano. Sono interamente realizzati in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304 e in 4 modelli diversi, dotati di 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno. E' prevista inoltre una quinta ruota centrale fissa, con diametro mm. 200. Questa dotazione consente una buona manovrabilità con uno sforzo minimo da parte dell'operatore, anche quando il carrello è a pieno carico.

Quattro paracolpi posizionati appena sopra le ruote, proteggono il carrello da eventuali urti. Per garantire la massima portata, il telaio, in un unico tubolare di diametro mm. 25, è costruito con un'attenzione particolare alla stabilità. I carrelli possono avere da 2 a 3 ripiani saldati, rinforzati e con il profilo esterno ripiegato. Il ripiano superiore è posto ad un'altezza ergonomica di mm. 900 e, a seconda dei modelli, possono essere di mm. 800 x 500 o di mm. 1000 x 600.

I carrelli di sgombero HUPFER®tre modelli per soddisfare le esigenze più diverse!



Carrello di sgombero
ARW 10 x 6/2, con 2 ripiani
da mm. 1000 x 600.



Carrello di sgombero
ARW 10 x 6/3, con 3 ripiani
da mm. 1000 x 600.



Carrello di sgombero **ARW 10 x 6/2 HS**,
con 2 ripiani da mm. 1000 x 600.
Per ottenere la massima robustezza, ogni ripiano è
rinforzato con un profilo a Z; l'alzata è di mm. 230.

I carrelli di sgombero HUPFER® sono un aiuto indispensabile nel lavoro quotidiano delle grandi cucine. I modelli ARW 10 x 6/2 e ARW 10 x 6/3 hanno un telaio costituito da due strutture frontali portanti in tubolare con diametro da mm. 25, piegato ad arco; fra dette strutture sono saldati i ripiani, ottenuti per profondo stampaggio con orlo profilato e rialzato lungo l'intero perimetro. Ogni versione può avere 2 o 3 ripiani da mm. 1000 x 600 e quello superiore ha su tre lati una fascia contenitiva alta mm. 50. Il modello ARW 10 x 6/2 HS, è

dotato di 2 ripiani ed è costruito con un unico tubolare di diametro mm. 25 che lo rende particolarmente adatto ai carichi pesanti. Per questo motivo, anche i ripiani sono rinforzati con un profilato a Z. Una fascia su tre lati, alta mm. 230, consente di contenere meglio il carico sviluppato in altezza o con elementi di dimensioni particolarmente ridotte. La misura dei ripiani è di mm. 1000 x 600. Tutti i carrelli di sgombero HUPFER® sono realizzati in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304 ed hanno una lavorazione accurata e precisa.

Uso degli accessori...

...per ottimizzare e razionalizzare il lavoro quotidiano!



Il portarifiuti, con staffette d'aggancio, è realizzato in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304 ed è applicabile a tutti i modelli 8 x 5 e 10 x 6.



Il portasacchetto è un accessorio applicabile a tutti i modelli 8 x 5 e 10 x 6.

Il portaposate da 1/3 GN, è realizzato in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304, e può essere montato su qualunque modello.

Ogni ripiano può essere rinforzato per ottenere una maggiore stabilità ed una maggiore capacità di carico.



I carrelli di servizio e di sgomero HUPFER®, grazie alla loro versatilità e durata, sono aiuti preziosi nel lavoro delle grandi cucine. Sono altamente professionali e semplificano le operazioni di distribuzione e di sgomero. Quali specialisti della logistica nelle grandi cucine, abbiamo realizzato parallelamente un programma di accessori (portarifiuti, portaposate e portasacchetto), in grado di soddisfare le più diverse richieste ed esigenze della clientela.

Vi è poi la possibilità di avere, su 3 o 4 lati del ripiano superiore, un balustrino di contenimento. Un'eventuale rinforza posto sotto al ripiano, consente un maggior carico fino a + 20 Kg. Sia nei carrelli di servizio che nei carrelli di sgomero, si possono sostituire i paracolpi circolari di serie, con 4 paracolpi angolari in gomma. Completa il programma la possibilità di scelta fra tre diverse dotazioni di ruote.

I dettagli che fanno la differenza... ...per risposte individualizzate e versatili!



Ruote di serie, con telaio in acciaio zincocromato, struttura in polipropilene, fascia in gomma e mozzo a foro passante. Per il fissaggio al carrello sono disponibili due versioni: con perno o con piastra.



Ruote in polipropilene e mozzo su cuscinetti a sfera; non temono l'acqua. Per il fissaggio al carrello sono disponibili due versioni in acciaio inossidabile 18/10 aisi 304: con perno o con piastra.



Per evitare cadute, è previsto un balustrino di protezione, in filo di acciaio inox con diametro mm. 8, su 3 o 4 lati ad un'altezza di mm. 50.

Le ruote di serie prevedono un paracolpi circolare posto al di sopra del telaio. In alternativa si possono avere, a richiesta, 4 paraurti angolari in plastica resistente.



Ruote anticorrosione, con telaio in acciaio zincocromato, fascia in gomma vulcanizzata. Questa tipologia di ruote è particolarmente silenziosa ed adatta su terreni sconnessi.

I vantaggi in breve

- Vasta gamma di modelli per le più svariate necessità.
- Strutture robuste e resistenti.
- Ergonomia e maneggevolezza. Altezza ergonomica della maniglia serie ERGO: mm. 900 - 1250.
- Diversi modelli e diverse tipologie per facilitare le varie utilizzazioni.
- Semplificazione e razionalizzazione del lavoro con l'inserimento di piccoli ma importanti accessori.
- Igiene perfetta grazie alle pieghe a 180° su tutti i lati. Non vi sono né spigoli né pieghe con possibili annidamenti batterici.
- Massima igiene data da una lavorazione accurata dell'acciaio inossidabile 18/10 aisi 304.
- Maggiori portate grazie al rinforzo (profilo a Z), posizionabile sotto ogni ripiano.
- La dotazione di serie, prevede un paracolpi circolare sopra le ruote utile per proteggere il carrello da eventuali urti e danneggiamenti.

Il sistema HUPFER® ...

...garantisce il successo operativo!



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



S
E
R
V
I
Z
I
O



T
R
A
S
P
O
R
T
O



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



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



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



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



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



Non è il singolo articolo ma l'intero sistema HUPFER® che garantisce il successo operativo. Accanto ai carrelli di servizio e di sgombero, offriamo una vasta ed articolata gamma di prodotti atti a soddisfare tutte le diverse funzioni logistiche di una grande cucina: immagazzinamento, trasporto, preparazione, distribuzione, riscaldamento, rigenerazione e servizio.

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

