

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



**SPEISEAUSGABEWAGEN**

# Optimale Ausgabetemperaturen...

...mit den neuen Speisenausgabewagen von HUPFER®!



Speisenausgabewagen SPA/EB-2  
Alle Geräte dieser Modellreihe sind speziell für den Einsatz an Speisenverteilländern und in der Gemeinschaftsverpflegung geeignet.

Zwei ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante schützen vor Verletzungen an den Händen und Beschädigungen am Gerät.



Als Option sind für alle Speisenausgabewagen von HUPFER® problemlos nachrüstbare Bodenbleche lieferbar.



Speisenausgabewagen SPA/EB-3 mit offenem Boden. Ablauf direkt über Bodenrinne möglich.



Zum Portionieren, Zwischenstapeln von Geschirteilen oder Ablegen von Schöpfkellen ist ein längs- oder stirnseitig abklappbares Bord aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 lieferbar.

Anwenderfreundlich und übersichtlich konzipierte Drehknöpfe und Schalter schließen Bedienfehler aus.

Die neue Generation der HUPFER®-Speisenausgabewagen ist ein wichtiger Bestandteil der geschlossenen Prozesskette in jeder gewerblichen Küche. Das gesamte Programm ist mit seiner Modellvielfalt so durchdacht und praxisingerecht konzipiert, daß es jedem Einsatzzweck und auch individuellen Anforderungsprofilen in jeder Hinsicht gerecht wird. Dabei steht die anwenderorientierte Produktentwicklung bei HUPFER® immer im Vordergrund.

Unsere Speisenausgabewagenlinie ist einerseits auf die Arbeits- und Ablaufvereinfachung in Ihrem Betrieb ausgelegt, andererseits werden Wirtschaftlichkeit und Effizienz Ihrer Arbeitsprozesse auf Dauer deutlich optimiert.

Speziell zum Einsatz an Speisenverteilländern und in der Gemeinschaftsverpflegung haben wir die Gerätetypen

SPA/EB-1 bis SPA/EB-4 im Lieferprogramm. Je nach Modell sind diese Speisenausgabewagen mit 1 bis 4 einzeln beheizbaren Becken ausgestattet, für 1 bis 4 x 1/1 GN-Behälter und deren Unterteilungen. Als Nebeneinsatzgebiet für diese Gerätelinie wäre das Event-Catering zu nennen. Alle Speisenausgabewagen von HUPFER® werden aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 gefertigt. Die robuste Vierkant-Rohrrahmenkonstruktion entspricht der DIN 18867-7, für härtesten Einsatz im hektischen Alltagsbetrieb. Die Verarbeitungsqualität entspricht den gewohnt hohen HUPFER®-Standards.

Die Gerätekonzeption der ganzen Linie ist auf die Optimierung solcher Nutzenfelder wie z.B. Ergonomie, Arbeitssicherheit und Hygiene ausgelegt. Die Bedienung erfolgt mittels ergonomisch

# Speisenausgabe - Marke HUPFER® ...

**...spezielle Geräte mit längsseitiger Bedienung und längs nebeneinander angeordneten Becken!**



Speisenausgabewagen SPA/EB-3 LS  
Alle Geräte dieser Modellreihe sind besonders für den Einsatz im Speisenausgabebereich (Anfahrthecken, Anfahrwände) geeignet.



Die Speisenausgabewagen SPA/EB-2 LS und SPA/EB-3 LS eignen sich zur Aufnahme von 2 bzw. 3 x 1/1 GN-Behältern und deren Unterteilungen



geformter Drehknebel, jedes Becken ist stufenlos thermostatisch zwischen 30°C und 90°C regelbar. Die 4 Leistungsbereiche sind durch von weitem sichtbare Markierungen auf den Drehknäbeln gekennzeichnet. Eine exakte und dauerhaft beständige Zuordnung von Becken und Schalter garantieren die im Gerät eingepprägten Ziffern - Fehlbedienung kann somit ausgeschlossen werden. Zusätzlich ist jeder HUPFER®-Speisenausgabewagen mit einem EIN-/AUS-Schalter mit integrierter Anzeigefunktion „Gerät betriebsbereit“ ausgestattet. Der Betriebszustand ist von weitem gut erkennbar.

Speziell für den Speisenausgabebereich (Anfahrthecken/Anfahrwände) liefern wir die Gerätetypen SPA/EB-2 LS und SPA/EB-3 LS.

Die Aufstellung parallel zur Theke und die längs nebeneinander angeordneten Becken erlauben die maximale Ausnutzung der vorhandenen Thekenbreite. Ein weiterer Vorteil dieser Gerätelinie ist die längsseitige Anordnung der Bedienelemente. Die Nachregulierung der Beckentemperaturen wird deutlich einfacher und auch die Anordnung der Geräte ist durch die längsseitige Bedienung optimaler zu gestalten. Der Anfahrerschutz aus schlagfestem Kunststoff ist mit einer integrierten Griffmulde ausgestattet und garantiert daher ein leichtes Vorziehen der Geräte aus dem Ausgabebereich. Auch im Event-Catering-Bereich sind diese Modelle einsetzbar. Alle HUPFER®-Speisenausgabewagen sind unter Berücksichtigung der strengen Hygienevorschriften konzipiert. Die Becken sind nahtlos tiefgezogen und mit reinigungsfreundlichen



## Effiziente Arbeitsprozesse...

...durch Nutzenmaximierung bis ins kleinste Detail!



Damit das Kabel bei der Arbeit nicht stört, ist der Anschluß an der Gerätehinterrseite positioniert. Das flexible, formbeständige Spiralkabel ist am Ende mit einem Winkelstecker versehen und bei Bedarf auf bis zu 1,80 m ausziehbar. Eine Steckerhalterung an der Gerätehinterrseite schützt wirksam vor Beschädigungen.



Vor Beschädigungen an allen Geräteseiten schützen 4 Abweiserrollen, die jeweils oberhalb der Rolle positioniert sind.



Radien versehen. In jedem Becken befindet sich eine Ablaufvorrichtung nach unten zum Ablassen des Wassers. Form und Markierung der Ablaufhähne geben schnell Aufschluß über den Öffnungs- oder Verschlusszustand. Der offene Unterbau gewährt eine direkte Entleerung der Becken in bauseitige Bodenablauffrinnen. Das Umfüllen in andere Behälter entfällt - im Sinne der Ablaufvereinfachung.

Für die Verteilung gekühlter Komponenten in Cook & Chill-Küchen und kalter Komponenten wie z.B. Joghurt oder Aufschnitt in klassischen Cook & Serve-Küchen haben wir die Speisenausgabewagen SPA/K-2 DW und SPA/K-3 DW im Programm. Die leistungsstarke stille Kühlung garantiert in Verbindung mit der optimalen Isolierung der Becken, daß Lagerung, Transport und Ausgabe gemäß der HACCP-Richtlinie erfolgen können.

### Details im Überblick

- **Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, makellos verarbeitet - für höchsten Hygienestandard.**
- **Anwenderorientierte Gerätekonstruktion im Sinne der Arbeits- und Ablaufvereinfachung in Ihrem Betrieb.**
- **Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg. 4 Abweiserrollen schützen vor Beschädigungen.**
- **Alle Geräte verdrahtet nach VDE 0100 und mit dem CE-Zeichen deklariert.**
- **Die beheizten Geräte sind strahlwassergeschützt gemäß IPX5.**
- **Sinnvolles Zubehör ergänzt das umfangreiche HUPFER®-Speisenausgabewagen-Programm.**

# Einfache Selbstbedienung...

...mit den speziell dafür konzipierten Speisenausgabewagen von HUPFER®!



Speisenausgabewagen SPA/EB-2 SL  
Ausgestattet mit korrosionsbeständigen, kugelgelagerten und wartungsfreien Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon sind feststellbar, Ø 125 mm, 4 Abweiserrollen schützen vor Beschädigungen.



Einsatz der Speisenausgabewagen SPA/EB-1 SL und SPA/EB-2 SL in Kombination mit der HUPFER® Self-Serve-Anlage. Durch die Anordnung der Becken können sich Ihre Gäste mühelos selbst bedienen. Je nach Modell eignen sich diese Geräte zur Aufnahme von 1 bzw. 2 x 1/1 GN-Behältern und deren Unterteilungen.



Bedienung und Nachbeschickung leicht gemacht. Die längsseitig angeordneten Bedienelemente sorgen einerseits für eine optimale Raumausnutzung bei der Platzierung in der Ausgabelinie, andererseits haben Sie ständig optimale Sicht auf den Betriebszustand der Geräte.



Speisenausgabewagen SPA/EB-1 SL

Optimal für den Selbstbedienungsbereich und insbesondere zum Einsatz in Selbstbedienungstheken eignen sich die HUPFER®-Speisenausgabewagen SPA/EB-1 SL und SPA/EB-2 SL. Durch die längs nebeneinander angeordneten Becken wird eine geringe Gerätetiefe erzielt und somit eine optimale Entnahmetiefe für den sich selbst bedienenden Gast gewährleistet. Darüberhinaus erlaubt die dem Gast zugewandte breite Beckenseite mehr Raum zum Auswählen innerhalb der Buffetkomponente. Da diese Geräte im Selbstbedienungsbereich platzsparend und parallel zur Ausgabetheke aufgestellt werden, sind auch hier die Bedien- und Anzeigeelemente längsseitig positioniert.

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

## Vorteile und Nutzen im Überblick

- Die Geräte wurden speziell für den SB-Bereich entwickelt.
- Geringe Entnahmetiefe aufgrund der Behälteranordnung - perfekter und ergonomisch günstiger Zugriff auf die einzelnen Buffetkomponenten durch Ihre Essensgäste.
- Längsseitig positionierte Bedienelemente gewähren immer die optimale Kontrolle des Betriebszustandes.
- Der längsseitig positionierte Anfahrerschutz mit integrierter Griffmulde erlaubt Ihrem Personal das einfache Hervorziehen der Geräte aus den Ausgabetheken.
- Optimale Reinigungsfreundlichkeit und damit Einhaltung der strengen Hygienevorschriften.
- Alle Geräte verdrahtet nach VDE 0100, strahlwassergeschützt gemäß IPX5 und mit dem CE-Zeichen deklariert.

# Nur die geschlossene Prozesskette...

...ist auf Dauer Garant für wirtschaftliche und effiziente Arbeitsabläufe!



LAGERN



TRANSPORTIEREN



VORBEREITEN



ORDNEN



VERTEILEN



WARMHALTEN



REGENERIEREN



AUSGEBEN

Nicht nur die Speisenausgabewagen, sondern ein auf Ihre Bedürfnisse und das entsprechende Anforderungsprofil abgestimmtes Konzept bildet die Basis für eine lückenlose Prozesskette in Ihrem Betrieb. Als Spezialist für Küchenlogistik entwickeln und produzieren wir innovative Geräte und Systeme, speziell abgestimmt auf die wichtigen Logistik-Funktionen 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!**

