

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



SPEISETRANSPORTWAGEN

Speisentransportwagen...

...Marke HUPFER® - weltweit von professionellen Anwendern eingesetzt!



SPTW-2/EBF Kapazität: für ca. 25 Personen. Ausgestattet mit 2 Becken für maximal GN 1/1-200 und deren Unterteilungen. Zur Heißbevorratung ist dieses Gerät mit 2 einzeln beheizbaren Schrankräumen ausgerüstet.

Die fugenlos tiefgezogenen, sauber eingeschweißten Warmhaltebecken sind mit reinigungsfreundlichen Rädern versehen und eignen sich zur Aufnahme von maximal GN 1/1-200 und deren Unterteilungen. Die eingeschweißten Abläufe sorgen für Langlebigkeit und beste Hygieneeigenschaften. Der Schwallrand sorgt zusätzlich für eine saubere Speisenausgabe.



SPTW-2/EBF mit den Ausstattungsvarianten: Schiebedeckel, Kältespeicherplatte, GN-Einschubkörbe.

Speisentransportwagen der Marke HUPFER® sind weltweit etablierte Produkte. Das umfangreiche Lieferprogramm ist mit seinem Variantenreichtum so strukturiert, daß selbst individuellsten Einsatzzwecken und Anforderungsprofilen entsprochen werden kann. So finden sie je nach Modell ihren Einsatz in kleineren Alten- und Kinderheimen, Kindertagesstätten, Krankenhäusern und Kliniken und überall dort, wo sich ein Tablettssystem nicht rentiert. Unsere Speisentransportwagenlinie wurde mit einem Höchstmaß an „Technischer Kreativität“ entwickelt. Das Ergebnis sind vielseitig einsetzbare Produkte mit maximalem Anwendernutzen. Mit dem Einsatz der HUPFER®-Speisentransportwagen

schließen Sie Ihre Prozesskette effizient und wirtschaftlich, so steigern Sie die Produktivität Ihres Betriebes und damit auch Ihr Betriebsergebnis.

Gleichzeitig erreichen Sie durch die praxis- und anwenderorientierte Gerätekonzeption eine Optimierung so wichtiger Nutzenfelder wie Arbeiterleichterung, Ablaufvereinfachung, Ergonomie, Arbeitssicherheit und Hygiene.

Alle HUPFER®-Speisentransportwagen bestehen aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, werden auf modernen Produktionslinien gefertigt und vor der Auslieferung einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. So halten wir für Sie

„Technische Kreativität“ ...

...für höchste Effizienz und maximalen Anwendernutzen!



Jeder Schrankraum ist mit 4 Paar nahtlos tiefgezogenen Auflagesicken versehen. Das Höhenraster beträgt 75 mm. Die hochwertige Rahmendichtung der Schrankräume sorgt für eine optimale und damit energiesparende Isolierung der Schrankfächer.



Die durchgehende Stoßleiste schützt zum einen die Türen und dient gleichzeitig als Tropfschutz. Die doppelwandigen, schall- und wärmedämmten Türen verhindern in Verbindung mit der umlaufenden Lippendichtung die Kondensatbildung. Der verschleißfreie und reinigungsfreundliche Schnappverschluss ist mit einer Hand problemlos bedienbar.



Der zweiteilige Schiebendeckel mit serienmäßiger, umlaufender Galerie ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Ein speziell entwickelter Schiebemechanismus aus CNS-Rundrohr und PP-Blockführungen sorgt für leichten Lauf und extreme Stabilität (Statische Dauerlast im geöffneten Zustand: ca. 40 kg je Deckelhälfte). Selbst mit ausgezogenem Deckel läßt sich das Gerät problemlos manövrieren. Die serienmäßige Deckelverriegelung rastet in den Endpositionen automatisch ein und läßt sich mit einer Hand wieder lösen. Die automatische Kondensatrückführung, in Verbindung mit Abstreifen, sorgt für optimale Hygiene und Arbeitssicherheit - das Kondensat bleibt immer im Gerät.



den gewohnt hohen HUPFER®-Qualitätsstandard. Die Modelle SPTW-2/EBF und SPTW-3/EBF sind für die Kapazität von ca. 25 bzw. 50 Essenteilnehmern ausgelegt. Es sind sowohl Ausführungen ohne Deckel, als auch mit Schiebe- oder Klappdeckel lieferbar.

Ergonomische Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante schützen vor Beschädigungen am Gerät und Verletzungen an den Händen (Version Klappdeckel mit durchgehender Griffstange). Alle Speisentransportwagen von HUPFER® sind mit 4 unteren Stoßbecken ausgestattet.

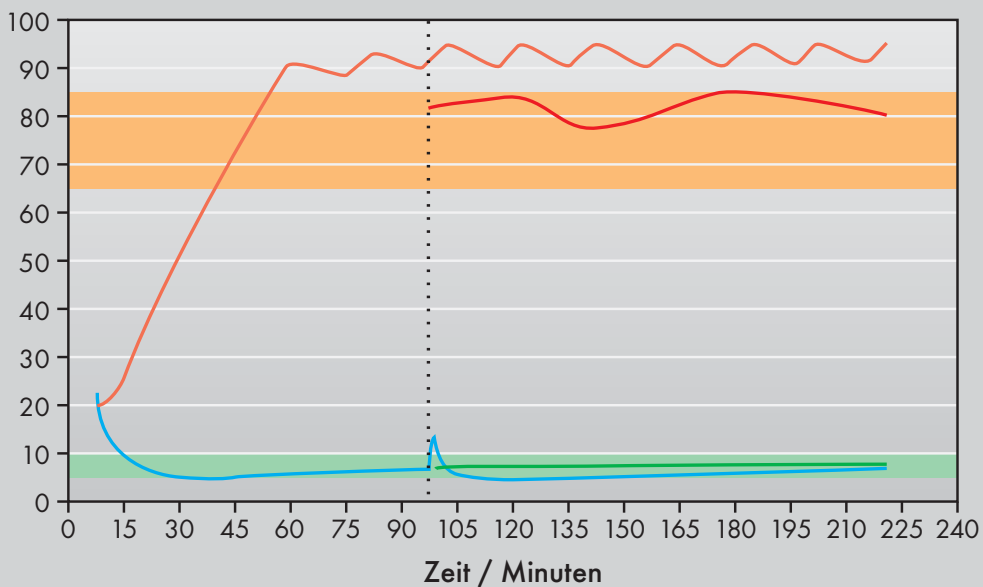
Becken und Schrankräume werden über Rohrheizkörper aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, beheizt, die Temperaturregelung erfolgt jeweils separat. Stufenlose, thermostatische Regelung bei den Becken zwischen 30 und 90°C, bei den Schrankräumen zwischen 30 und 80 °C, 4 Leistungsbereiche sind einstellbar. Die Bedienung erfolgt mittels ergonomisch geformter und sehr reinigungsfreundlicher Drehknebel, mit von weitem gut sichtbaren Markierungen. Die exakte und dauerhafte Zuordnung von Becken, Schrankräumen und den dazugehörigen Drehknebeln garantieren eingeprägte, erhabene Ziffern, die auch dem härtesten Alltagsbetrieb dauerhaft standhalten. Der zusätzliche Ein/Aus-Schalter gibt klare Auskunft über den Betriebszustand des Gerätes.

Optimale Ausgabetemperaturen...

...im Sinne der strengen HACCP-Richtlinien!

Temperaturverläufe SPTW 3 / EBF

- Wasserbad
- Food, warm
- Schrankraum, kalt
- Food, kalt
- Solltemperaturbereich, Food warm
- Solltemperaturbereich, Food kalt
- Zeitpunkt der Bestückung mit Food
(bereits nach 60 Minuten möglich)



SPTW-3/EBF Kapazität: für ca. 50 Personen. Ausgestattet mit 3 Becken für max. GN 1/1-200 und deren Unterteilungen. Zur Heißbevorratung ist dieses Gerät mit 3 einzeln beheizbaren Schrankräumen ausgerüstet.



SPTW-3/EBF mit den Ausstattungsvarianten: Klappdeckel, Kältespeicherplatte, GN-Einschubkörbe.

Ein besonderes Highlight - im abgeschalteten Zustand können die Schrankräume auch für Kaltkomponenten wie Salate, Brot, Aufschnitt, Desserts o.ä. eingesetzt werden. Die hochwertige thermische Trennung macht es möglich, daß mittels Einsatz einer im Zubehör erhältlichen Kältespeicherplatte selbst bei eingeschalteten Becken ein guter Kühleffekt über mehrere Stunden erreicht wird (Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte dem oben abgebildeten Diagramm).

Die thermisch getrennten Becken und Schrankräume sind allseitig mit hochwertiger, keramischer Isolierung wärme- und schallgedämmt. Das Dämmmaterial ist nicht brennbar, chemisch absolut neutral, feuchteresistent und gesundheitlich unbedenklich - im Servicefall kann daher auf zusätzliche Arbeitsschutzmaßnahmen verzichtet werden. Die elektrischen Komponenten befinden sich in einem mit nur wenigen Schrauben befestigten Energiemodul, das gilt auch für Becken, Heizkörper und Abfallrohre, hier gewährt das Rückwandmodul schnellen Zugriff. Das spart Zeit und damit Geld im Servicefall.

Anwenderfreundlich konzipiert...

...viele Details dokumentieren die hohe technische Qualität unserer Speisentransportwagen!



Alle Speisentransportwagen der Marke HUPFER® sind mit dem eigens dafür entwickelten Energiemodul ausgestattet. Durch einfaches Lösen von nur 2 gut zugänglichen Schrauben kann das Modul herausgenommen werden - das spart Zeit und Geld im Servicefall.

Der Klappdeckel 1/3 zu 2/3 geteilt, an den Stirnseiten mit Bügelgriffen versehen, ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Das 2/3-Segment ist mit einer Kondensatauffangrinne ausgestattet. Im geöffneten Zustand ist dieses Deckelsegment zur Ablage von GN-Deckeln bis zu einer Größe von GN 1/1 geeignet. Das 1/3-Segment, ebenfalls mit einer Kondensatauffangrinne versehen, läßt sich in 180°-Stellung arretieren (zum Portionieren, Bereitstellen von Tellern etc.). Der Lochblechsatz ist zu Reinigungszwecken leicht entnehmbar.



Vorteile und Nutzen im Überblick

- Arbeits- und Ablaufvereinfachung durch Mitnahme aller Speisen beim Transport von der Küche zur Ausgabe.
- Platzersparnis durch Nachschub aus beheizten oder kaltgehaltenen Schrankräumen.
- Effizienz durch Temperaturfühler im Schrankraum, präzise Regelung, keine Abstrahlwärme durch beheizte Becken.
- Wirtschaftlichkeit durch thermische Trennung, doppelwandige, isolierte Türen und Schrankraumrahmenlippendichtung.
- Hygiene durch perfekte Verarbeitung von Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301., und vollverschweißte Schrankräume.
- Ergonomie und optimales Handling durch leichtlaufende Rollen, Ø 125, 160 und 200 mm.
- Geräteausführungen ohne Deckel, mit Schiebe- und Klappdeckel lieferbar.
- Energiemodul und Modulrückwand zur Zeit- und Kostenminimierung im Servicefall.
- Stufenlose, separate Temperaturregelung der Becken und Schrankräume.
- Aufgrund der hochwertigen, thermischen Trennung und mittels Kältespeicherplatte sind die Schrankräume auch für Kaltkomponenten geeignet.
- Erhaben geprägte Ziffern im Gerätekorpus garantieren die dauerhafte Zuordnung von Becken, Schrankräumen und Drehnebeln.
- Ablaßventile zurückversetzt unter den Geräten, Beschädigungen im Alltagsbetrieb sind praktisch ausgeschlossen.

Das Multimodell...

...bei diesem Speisentransportwagen, Marke HUPFER®, haben Sie viele Geräte in einem!



SPTW-2/EBF/TEHCO Kapazität: für ca. 50 Personen. Dieses Modell zeichnet sich besonders durch seine gerätespezifischen Zusatznutzen aus.

Ein besonderes Gerät in puncto Wirtschaftlichkeit, Ablaufvereinfachung und Arbeitserleichterung ist der Speisentransportwagen SPTW-2/EBF/TEHCO. Dieses Modell ist für ca. 50 Personen ausgelegt und zeichnet sich besonders durch seine vielseitige Ausstattung aus. Beheizte Tellerröhre für Geschirrdurchmesser von 190 bis 265 mm, 2 beheizte Becken für maximal GN 1/1-200 und deren Unterteilungen, 2 beheizte Schrankräume mit je 4 Paar nahtlos tiefgezogenen Auflagesicken im Raster von 75 mm, 1 unbeheizter Schrankraum mit Ablagefach, Schöpfkellenablage in der Oberplatte, Klappdeckel 1/3 zu 2/3 geteilt (zum einen für die Portionierung, zum anderen als GN-Deckel-Ablage) - alles in einem Gerät.

Vorteile und Nutzen im Überblick

- Alles für Speisentransport und -abgabe in einem Gerät.
- Becken und Schrankfächer gegeneinander sowie untereinander thermisch getrennt.
- Schrankfächer aufgrund der hochwertigen thermischen Trennung und mittels einer Kältespeicherplatte auch für Kaltkomponenten geeignet.
- Klappdeckel 1/3 zu 2/3 geteilt, einerseits zur Portionierung, andererseits zur Zwischenlagerung von GN-Deckeln.
- Oberplatte mit Schwallrand - Speisen können während der Abgabe nicht am Gerät heruntertropfen.
- Tellerröhre mit arretierbarer Klarsichthaube - schlagfest, hitzebeständig und spülmaschinengeeignet.

Zubehör und Ausstattung...

...für jeden Einsatzzweck und individuelle Ansprüche!



Als Option sind die Modelle SPTW-2/EBF und SPTW-3/EBF mit längs- oder stirnseitig montiertem, reinigungsfreundlichen Klappbord aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, lieferbar.
(Nicht in Verbindung mit Schiebe- oder Klappdeckel).

Bei allen HUPFER®-Speisentransportwagen mit oberem Wasserbecken sind die Ablassventile geschützt, zurückversetzt unter den Geräten positioniert. Das hat 3 große Vorteile. Zum einen ist die Geräterückwand glatt und damit sehr reinigungsfreundlich, zum anderen können die Ablassventile im Fahrbetrieb nicht beschädigt werden. Desweiteren verlaufen aufgrund dieser Konstruktion die Ablassrohre von den Becken zu den Ablassventilen absolut vertikal - so ist eine Verstopfungsgefahr weitestgehend ausgeschlossen. Die Modul-Geräterückwand läßt sich durch einfaches Lösen von nur 3 Schrauben entnehmen, so sind die Ablassrohre und die Heizelemente im Bedarfsfall schnell und unkompliziert zugänglich - ein großes Plus in puncto Zeit- und Kostenersparnis.



Serienmäßig sind die Geräte mit korrosionsbeständigen, kugelgelagerten und wartungsfreien Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz, Ø 125 mm, ausgestattet. Je Gerät 2 feststellbare Lenkrollen und 2 Bockrollen. Weiterhin sind die Geräte auch mit 160er oder 200er Rollendurchmesser lieferbar. Für noch besseres Handling besteht die Option auf eine mittig platzierte Bockrolle.

Alle Speisentransportwagen der Marke HUPFER® sind für den Export mit entsprechenden Steckervarianten lieferbar.

Weiterhin führen wir die Modelle SPTW-2/EBF-SP und SPTW-3/EBF-SP mit Speicherheizung. Diese Geräte speichern die nach dem Aufheizen hohen Wasserbad- und Schrankraumtemperaturen noch lange nach Trennung vom Netz. Dadurch ist ein temperaturgerechter Transport der Speisen von der Küche zur Ausgabe gewährleistet.

Zur Heißbevorratung von portionierten GN-Ausgabebehältern (mittels Kältespeicherplatte auch zur Kaltbevorratung) haben wir die Modelle SPTW-2 und SPTW-3 im Programm. Diese Geräte finden Ihren Einsatz z. B. im Event- und Business-Catering.

Die Prozesskette...

...garantiert den Erfolg!



R
E
G
E
N
E
R
I
E
R
E
N



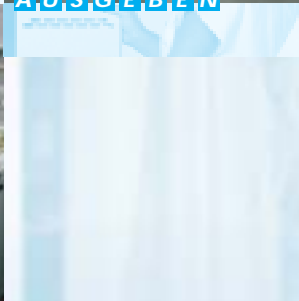
A
U
S
G
E
B
E
N



T
R
A
N
S
P
O
R
T
I
E
R
E
N



W
A
R
M
H
A
L
T
E
N



V
O
R
B
E
R
E
I
T
E
N



L
A
G
E
R
N



V
E
R
T
E
I
L
E
N



O
R
D
N
E
N



Nicht die Einzelkomponente, sondern das lückenlose System garantiert Ihnen eine geschlossene Prozesskette. Neben den HUPFER® Speisentransportwagen in unterschiedlichsten Ausführungen bieten wir Ihnen ein umfangreiches und ausgereiftes Produktprogramm, speziell abgestimmt auf die einzelnen Logistikfunktionen, wie z. B. Lagern, Transportieren, Vorbereiten, Ordnen, Verteilen, Warmhalten, Regenerieren und Ausgeben.

**Wir sind die Spezialisten für Küchenlogistik.
Mit uns haben Sie Ihre Prozesskette im Griff!**

