





Taille compacte, place réduite, meilleure manipulation PN augmente l'efficacité.



Une problématique constante - Porcelaine PN.

Toutes les cuisines, tous les systèmes de distribution de repas, ont de tout temps été confrontés aux mêmes problèmes, la gestion des pièces de porcelaine de différentes tailles, non compatibles entre elles. Nous avons inventé la norme porcelaine (PN), différentes pièces de vaisselle compatibles entre elles, identiques au système gastronorme, qui permet désormais une gestion efficace et cohérente. Il existe depuis longtemps des éléments de formes différentes, mais jamais jusqu'à présent aucune étude de compatibilité n'avait été faite. A présent, grâce au PN, c'est le cas!



La vaisselle 'compatible'.

Les pièces de vaisselle PN sont empilables entre elles, et encastrables les unes dans les autres, quelle que soit leur hauteur et ceci dans les dimensions 1/4, 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1. Tous les éléments couvrent l'ensemble des besoins d'une chaîne de distribution de repas.



Taille compacte, place réduite, meilleure manipulation PN augmente l'efficacité.



La distribution de repas optimisée par un plateau et une vaisselle parfaitement adaptés. Les patients disposent sur un emplacement minimum d'un repas complet.



Les plateaux de dimensions EN 1/2 sont parfaitement agencés grâce à la norme PN.



PN vous rend efficace.

Adaptées au format GN des plateaux, les pièces de vaisselle PN vous permettent d'optimiser la place disponible. De cette manière, la dimension gastronomique des plateaux est parfaitement optimisée et permet la constitution d'un repas complet et équilibré pour le patient. De plus, le nouveau format de vaisselle PN est également adapté pour optimiser les plateaux de dimensions euronormes (530 x 370 mm) et 1/2 euronorme.

En complément, de la gamme de vaisselle PN, existe également une assiette ronde, munie d'un film argenté permettant la remise en température des plats chauds dans un système à induction.

De cette manière, tous les principes de distribution de repas en liaison chaude ou froide trouvent, grâce au concept PN une efficacité accrue.



La distribution de repas optimisée par un plateau et une vaisselle parfaitement adaptés. Les patients disposent sur un emplacement minimum d'un repas complet.

Pour tous les formats de plateau.

Les plateaux GN, EN et 1/2 EN sont désormais beaucoup mieux agencés, grâce au format de vaisselle PN. Des plateaux disposant de parties de centrage pour les assiettes rondes sont utilisés dans un concept de régénération ou de maintien en température par induction. La gorge de séparation sur les plateaux permet de distinguer les compartiments chauds et froids dans les chariots de transport.



Les plateaux de dimensions EN 1/2 sont parfaitement agencés grâce à la norme PN.





Optimisation maximale de la place dans les chariots niveau constant, d'où une efficacité accrue.



Réduction des coûts - PN optimise le travail.

L'utilisation de la vaisselle PN simplifie le travail des équipes en cuisine et rationalise l'organisation.

Nous avons développé parallèlement à la vaisselle, un chariot niveau constant. La mise en service de ce modèle permet de stocker la vaisselle directement en sortie de machine à laver et de la distribuer pendant les phases de conditionnement. L'utilisation d'un seul modèle de chariot limite considérablement les ruptures de charge.

Ceci permet également de limiter les coûts, puisqu'il est possible de stocker bien plus de vaisselle PN dans notre chariot spécialement adapté, donc de limiter le parc de chariots.



Chariot niveau constant BPN pour la vaisselle PN.
La mise en service de ce modèle de chariot parfaitement adapté à la vaisselle permet d'optimiser les coûts.



Optimisation maximale de la place dans les chariots niveau constant, d'où une efficacité accrue.



La grande capacité des chariots réduit de fait la manipulation et le temps nécessaire à l'acheminement des repas aux patients. Ceci limite également la tâche des personnels qui peuvent ainsi se consacrer à d'autres missions.



Conditionnement amélioré, car changement d'un seul côté donc moins de manipulation.



La séparation des compartiments chaud et froid se fait naturellement grâce à la paroi et aux plateaux spéciaux.



Process industriel - Chariot de transport de plateaux pour le système PN.

Transporter et manipuler le maximum de plateaux repas dans un espace réduit était l'objectif fixé et que nous avons atteint avec l'emploi du concept PN. L'utilisation de la vaisselle PN, combinée avec une assiette ronde à induction, le tout sur un plateau GN permet de distribuer un repas complet sur un petit plateau. Il est devenu possible désormais de distribuer jusqu'à 40 repas complet (chaud/froid) dans un seul et même chariot aux dimensions particulièrement réduites. Ceci a des conséquences économiques très significatives, puisqu'un parc réduit de chariot suffit à l'approvisionnement d'un même nombre de repas. Les coûts de transport, notamment en cas de distribution par camion en sont fortement réduits. L'intérêt économique ne se discute pas.



Capacité maximale.

Un seul et même chariot peut distribuer entre 20 et 40 plateaux repas sur un espace réduit.

Sécurité.

Grâce à la paroi séparative, les compartiments chauds et froids sont parfaitement distincts.

Température optimale.

Les plaques eutectiques permettent au respecter les recommandations HACCP.



La grande capacité des chariots réduit de fait la manipulation et le temps nécessaire à l'acheminement des repas aux patients. Ceci limite également la tâche des personnels qui peuvent ainsi se consacrer à d'autres missions.



Conditionnement amélioré, car changeant d'un seul côté donc moins de manipulation.



La séparation des compartiments chaud et froid se fait naturellement grâce à la paroi et aux plateaux spéciaux.



Grande capacité de régénération sur un espace des plus réduit.



Amarrage simple et sécurisé pour une régénération parfaite.



Gain de place en liaison froide - PN augmente la capacité.

La réduction des coûts est encore plus significative dans le cadre d'un système de remise en température par induction. La réduction de l'espace nécessaire par plateau se traduit par la régénération en une seule fois jusqu'à 40 plateaux dans un seul chariot. Il est possible de régénérer et distribuer 40 repas complets sur une seule borne de remise en température. L'optimisation de la vaisselle sur un plateau trouve là sa meilleure utilisation.



Grande capacité de régénération sur
un espace des plus réduit.

Capacité maximale.
La borne de remise en température adaptée à la
vaisselle PN permet de régénérer les plats avec une
qualité absolue.



Amarrage simple et sécurisé pour une
régénération parfaite.



Il est possible de stocker les éléments froids conditionnés dans des ramequins, directement dans des chariots niveau constant réfrigérés.



36 ramequins 1/4 PN peuvent être positionnés dans un seul panier sur le modèle 65-53 de notre chariot réfrigéré.



Simplification des processus - PN vous permet de réduire les coûts.

Le développement de toute une famille de produits autour du concept de la vaisselle PN, permet de rationaliser complètement l'organisation de la cuisine. Ces éléments vous feront gagner de la place précieuse et limiteront les manipulations du personnel. L'optimisation des capacités de vaisselle dans les différents chariots réduit à elle seule les diverses ruptures de charge lors du conditionnement, puisque les quantités de chariots sont réduites.



Il est possible de stocker les éléments froids conditionnés dans des ramequins, directement dans des chariots niveau constant réfrigérés.

Niveau constant réfrigéré.

Nous disposons de deux modèles de chariots niveau constant réfrigérés. Il est désormais possible d'optimiser les charges de ces chariots avec la vaisselle PN. De cette manière les mets froids sont disponibles directement et de façon rationnelle lors du conditionnement des plateaux repas.



36 ramequins 1/4 PN peuvent être positionnés dans un seul panier sur le modèle 65-53 de notre chariot réfrigéré.

**Élément central d'une bonne logistique -
notre concept de vaisselle PN.**

L'emploi de notre nouveau concept de vaisselle PN permet une organisation efficace de votre cuisine et une réduction de coûts importante. De plus, HUPFER® prépare toute une gamme de chariots adaptés au concept de vaisselle PN.



Rayonnage compact sur rails HUPFER®



Débarrassage de plateaux



Chariot banquet HUPFER®



Chariot de transport chauffant HUPFER®



Cellule de maintien au froid Coolport®



Conveyeur de conditionnement

STOCKER
 COC
 TRANSPORTER
 SE
 DISTRIBUER
 AN
 GE
 MAINTENIR
 AU FROID
 R
 RE
 EN
 V
 S
 PREPARER
 V
 I

