

HUPFER
we make work flow

KALTE SPEISEN, HEISSES ERLEBNIS

Das Coolport-System von Hupfer.
Kühlt effizient die Speisen,
nicht den Raum.





Geringere Betriebskosten

Die Kühlung erfolgt über die Coolports, nicht durch den Raum – das spart Energiekosten.



Bessere Arbeitsbedingungen

Raumtemperaturen bis 32°C wirken sich positiv auf den Krankenstand aus.



Extrem flexibel

Das System lässt sich ganz individuell auf Ihre Anforderungen hin zusammenstellen.



Zukunftssicher

Weder die steckerfertigen CoolportGeräte, noch die Plug&Cool Varianten zum Anschluss an das Speisenverteillband sind von der F-Gase-Verordnung der EU betroffen.

Wir beraten Sie gerne:

Patrick Schwarz
Business Development
Manager Krankenhaus
Tel.: 0151/11336907
p.schwarz@hupfer.com



PLUG&COOL – EIN SYSTEM SO FLEXIBEL WIE IHRE ANFORDERUNGEN.

Plug&Cool macht Ihre Speisenverteilung bei angenehmer Raumtemperatur sicherer, flexibler und wirtschaftlicher. **Das System umfasst drei aufeinander abgestimmte Komponenten: Speisenverteillband, Coolports® und passende Einfahrgeräte**

Das Plug&Cool Speisenverteillband hat einen eigenen, zukunftssicheren Kühlkreislauf, der an die bauseitige Kälteanlage angeschlossen wird und die an das Band angeschlossenen Coolports® mit den eingestellten Einfahrgeräten zentral mit der benötigten Kälteleistung versorgt.

Auf diese Weise ist die für die Einhaltung der HACCP-Richtlinien optimale Temperaturführung jederzeit möglich. Sowohl bei der Lagerhaltung als auch bei der Verteilung liegen die Temperaturen innerhalb der gesetzlichen Vorgaben.



Das neue System eignet sich für alle Szenarien der Speisenverteilung, wie Cook & Freeze, Cook & Chill sowie Cook & Serve. Es sorgt für schnelle und sichere Prozessabläufe und schafft damit die idealen Voraussetzungen für eine optimale Speisenqualität.

Die Vielzahl der Anschlussmöglichkeiten am Band und flexible Schlauchverbindungen zu den Coolports bieten größtmögliche Flexibilität bei der Positionierung der Geräte.

SPASS BEI DER SPEISENVERTEILUNG

Das Coolport-System von Hupfer.
Kühlt effizient die Speisen, nicht den Raum.



Gekühlte Speisenportionierung stellt Care-Einrichtungen immer wieder vor große Herausforderungen. Auf der einen Seite müssen Speisen kontinuierlich und sicher gekühlt werden, um die Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können. Auf der anderen Seite kollidiert dies oftmals mit wirtschaftlichen und /oder optimalen Arbeitsbedingungen.

Mit dem Hupfer Coolport-System können Sie diesen Herausforderungen entspannt entgegenblicken. Egal ob Cook & Chill oder Cook & Freeze –mit dem Coolport-System von Hupfer sind Sie genau richtig aufgestellt.

Denn mit den Coolports kühlen Sie nicht den Raum, sondern aktiv die Speisen. Das reduziert Ihre Energiekosten, vermindert zusätzlich die Krankentage des Personals und gibt Ihnen Sicherheit in Bezug auf die Lebensmittel.

Das Coolport-System von Hupfer – so geht gekühlte Speisenverteilung!

weniger Krankentage

weil die Coolport-Stationen
Raumtemperaturen bis zu 32°C
erlauben.

weniger Energiekosten

weil durch den Einsatz der
Coolport-Stationen nicht mehr
der Raum 24/7 auf 8°C gekühlt
werden muss.

100 % zukunftsicher

da der Kühlkreislauf im Inneren
des Bandes von der bauseitigen
Zentralkälteanlage unabhängig ist
und über einen eigenen Sole-Kälte-
träger auf Glykol-Basis verfügt.

GERINGERE BETRIEBSKOSTEN

Machen Sie Ihre Speisenverteilung wirtschaftlicher! Mit dem Coolport-System von Hupfer sparen Sie jeden Tag bares Geld. Verzichten Sie auf die 24/7-Kühlung ganzer Räume und kühlen Sie effizient Ihre Speisen mit den innovativen Einfahrstationen.

Zusätzlich optimieren Sie durch das modulare System nachhaltig Ihre Prozesse und vereinfachen in Summe die Speisenverteilung in Ihrem Haus.



ABSOLUT ZUKUNFTSSICHER

Die Coolports von Hupfer können Sie als steckerfertige Geräte oder zum direkten oder indirekten Anschluss an die zentrale Kälteversorgung bekommen. Egal für welches Gerät Sie sich entscheiden, Ihre Investition ist absolut zukunftssicher.

Weder der Sole-Kälteträger im Förderband noch das in den steckerfertigen Coolports verbaute R290 fallen langfristig unter die Restriktionen der F-Gase-Verordnung der EU.

BESSERE ARBEITSBEDINGUNGEN

Durch die Kühlung der Speisen in den Coolport-Einfahrstationen verbessern sich die Arbeitsbedingungen für das Personal deutlich. Bei Raumtemperaturen bis 32°C macht die Speisenverteilung den Arbeitnehmern nicht nur deutlich mehr Spaß, sondern hat zudem einen positiven Einfluss auf den Krankenstand.

Darüber hinaus überzeugt das System mit extrem niedriger Geräuschbelastung durch flüsterleisen Betrieb. Der parallele Einsatz von ergonomischen Hupfer Stapelgeräten beugt zudem Rückenbeschwerden vor und minimiert den Arbeitsaufwand.



EXTREM FLEXIBEL

Einfahrstationen und Einfahrgeräte sind in Form und Funktion präzise aufeinander abgestimmt. Das bedeutet optimale Kühlung, sichere und reibungslose Handhabung sowie maximale Raumausnutzung und Wirtschaftlichkeit.

Für **Schöpfspeisen** wie z. B. Bereitstellung der Hauptkomponenten und deren Sättigungsbeilagen.



Coolport (medium)*

Umluftgekühlte Einfahrstation für offene Speiseausgabewagen zum Anschluss an das Plug&Cool Band oder als Variante mit Kompressor-Kühlung.



Einfahrgerät

Offener Speiseausgabewagen mit Aufsatz zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen mit vorgekühlten Speisen.

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

Für **portionierte Speisen** wie z. B. Salate oder Joghurts.



Coolport (hoch)

Umluftgekühlte Einfahrstation für Regalwagen in hoher Ausführung zum Anschluss an das Plug&Cool Band oder als Variante mit Kompressor-Kühlung.



Einfahrgerät

Regalwagen in hoher Ausführung zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen mit vorgekühlten Speisen.

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

Für **Tabletts, Geschirr und Systemteil**



Coolport (medium)*

Umluftgekühlte Einfahrstation für offene Speiseausgabewagen zum Anschluss an das Plug&Cool Band oder als Variante mit Kompressor-Kühlung.



Coolport (medium)

Stapler für Porzellan-Norm Geschirr in offener Ausführung (vordere Abbildung).

Typ: BPN/O

Stapler für Kunststoffteile und Tabletts (hintere Abbildung).

Typ: BD/O 75-53

*auch erhältlich als Coolport (niedrig)

QR-Code scannen für weitere Informationen.



LUST AUF WEITERE INFOS?



Viele weitere Infos
finden Sie auf unserer
Website.

Ihr Hupfer-Ansprechpartner berät Sie gerne.
Jetzt Kontakt aufnehmen und Termin vereinbaren!

*ITM 01/25 SD 01/25 © HUPFER © 2025. Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.
Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: ITM design GmbH, Gescher.*

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

HUPFER
we make work flow