

# Un seul chariot suffit : chariots de transport à plateaux HUPFER (TTW)

La combinaison du chariot de transport à plateaux (TTW) et de la station d'accueil d'induction (IAS) permet d'utiliser un seul **TTW pour les trois repas.**



## Distribution des plateaux petit-déjeuner

On utilise ici le TTW gastronomique neutre, par exemple avec des plateaux GN 1/2 insérés en travers pour la distribution du petit-déjeuner.

## Distribution des plateaux déjeuner et dîner

Pour réchauffer les aliments (cuisson Cook & Chill ou Cook & Freeze), les TTW pleins sont connectés dans le service à la station d'accueil d'induction. Les aliments froids continuent d'être réfrigérés pendant la régénération. Le personnel du service peut ensuite directement distribuer les plateaux.

# TTW plus IAS : la combinaison idéale pour tous les services



## Chariots de transport à plateaux HUPFER (TTW)

Le TTW est compatible avec les plateaux compacts gastronomique, euronorme ou les plateaux du système de différentes capacités.

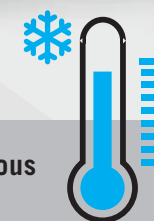
- Grande variété de roulettes pour tous les types de trajets
- Parois embouties faciles à nettoyer
- Vaste gamme d'accessoires
- Porte à deux battants à paroi double, joint d'étanchéité pouvant être retiré dans le corps du chariot
- Grand angle d'ouverture des portes jusqu'à 270°

## Station d'accueil d'induction HUPFER (IAS)

L'IAS réunit une technique d'induction de pointe et un concept d'application spécialement conçu pour le TTW.

- Connexion/déconnexion du TTW avec la station d'accueil grâce à un levier ergonomique

- Utilisation par l'avant permettant d'économiser de la place en disposant plusieurs stations d'accueil l'une à côté de l'autre
- Mise à l'arrêt automatique lors de la déconnexion de la station d'accueil pour une plus grande sécurité et une plus faible consommation d'électricité



**HUPFER propose aussi bien des systèmes de réfrigération actifs que passifs. Nous vous aiderons volontiers à choisir la solution la plus adaptée à vos besoins.**

# Délicieux à l'entrée et à la sortie : l'induction est la meilleure des recettes

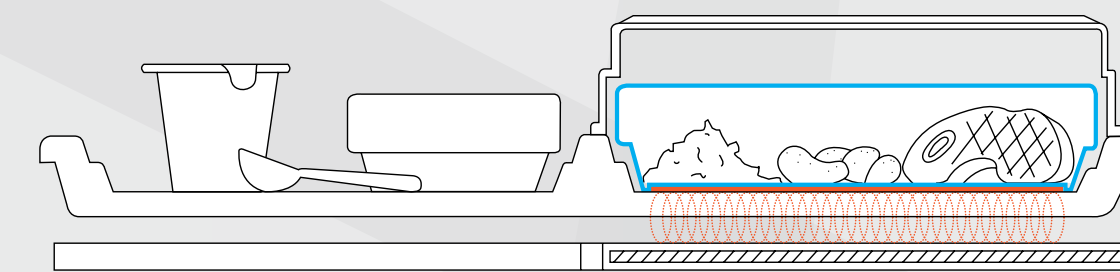
La technique d'induction de HUPFER régénère les aliments particulièrement en douceur, de manière homogène et à la température exacte. Le goût et les vitamines sont ainsi parfaitement préservés.

Mais la technique d'induction de HUPFER convainc autant au niveau culinaire qu'au niveau technique :

- Rendement supérieur à 90 % et pertes de rayonnement faibles
- Consommation très faible grâce à une alimentation en énergie courte, directe et très rapide, et à un excellent transport de l'énergie
- N'affecte pas le climat ambiant ni l'environnement de travail
- Possibilité de maintenir les aliments au chaud de manière contrôlée



- Commande par phase des plats principaux et des entrées
- Sollicitation thermique minimale des plateaux
- Aucune partie chaude ne peut être touchée



**Température exacte : au cours de la régénération, l'induction réchauffe uniquement les aliments qui doivent l'être. Les aliments réfrigérés restent froids.**

- Partie inférieure de la vaisselle en porcelaine disposant d'un film spécial
- Chaleur générée dans le fond de la vaisselle
- Champ magnétique

# Une combinaison intelligente : des avantages systématiquement convaincants

## Technique robuste, manipulation sûre, nettoyage facile

Étant donné que le TTW est neutre et qu'il ne comporte aucune technique sensible, il est optimal. Ses surfaces résistantes sont faciles à nettoyer. Grâce à sa conception stable mais légère, il est facile à manœuvrer, même dans les espaces restreints.

## Pas besoin de chariots supplémentaires

Pas besoin de chariots supplémentaires. Un seul chariot est nécessaire pour tous les repas selon les exigences.

Les avantages sont évidents :

- Investissement plus faible
- Manipulation plus sûre
- Organisation plus simple et besoin en place dans le local à chariots plus faible

## Une technique d'induction pour des mets de qualité supérieure

La technique d'induction novatrice réchauffe les aliments particulièrement en douceur et en consommant peu d'énergie. Elle permet de préserver la qualité et le goût des aliments.



# Profitez de leurs triples avantages

Nous vous conseillons volontiers

Fourni par

AG 05/17 PT 05/17 © HUPFER 2016. Tous les renseignements/dimensions indiqués sont approximatifs. Sous réserve de toute modification. Toute reproduction, complète ou partielle, est interdite sans permission. Concept et mise en page : agentia werbeagentur, Münster, Allemagne.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG  
Dieselstrasse 20 · 48653 Coesfeld  
Postfach 1463 · 48634 Coesfeld  
Allemagne  
Téléphone +49(0)2541 805-0  
Fax +49(0)2541 805-111  
info@hupfer.de · www.hupfer.de

**HUPFER®**   
SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE  
EN RESTAURATION

# Un seul type de chariot pour le matin, le midi, le soir

Système de distribution de repas à  
induction intelligent



**HUPFER®**   
SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE  
EN RESTAURATION