

HUPFER®

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE



CARRELLI PER LA DISTRIBUZIONE

Cook & Serve...

Con il passare del tempo la distribuzione tradizionale appare sempre più inadeguata: i prezzi aumentano vertiginosamente ed il servizio richiesto esige una sempre maggior rapidità ed efficacia. Si rende pertanto necessaria una sua razionalizzazione al fine di rispondere in modo preciso e sollecito alle molteplici richieste della clientela. La rigida normativa HACCP esige un servizio di ottima qualità ed una buona tenuta della temperatura.

La nostra lunga esperienza come operatori nella logistica delle grandi cucine, ci permette di seguire con la massima cura ogni singolo passo del processo di distribuzione; con i nostri prodotti ed i nostri sistemi, ottimizziamo l'intera sequenza operativa: dal prelevamento dei cibi dai magazzini, al servizio all'utente e fino alle operazioni di sgombero.

Grazie al vasto programma HUPFER® Cook & Serve, offriamo risposte appropriate per ogni esigenza ed ogni servizio. Alla linea di confezionamento pasti HUPFER®EUCON affianchiamo un'ampia gamma di carrelli, riscaldabili, neutri e refrigerati, che soddisfano pienamente qualsiasi utilizzo possa occorrere. Con noi e con la nostra ben nota esperienza, ogni lavoro ed attività di una grande cucina risultano ottimizzati, velocizzati e semplificati.

Tutto questo per la miglior soddisfazione del cliente.



...cuocere, distribuire e servire in legame caldo!



...con i prodotti HUPFER® si ottimizza l'intero processo distributivo soddisfacendo così i clienti e l'intero



**Carrello armadiato di distribuzione
SPTW-2/EBF/TEHCO**

- 1 colonna riscaldata
- 2 vasche riscaldate
- 2 vani riscaldati
- 1 vano neutro
- con portamestolo
- con portacoperchi GN
- con protezione antitosse (optional)



**Carrello elevatore piatti
TEUH 2/VC 19-26 (ventilato)**

- Temperatura massima interna 130°C.
- Temperatura massima dei piatti 100°C.
- Raggiungimento rapido della temperatura.



**Carrelli di trasporto per vassoi
termici RTW-ST/18-12-5**

team di lavoro!

Carrelli di distribuzione SPA/EB-2F

- nuova resistenza piatta (a foglio).
- raggiungimento rapido della temperatura.
- poca dispersione di calore.
- risparmio di energia.
- leggera inclinazione delle vasche per lo scarico.



Carrello elevatore vassoi OTA/53-37

- altezza ergonomica.
- capacità massima: 120 vassoi.
- adatto per vassoi GN/ EN, universali, trapezoidali e per la colazione.



Carrello elevatore sottopiatti TEUH-2/26 P (ventilato)

- temperatura massima interna 150°C.
- temperatura massima sottopiatti 130°C.
- capacità massima 88 pezzi.
- raggiungimento rapido della temperatura.



Vassoi compatti temp-rite



Carrello di trasporto vassoi TTW-PK

- refrigerazione passiva con piastre eutettiche.
- con vaschetta di raccolta condensa.
- mantenimento del freddo fino a 4 ore.

Nastri di confezionamento pasti EUCON®

- costruzione modulare.
- veloce progettazione e rapida consegna.
- adattabili a qualunque ambiente ed esigenza.
- velocità regolabile.
- nella versione a banda o a corde.

Elevatore sottopiatti termici BDK/57-57

- capacità fino a 306 sottopiatti termici con coperchi in materiale plastico.
- con rivestimento pareti interno.
- ottimizzazione del servizio.



Cook & Chill...

L'intero processo operativo che va dalla cottura dei cibi, al loro trasporto (anche esterno), fino alla loro rigenerazione, richiede un'alta professionalità da parte dell'intero sistema logistico.

La clientela ha grandi aspettative e richiede pasti di alta qualità ed alle giuste temperature, come del resto le garantisce la rigida normativa HACCP.

Come specialisti nella logistica delle grandi cucine, formiamo prodotti e sistemi idonei al loro lavoro ed alle loro esigenze: dal prelevamento dei cibi dai magazzini, al servizio all'utente e fino alle operazioni di sgombero.

Nel settore Cook & Chill offriamo una vasta gamma di prodotti, tra i quali spiccano i carrelli per la preparazione, i nastri trasportatori modulari HUPFER® EUCON, i carrelli per il porzionamento e per il trasporto neutri o con refrigerazione attiva o passiva. A completamento del nostro programma offriamo anche carrelli per la rigenerazione, la distribuzione e le docking station.

Il marchio HUPFER® è sinonimo di versatilità, ergonomia e praticità nell'uso e nella pulizia. Rispondendo in modo adeguato in ogni fase del processo di distribuzione, si raggiungono i migliori risultati in termini di efficienza ed economicità.

Tutto questo per la miglior soddisfazione del cliente.



HUPFER®

...cuocere, raffreddare, porzionare, distribuire, rigenerare e servire!



...con la moderna tecnologia d'induzione HUPFER®, l'indipendenza dalla rete elettrica ed i carrelli per



COOLSTAPLER® BDC/50-50

- ventilazione attiva per il mantenimento del freddo.
- temperatura minima delle stoviglie 5°C.
- mantenimento della temperatura secondo la normativa HACCP.
- disponibile anche per una capacità di ca. 244 stoviglie tonde.
- coperchio isolato in acciaio inox, agganciabile al carrello.



Docking Station IAS 2x10 e carrelli di trasporto vassoi TTW FreeZeo®

- raffreddabile, indipendente da ogni connessione elettrica, dotato di ruote e con regolazione del freddo (TTW FreeZeo®).
- rigenerazione dei vassoi termici utilizzando la docking station IAS 2x10 che consente investimenti meno elevati ed un maggior risparmio sui trasporti.



Stoviglie e vassoi per l'induzione

Carrello portavassoi RWG 18

- guide con ricciolo anticaduta.
- adatto anche a bacinelle GN.
- grande versatilità.
- tra i vari modelli, la versione inseribile uno nell'altro.
- tra i vari modelli, la versione per le celle refrigerate.
- tra gli accessori più significativi: la barra di contenimento vassoi e la copertura termica.



la distribuzione, si ottengono i massimi risultati in sicurezza e qualità!

Carrello ad induzione ITW 2x10 UK

- Con generatore integrato per il raffreddamento e l'induzione.
- Sistema di ventilazione e distribuzione uniforme della temperatura.



Carrello di distribuzione cibo KSPA-3

- Per il servizio in legame freddo.
- Preparazione e distribuzione del cibo in legame freddo direttamente nei contenitori GN.
- Refrigerazione passiva attraverso piastre eutettiche
- Vani armadiati isolati e con refrigerazione passiva.
- Chiusura a scatto delle ante.



Carrello di trasporto vassoi TTW FreeZeo®

- Carrellato, senza connessione elettrica e con temperatura regolabile. Economico perché non richiede il trasporto su camion refrigerati.
- Un semplice display costituisce il blocco comandi.
- Mantiene il freddo anche con brevi aperture.
- Novità 2005.



Carrello refrigerabile BD/60-60 K

- Carrello refrigerato per piatti tondi o stoviglie rettangolari.
- Raffreddamento delle stoviglie attraverso il passaggio di aria fredda nelle fessure del carrello.
- Capacità del carrello con coperchio: circa 372 stoviglie.

Elevatore cestelli aperto OKO/50-50

- Per stoviglie piccole o con dimensioni particolari.
- Possibilità di regolazione per un livello costante di distribuzione.

Dotato di piano antigoccia (utile dopo il lavaggio delle stoviglie).



Carrello distribuzione cibo aperto SPA/O-3

Per la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei cibi direttamente in bacinelle GN in acciaio o in policarbonato.



Cook & Freeze...

Il trasporto di cibi surgelati in grosse quantità o già porzionati e la loro successiva rigenerazione, richiede un'organizzazione adeguata ed un processo razionale ed efficace.

La clientela ha grandi aspettative e richiede pasti di alta qualità ed alle giuste temperature, come del resto le garantisce la rigida normativa HACCP.

Come specialisti della logistica nelle grandi cucine forniamo apparecchiature specificatamente studiate per ogni singola fase dell'intero processo lavorativo: dalla consegna del prodotto fresco, alla distribuzione dei pasti, allo sgombero delle stoviglie. In tal modo poniamo sempre la nostra lunga esperienza a Vostra completa disposizione.

I nostri prodotti nel settore Cook & Freeze ottimizzano e semplificano l'intero processo lavorativo, offrendo una gamma integrata di prodotti atta a migliorare e a razionalizzare la logistica di una grande cucina. Partiamo dal nastro trasportatore HUPFER® EUCON e continuiamo con i carrelli di distribuzione aperti o chiusi, gli elevatori neutri o con le fessure per il passaggio del freddo, fino ad arrivare agli apparecchi per il trasporto, per la rigenerazione con la refrigerazione attiva o passiva, nonché le docking station ed il FreeZeo®, carrello innovativo che non necessita di una connessione continua alla rete elettrica. In tal modo facilitiamo il lavoro del Vostro team e contemporaneamente raggiungiamo ottimi risultati. Tutto ciò per un unico scopo: la miglior soddisfazione del cliente.



...stoccaggio, porzionamento, trasporto, rigenerazione e servizio!



...con gli efficienti apparecchi HUPFER® si chiude l'intero processo distributivo e si rendono i clienti



**Elevatore Refrigerabile Piatti
TE-2/VK 19-26**

- Raffreddamento tramite feritoie sulle pareti del carrello che permettono uno scambio tra l'aria interna al carrello e l'aria esterna (fredda).
- Diametro colonna portastoviglie regolabile.
- Le guide di contenimento dei piatti sono rivestite in rilsan per impedire l'annerimento delle stoviglie.
- Capacità fino a 166 piatti.



**Elevatore universale per stoviglie
varie UST/57-28**

- Per stoviglie tonde o rettangolari.
- Provisto di 2 ante divisorie per la sistemazione ottimale delle stoviglie.
- Elevata capacità: ca. 615 stoviglie.



**Carrelli trasporto piatti
TETW 1/26 BL HOCH**

- Altezza ergonomica per la presa dei piatti a partire da 400 mm.
- Capacità di circa 150 piatti diametro 26.
- Modello disponibile anche in versione a filo e piano di carico contrapposto.



Carrelli trasporto vassoi TTW FreeZeo®

- Mobile, indipendente da connessioni fisse elettriche; pannello di controllo digitale.
- Mantenimento omogeneo del freddo per ore anche dopo la disconnessione elettrica.
- Novità 2005.



Carrelli di trasporto ad induzione ITW-PK

- Rigenerazione dei cibi e mantenimento dei cibi freddi.
- Generatore integrato per il raggiungimento della temperatura ottimale.
- Circolazione uniforme dell'aria fredda all'interno del carrello.

entusiasti ed i collaboratori soddisfatti!



TABLOMAT 1

- La distribuzione automatica dei vassoi o delle stoviglie, alleggerisce il lavoro del personale in cucina.
- Meno rotture di stoviglie.
- Facilitazione nel porzionamento avendo una distanza sempre uniforme dei vassoi.
- Costruzione componibile e flessibile in relazione agli alimenti da porzionare.
- Utilizzabile nel Cook & Serve, nel Cook & Chill e nel Cook & Freeze.



Carrelli distribuzione cibo SPA/O-3S

- Struttura aperta per un miglior contatto con l'aria fredda della cella frigorifera.
- Alto volume di trasporto su un piccolo spazio.
- Massima visibilità e presa veloce.



Carrelli trasporto vassoi TTW a doppia parete

- Maniglie di spinta verticali ed integrate, posizionate agli angoli del carrello ed utilizzabili anche ad ante aperte.



Carrelli di servizio SSW 10 x 6 / 3 ERGO

- Altezza ergonomica della maniglia mm. 900-1250.
- Rinforzi a "Z" saldati ai montanti sotto ogni piano.
- La piega del bordo garantisce la massima igiene.
- Di serie hanno 4 ruote girevoli e 1 centrale fissa per una migliore manovrabilità e un'ottimale movimentazione.



Elevatori vassoi TA-2/53-37

- Due colonne per complessivi 240 vassoi.
- Altezza di distribuzione ergonomica attraverso un sistema a molle regolabile.



Stazione di aggancio ad induzione IAS (Docking station)

- Cibi rigenerati in carrelli trasporto vassoi (TTW).
- Investimento economico.
- Facile connessione del carrello di trasporto con la stazione ad induzione IAS regolabile in altezza.
- Con la funzione OPTI-TEMP, la docking station garantisce una rigenerazione uniforme in relazione al numero di vassoi.



Produzione ditta appetito



Per approfondire, Vi rimandiamo ai singoli deplianti.
Da noi troverete personale esperto e competente.

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

Tutte le misure citate sono indicative. Possibilità di variazioni tecniche.

HUPFER® ITALIA SRL

Via L. Settembrini 32-30/A 20020 Lainate (MI) I · Tel.: 029373220 / 029373630 · Fax: 029370725 · email: info@hupferitalia.com · sito internet: www.hupferitalia.com

R
I
S
C
A
L
D
A
E
N
T
O
P
R
E
P
A
R
A
Z
I
O
N
E
R
T
R
A
S
P
O
R
T
O
Z
I
G
E
I
M
M
A
G
A
Z
Z
I
N
A
M
E
N
T
O
L
S
E
R
V
I
Z
I
O
S
E
R
V
I
Z
I
O
D
I
S
T
R
I
B
U
I
Z
I
O
N
E