

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



NASTRI TRASPORTATORI EUCON · TABLOMAT · SUSHI

La migliore distribuzione con



In ogni cucina commerciale sta per iniziare una nuova era con l'introduzione dell'innovativo sistema di distribuzione cibo EUCON-SPV HUPFER®. Questo sistema - una parte importante delle soluzioni complete di sistemi di distribuzione HUPFER® - fornisce reali vantaggi anche in fase di progettazione. La chiave è la concezione costruttiva modulare. La sua ampia gamma di accessori standard permette l'adattamento del nastro di distribuzione cibo ad ogni esigenza. Il nastro EUCON HUPFER® può eliminare il bisogno di progettare e produrre componenti speciali e, allo stesso tempo, ridurre gli investimenti.

Con la nostra gamma di prodotti moderni ad alta prestazione - dagli elevatori vassoi e piatti, i carrelli di servizio e gli elevatori cestelli, ai carrelli di trasporto vassoi e TABLOMAT - offriamo agli specialisti delle cucine tutti i componenti per realizzare un sistema integrato ed una catena completa del processo distributivo - Cook&Serve, Cook&Chill oppure Cook&Freeze.

EUCON-SPV HUPFER® ...

...un sistema tecnicamente innovativo di nastri per una massima efficienza nella distribuzione del cibo!



In breve: vantaggi e benefici

- **La semi-automazione del processo distributivo semplifica il lavoro degli operatori grazie ad un sistema di componenti selezionato.**
- **La precisa regolazione della velocità del nastro durante le operazioni di porzionamento permette di raggiungere la massima efficienza ed economicità.**
- **Massima cura nella progettazione e tempi di consegna brevi assicurati da un semplice sistema modulare.**
- **Massima igiene grazie ad una costruzione che ne facilita la pulizia.**
- **Sicurezza operativa garantita da un'ottima costruzione.**

I nastri EUCON-SPV possono essere a corde o a banda continua. La completa visibilità e la semplicità del pannello comandi, posto alla fine del nastro, permette di avere sotto controllo tutto il processo di distribuzione cibo sul nastro.

EUCON-SGR HUPFER® - sistema et



La progettazione di un sistema di recupero stoviglie studiato a fondo e adatto alle singole esigenze, richiede molto più di una conoscenza specializzata nella produzione di tecnologie. Solo con la completa conoscenza di come ottimizzare la logistica nelle cucine è possibile pianificare e realizzare un buon sistema per il recupero stoviglie tramite nastri trasportatori che soddisfino le esigenze richieste. Come specialisti nella logistica delle cucine, abbiamo messo in pratica tutte le nostre conoscenze nel nuovo sistema di recupero stoviglie EUCON-SGR HUPFER®, in modo da offrire agli operatori di ogni cucina commerciale un sistema che può adattarsi ad ogni loro necessità.

I progettisti e gli utilizzatori degli EUCON-SGR HUPFER®, possono scegliere tra un vasto numero di modelli, i quali possono adattarsi ad ogni esigenza, sia nella versione a corde, sia a banda, sia a lamelle. Queste sono le versioni standard della nostra produzione, quindi, non solo vengono assicurati tempi brevi di consegna, ma anche, in molti casi, significa non dover produrre accessori particolari - ciò riduce i costi ed ovviamente gli investimenti richiesti. La gamma è completata da una attenta e pianificata selezione di accessori come: elevatori vassoi, cestelli o a piattaforma, sistema magnetico raccogli stoviglie e carrelli di ammollo posate.

Efficace di recupero stoviglie...

...pratici da usare ed economici!



Come specialisti nella logistica delle grandi cucine, poniamo grande attenzione a tutti i possibili miglioramenti che si possono effettuare sui nostri prodotti, specialmente su quelli di uso quotidiano. Entrambi i nastri HUPFER®, sia per il confezionamento che per lo sbarazzo, sono concepiti per semplificare il lavoro ed ampliare al massimo i vantaggi dal punto di vista della sicurezza, dell'ergonomia, dell'igiene e della pulizia.

In breve: vantaggi e benefici

- **Rapido smistamento dei vassoi attraverso un preciso coordinamento tra manualità ed automatismo.**
- **Massima cura nella progettazione e termini di consegna brevi garantiti dal sistema modulare.**
- **Sicurezza operativa garantita da un'ottima costruzione.**
- **Semplificazione del lavoro grazie ad una vasta gamma di accessori, come ad esempio: il sistema di impilamento automatico dei vassoi, l'interruttore di fine corsa con braccio di sbarramento, varie tipologie di curve e diverse modalità di stop per il nastro.**
- **I comandi del nastro sono posizionati in modo ergonomico e sicuro; come optional possono essere collocati sul top o sulle pareti.**

L'intero sistema HUPFER® ...

...garantisce il successo!



IMMAGAZZINAMENTO



TRASPORTO



PREPARAZIONE

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



DISTRIBUZIONE

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



SERVIZIO

Non è il singolo articolo ma l'intero sistema HUPFER® che garantisce il successo operativo. Accanto ai nastri trasportatori, 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!**

