

HUPFER
we make work flow

PLATS FROIDS, EXPERIÉNCÉ CHAUDE

Le système Coolport de Hupfer.
Refroidit efficacement les aliments,
pas la pièce.





Coûts d'exploitation réduits

Le refroidissement se fait par les Coolports et non par la pièce.
- ce qui permet de réduire les coûts énergétiques.



De meilleures conditions de travail

Des températures ambiantes jusqu'à 32°C ont un effet positif sur l'absentéisme.



Extrêmement flexible

Le système peut être entièrement personnalisé en fonction de vos besoins.



À l'épreuve du temps

Ni les appareils Coolport prêts à brancher, ni les variantes Plug&Cool pour le raccordement à la convoyeur de distribution des repas sont concernées par le règlement de l'UE sur les gaz fluorés.

PLUG&COOL – UN SYSTÈME AUSSI FLEXIBLE QUE VOS EXIGENCES.

Plug&Cool rend votre distribution de repas à température ambiante agréable plus sûre, plus flexible et plus économique. **Le dispositif comprend trois composants parfaitement coordonnés : convoyeur de distribution de repas, Coolport® et les appareils insérables correspondants**

Le convoyeur de distribution de repas Plug & Cool dispose de son propre circuit de réfrigération durable, lequel est relié à l'installation réfrigérante sur site. Ce même tapis de distribution de repas est ensuite relié à Coolport® qui reçoit sa puissance frigorifique depuis l'appareil insérable prévu.

De cette manière, la gestion optimale de la température pour le respect des directives HACCP est possible à tout moment. Tant au niveau du stockage que de la distribution, les températures se situent dans les limites légales.



Le nouveau système convient à tous les scénarios de distribution de repas, comme Cook & Freeze, Cook & Chill ainsi que Cook & Serve. Il assure un déroulement rapide et sûr des processus et crée ainsi les conditions idéales pour une qualité optimale des repas.

Le grand nombre de possibilités de connexion sur la bande et les raccords de tuyaux flexibles vers les Coolports offrent la plus grande flexibilité possible pour le positionnement des appareils.

LE PLAISIR DE LA DISTRIBUTION DES REPAS.

Le système Coolport de Hupfer.
Refroidit efficacement les aliments, pas la pièce.



Le portionnement réfrigéré des repas pose toujours de grands défis aux établissements Care. D'une part, les aliments doivent être réfrigérés en continu et de manière sûre afin de pouvoir garantir la sécurité alimentaire. D'un autre côté, cela entre souvent en conflit avec des conditions de travail économiques et/ou optimales.

Le système Coolport de Hupfer vous permet d'envisager ces défis avec sérénité. de l'avenir. Que ce soit pour Cook & Chill ou Cook & Freeze - avec le système Coolport de Hupfer, vous êtes sur la bonne voie.

Car avec les Coolports, vous ne refroidissez pas la pièce, mais activement les plats. Cela réduit vos coûts énergétiques, diminue en plus les jours de maladie du personnel et vous donne une sécurité alimentaire.

Le système Coolport de Hupfer - voilà comment fonctionne la distribution de repas réfrigérés !

moins de jours de maladie

parce que les Coolports permettent des températures ambiantes jusqu'à 32°C

moins de coûts énergétiques

parce que l'utilisation des Coolports évite de devoir refroidir la pièce à 8°C 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

100 % à l'épreuve du temps

car le circuit de refroidissement à l'intérieur de la bande est indépendant de l'installation de refroidissement central sur site et dispose de son propre support de refroidissement à base de glycol.

RÉDUCTION FRAIS DE FONCTIONNEMENT

Rendez votre distribution de repas plus économique ! Avec le système Coolport de Hupfer, vous économisez chaque jour de l'argent. Renoncez à la réfrigération 24h/24 et 7j/7 de pièces entières et réfrigérez efficacement vos plats grâce aux stations d'introduction innovantes.

De plus, grâce au système modulaire, vous optimisez durablement vos processus et simplifiez en somme la distribution des repas dans votre établissement.



ABSOLUMENT SÛR POUR L'AVENIR

Les Coolports de Hupfer sont disponibles sous forme d'appareils prêts à brancher ou à raccorder directement ou indirectement à l'alimentation centrale en froid. Quel que soit l'appareil que vous choisissiez, votre investissement est absolument sûr pour l'avenir.

Ni le fluide frigorigène à base de saumure du convoyeur, ni le R290 utilisé dans les Coolports prêts à brancher ne sont soumis à long terme aux restrictions du règlement de l'UE sur les gaz fluorés.

DE MEILLEURES CONDITIONS DE TRAVAIL

Grâce à la réfrigération des repas dans les Coolports, les conditions de travail du personnel sont nettement améliorées. Avec des températures ambiantes jusqu'à 32°C, la distribution des repas est non seulement plus agréable pour les travailleurs, mais elle a également une influence positive sur l'absentéisme.

En outre, le système convainc par son niveau sonore extrêmement faible grâce à un fonctionnement ultra-silencieux. L'utilisation parallèle d'appareils de rangement Hupfer prévient en outre les maux de dos et minimise la charge de travail.



EXTRÊMEMENT FLEXIBLE

Les stations d'introduction et les appareils d'introduction sont précisément adaptés les uns aux autres en termes de forme et de fonction. Cela signifie un refroidissement optimal, une manipulation sûre et sans problème ainsi qu'une utilisation maximale de l'espace et de la rentabilité.

Pour les **plats** comme par exemple la mise à disposition des composants principaux et de leurs accompagnements de saturation.



Coolport (moyen)*

Réfrigérateur mobile insérable Coolport par air pulsé pour chariots de distribution de repas ouverts à raccorder à la bande Plug&Cool ou en variante avec réfrigération par compresseur.



Appareil insérable

Chariot pour chaîne de conditionnement ouvert avec rehausse pour recevoir des récipients GN 1/1 et leurs subdivisions avec des repas pré-réfrigérés.

Type : SPA/O 3/21 A-3GN BP

Pour les **aliments portionnés** comme les salades ou les yaourts.



Coolport (haut)

Réfrigérateur mobile insérable Coolport pour chariot à glissières en version haute à raccorder à la bande Plug&Cool ou en variante avec réfrigération par compresseur.



Appareil insérable

Chariot à glissières en version haute pour accueillir des récipients GN 1/1 et leurs subdivisions avec des repas pré-réfrigérés.

Type : RWG 1/36 GN 75-B-U

Pour les **plateaux**, la **vaisselle** et les **pièces du système**



Coolport (moyen)*

Réfrigérateur mobile insérable Coolport par air pulsé pour chariots de distribution de repas ouverts à raccorder à la bande Plug&Cool ou en variante avec réfrigération par compresseur.



Coolport (moyen)

Chariot niveau constant pour vaisselle en porcelaine normalisée en version ouverte (*avant illustration*).

Type : BPN/O

Chariot à plateforme pour cloches isotherme et plateaux (illustration arrière).

Type : BD/O 75-53

*également disponible en Coolport (bas)

Scanner le code QR pour plus d'informations.



ENVIE DE PLUS D'AUTRES INFOS ?



Pour plus d'informations, visitez notre site Internet.

Votre interlocuteur Hupfer se fera un plaisir de vous conseiller.
Demandez dès maintenant un rendez-vous !

LD 01/25 SD 01/25 © HUPFER® 2025. Toutes les indications / dimensions sont approximatives. Sous réserve de modifications techniques. Toute duplication, même partielle, n'est possible qu'après autorisation. Concept et mise en page: ITM design GmbH, Gescher.

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld, Allemagne
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld · Allemagne
Tél. : + 49 2541 805-0
info@hupfer.com · www.hupfer.com

HUPFER
we make work flow