

STOCKAGE

PRÉPARATION

RANGEMENT

DISTRIBUTION

CONSERVATION

SERVICE

RÉGÉNÉRATION

HUPFER®

LES CHARIOTS **DISTRIBUTEURS**

Stockage
Transport
Préparation
Rangement
Distribution
Conservation
Service
Régénération

Spécialiste de la logistique en restauration, HUPFER repose avant tout sur l'écoute attentive des demandes de ses clients. Répondre au mieux en matière de performance, de technologie et de fabrication afin d'y apporter une amélioration constante et permanente, telle est notre exigence. L'exigence des meilleurs.

Le programme des chariots distributeurs, à niveau constant, bain-marie, de distribution de repas, HUPFER est si complet, qu'il permet de trouver une solution à tout besoin présent dans une cuisine collective.

Ces gammes de chariots sont des rouages essentiels pour une organisation sans faille de la logistique de restauration.

Tous nos chariots ont été entièrement revus tant au niveau esthétique que par de nombreuses innovations technologiques.





Les chariots niveau constant

- Chariots niveau constant assiettes p. 4-5
- Chariots niveau constant plateaux/casiers p. 6
- Chariots niveau constant universels p. 7

Les chariots encastrables p. 8

Les chariots de distribution de repas p. 9

Les chariots banquets p. 10

Les chariots de transport de repas isothermes p. 11

Les chariots bain-marie

- Chariots bain-marie p. 12
- Chariots bain-marie sur étuves p. 13

Les chariots Isobox Mobiles p. 14-15

LES CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT ASSIETTES



Tous nos modèles sont entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10, qualité 1.4301 à l'exception de quelques parties internes non visibles.

La construction est robuste, le châssis autoportant, deux poignées en PVC noir équipent tous nos modèles et constituent une protection pour la partie haute du chariot.

Deux pare-chocs bas à l'opposé des poignées protègent le chariot en partie basse.

Quatre roues pivotantes en polyamide, dont deux à frein, conformes à la norme DIN 18867-8 équipent toute la gamme.

La chape des roues est constituée de caoutchouc thermoplastique résistant, le roulement à billes est protégé et l'ensemble de la roue bénéficie d'une protection pare-fils. Deux roues sont équipées de freins. Chaque roulette supporte un poids de 100 kg.

Tous nos chariots possèdent des guides de réglages, ceux-ci permettent d'ajuster parfaitement le maintien de la pile d'assiettes. Par ailleurs, de nombreux ressorts équipent les chariots.

Il est recommandé de lire le CD présent lors de la livraison avant toute mise en service, pour un réglage optimal de vos produits.



CHARIOT À ASSIETTES, PERFORÉ

(TE-2/VK)

Idéal pour toute cuisine fonctionnant sur le mode de la liaison froide, les perforations latérales permettent une ventilation du froid. Le chariot prend place directement en chambre froide.

LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- RÉGLAGE SIMPLE DES GUIDES EN FONCTION DU DIAMÈTRE DES ASSIETTES
- FABRICATION EN INOX 18/10
- FAIBLE CONSOMMATION ÉLECTRIQUE
- ROUES PIVOTANTES EN POLYAMIDE DONT 2 À FREIN, PROTECTION PARE-FILS
- FAIBLE ENCOMBREMENT



CHARIOT À ASSIETTES, NEUTRE

(TE-2/V)

Deux modèles de chariots existent, l'un pour des assiettes de diamètre 190 à 260 mm, l'autre pour des assiettes de 270 à 330 mm.

Ces deux modèles sont prévus pour le stockage d'assiettes propres devant être utilisées pour le service d'entrées et/ou de desserts.

Il est à noter que pour ces modèles de chariots, les couvercles ne sont jamais compris.

CHARIOT À ASSIETTES, CHAUFFANT

(TEH -2/V ou TEUH - 2/V)

Idéal pour servir des repas sur assiettes chaudes en cafétéria, les modèles à niveau constant en chaleur statique, ont été considérablement améliorés. Pour répondre aux besoins et coller le plus possible à l'utilisation qui en est faite, nous avons renforcé l'isolation thermique. De cette manière une simple résistance de 900 W suffit à chauffer les assiettes pour leur faire atteindre la température maximale de 70°C.

Des couvercles en polycarbonate transparent sont compris. Ils sont verrouillables et très résistants. L'encombrement a également été

réduit au strict nécessaire de manière à pouvoir facilement incorporer ces chariots dans des lignes de selfs.

L'avantage le plus important réside dans la consommation électrique qui évidemment s'en trouve grandement réduite.

Plusieurs modèles existent à 1 ou 2 piles d'assiettes et pour des diamètres réglables.

Pour tout détail technique, veuillez-vous reporter à notre tarif ou sur le site internet.

Les modèles à chaleur ventilée sont quant à eux étudiés pour optimiser le fonctionnement des systèmes de distribution de repas en liaison chaude ou froide. Ils permettent aux assiettes d'atteindre des températures bien plus importantes et cela beaucoup plus rapidement que les modèles classiques.

En contrepartie les puissances électriques utilisées sont également plus conséquentes.



LES CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT PLATEAUX/CASIERS

Que ce soit pour les modèles ouverts, ou pour les modèles carénés, les chariots HUPFER vous permettent d'optimiser l'organisation de votre cuisine.

LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- ROUES PIVOTANTES EN POLYAMIDE DONT 2 À FREIN, PROTECTION PARE-FILS
- FAIBLE ENCOMBREMENT
- RÉGLAGE SIMPLE DES RESSORTS EN FONCTION DE LA CHARGE



OKO 50-50



TA-2 53-37

Les chariots à casiers, modèles KO et OKO vous permettent la mise à disposition de pièces de vaisselle, pendant le conditionnement de plateaux repas, pendant la distribution en ligne de self. Ils servent à distribuer et à stocker des verres, des tasses, des bols, des ramequins de différentes tailles.

Mais ils sont également prévus pour le stockage de ces mêmes pièces en sortie de machine à laver pour faciliter et accélérer leur séchage.

Les chariots à plateaux, modèles TA, TAG, OTA, ... vous permettent quant à eux le stockage de tous les modèles de plateaux quels que soient leurs dimensions.

Eux aussi servent à recevoir les plateaux en sortie de machine à laver pour l'égouttage, en rangement avant leur reconditionnement pour le portage et en distribution en ligne de self.

Par ailleurs des modèles spécifiques ont été développés pour la récupération des plateaux en sortie de convoyeurs de retour de vaisselle. Ce modèle est spécialement muni de joues latérales pour garantir le guidage et le bon positionnement des plateaux en sortie de convoyeur.

Un autre modèle existe avec une plateforme réglable pour différentes tailles de plateaux et le stockage de ceux-ci dans le sens de la longueur ou de la largeur.

Le système à niveau constant est entièrement en inox 18/10 et garantit une montée optimale même en cas de charges lourdes.



OTA/47-36

LES CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT UNIVERSELS

Afin d'être en mesure de proposer une solution dans tous les cas de figure, nous avons développé une gamme de chariots universels.

Ces modèles, neutres, chauffants statiques, chauffants ventilés et même réfrigérés, de petite et de très grande capacité, vous permettront de maîtriser l'organisation complète de votre cuisine.

LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- SYSTÈME DE MONTÉE À NIVEAU CONSTANT ENTIÈREMENT EN INOX 18/10
- PLATEFORME DE RÉCEPTION POSÉE DANS LE CARÉNAGE, POUR UN NETTOYAGE TRÈS FACILE
- PLANCHER MUNI DE TROUS POUR L'ÉVACUATION D'EAU RÉSIDUELLE
- ROUES EN POLYAMIDE Ø 125 MM PIVOTANTES DONT 2 À FREIN, PROTECTION PARE-FILS



MODÈLES UST/K, UST, UST/H ET USTU/H

Les modèles UST/K, UST, UST/H et USTU/H sont perforés, neutres, chauffants statiques et chauffants ventilés. Ils permettent de stocker des pièces de vaisselles de tailles différentes dans un seul et même chariot. Ils sont munis de guides réglables permettant de caler convenablement les différents éléments pour éviter tout glissement.

Ils servent à la fois au stockage, au rangement et à la préparation de nouveaux plateaux.

MODÈLES BD/K, BD ET BDUH

Les modèles BD/K, BD et BDUH sont perforés, neutres et chauffants ventilés.

Ce sont des chariots à grande capacité, ils sont prévus soit pour stocker de grandes quantités d'assiettes (jusqu'à 240 pièces), soit pour des bols, des ramequins, mais également des cloches thermiques.

Ils servent à la fois au stockage, au rangement et pour le conditionnement de plateaux repas.

MODÈLE BDC

Le modèle BDC est quant à lui réfrigéré, il permet de recevoir les pièces de vaisselle sortant de machine à laver pour les refroidir rapidement. Ceci peut éviter le stockage en chambre froide des chariots dans le cadre d'un système de distribution de repas en liaison froide.

Un modèle réfrigéré de mise à disposition de ramequins préparés existe également. Il est idéalement prévu pour le conditionnement de plateaux repas à côté de la chaîne de conditionnement.

LES DISTRIBUTEURS ENCASTRABLES



Nous disposons d'une gamme complète de distributeurs encastrables.

Celle-ci se compose de distributeurs à une ou deux piles d'assiettes, de diamètre variable. Ces modèles sont neutres ou chauffants. Dans le cas de modèles chauffants, ils sont câblés conformément à la norme VDE. L'interrupteur marche/arrêt ainsi que la prise de raccordement sont dans le même boîtier de dimensions 30 x 22 mm.

Le bouton thermostat se trouve directement sur l'appareil. Les résistances sont accessibles très simplement.

Pour tous les modèles les couvercles sont en option.

Des distributeurs encastrables pour plateaux et pour paniers existent également. Dans le cas de paniers encastrables, certains modèles peuvent être chauffants.

L'encastrement se fait généralement par le dessus, mais un modèle peut être encastré par le dessous.

Veuillez vous référer à notre tarif en vigueur.



EBRH/70-120



EBS/50-50



EBR/V 19-26

LES CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS



SPTW-2/14

Nous avons développé des chariots de transport de repas en liaison chaude.

Trois modèles composent cette gamme.

Un premier chariot chaud/chaud, muni de deux compartiments de 8 niveaux chacun. Les deux compartiments disposent d'une chaleur ventilée et réglable.

Un deuxième chariot chaud/froid, muni d'un compartiment avec groupe froid et le second en chaud ventilé. Ce modèle permet de transporter des repas complets.

Dans les deux cas, le plan de travail est neutre.

Enfin, un modèle pour transporter simplement des bacs GN, équipé de plaques eutectiques centrales fournies, il permet de transporter sur de courtes distances des aliments froids.



SPTW-2/16 HC



SPTW-2/16 HH

LES CHARIOTS BANQUETS

Les armoires banquets ou chariots traiteurs, permettent le maintien en température des assiettes ou des aliments avec respect de l'hygrométrie, ceci pour éviter au maximum le dessèchement des aliments.



Le timing et la qualité des plats à servir pour des galas, des séminaires, des réceptions, sont les deux éléments principaux demandés par les traiteurs. Grâce à ces chariots, le chef de cuisine peut se consacrer uniquement à ses tâches.

Plusieurs modèles existent en fonction des capacités, de la quantité de repas à servir.

Vous trouverez soit un modèle neutre, soit des modèles uniquement chauffants, soit un modèle avec un groupe froid actif, soit des modèles mixtes, comprenant la partie chauffante et un compartiment pouvant être refroidi par plaque eutectique.

LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- FABRICATION ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE 18/10
- OUVERTURE DES PORTES À 270°
- RÉGLAGE THERMOSTATIQUE
- ÉLÉMENT DE CHAUFFE EXTRACTIBLE AVEC RÉSERVE D'EAU
- FERMETURE DES PORTES SÉCURISANTE
- BARRES DE POUSSÉE VERTICALES
- GLISSIÈRES LATÉRALES AMOVIBLES POUR UN PARFAIT NETTOYAGE



BKW 1/40 B-GN-57,5 UK réfrigéré

Toutes les caractéristiques techniques figurent dans notre tarif en vigueur

LES CHARIOTS DE TRANSPORT DE REPAS ISOTHERMES



La gamme des chariots de transport isothermes est la plus complète qui soit.

La fabrication est entièrement en acier inoxydable 18/10, les portes sont isolées et doublées. Les parois internes sont embouties et disposent de glissières espacées de 115 mm. Deux barres de manipulation verticale permettent une manipulation aisée des chariots.

Les chariots existent en monobloc, c'est-à-dire un compartiment, ou en double porte, deux compartiments côte à côte.

Ils sont prévus pour recevoir des plateaux aux dimensions GN.

Leur capacité varie de 16 à 30 plateaux.

Ils sont prévus pour être nettoyés soit à la centrale vapeur ou mousse, soit au jet haute pression, soit en cabine de lavage.

LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- FABRICATION ENTIÈREMENT EN INOX 18/10
- GLISSIÈRES EMBOUTIES
- NETTOYAGE AISÉ
- MAINTIEN DES PORTES EN POSITION OUVERTE
- NOMBREUSES OPTIONS POSSIBLES
- FABRICATION SPÉCIALE SUR DEMANDE



LES CHARIOTS BAIN-MARIE



Les chariots bain-marie font partie intégrante de la maîtrise du processus de distribution dans toute cuisine collective.

Cette gamme est très complète et répond à vos besoins quelles que soient les contraintes de place et de production. Elle est, de plus, orientée vers l'utilisateur. Le maniement est simple et pratique.

Spécialement conçus pour le conditionnement de plateaux repas, nos modèles vont de 1 à 4 bacs GN 1/1.

Chaque cuve possède son propre système de réglage et de vidange.



SPA/EB-3

Par ailleurs, il est tout à fait possible d'utiliser les cuves également en chaleur sèche, c'est-à-dire sans ajout d'eau.

Ces chariots peuvent également servir pour des événements occasionnels ou des activités de traiteur.

De nombreux accessoires sont disponibles, comme des tablettes rabattables frontales ou latérales.

Il est également possible pour deux modèles de la gamme d'avoir les commandes sur la partie latérale du chariot.

Un plateau soudé en partie basse est livré de série.

2 modèles existent avec des cuves réfrigérées pour la mise à disposition d'aliments froids pendant le conditionnement de plateaux repas.



LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- FABRICATION ENTièrement EN INOX 18/10
- ROUES EN POLYAMIDE Ø 125 MM PIVOTANTES DONT 2 À FREIN, PROTECTION PARE-FILS
- CÂBLAGE ÉLECTRIQUE SELON RECOMMANDATION VDE 100
- CE, GS ET PROTECTION IPX5

LES CHARIOTS BAIN-MARIE SUR ÉTUVES

Cette gamme de chariots de transport de repas est universellement reconnue.

Elle comprend des chariots particulièrement adaptés à des collectivités de type EHPAD, maisons de retraite, cliniques, ... ou toutes collectivités ne servant pas les repas au plateau.

De construction robuste, nos chariots vous garantiront la longévité requise pour vos tâches quotidiennes.

Ils sont fabriqués entièrement en acier inoxydable 18/10 sur des lignes de production ultra modernes.

Nous vous proposons deux modèles, l'un à deux cuves et deux étuves, l'autre à trois cuves et trois étuves.

LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- CHARIOTS LIVRABLES AVEC OU SANS COUVERCLE
- RÉGLAGE PROGRESSIF ET SÉPARÉ DE CHAQUE COMPARTIMENT
- POSSIBILITÉ D'UTILISER DES COMPARTIMENTS EN FROID PASSIF
- BACS ET COMPARTIMENTS PARFAITEMENT IDENTIFIÉS
- VIDANGE DIRECTEMENT SOUS LE CHARIOT
- FABRICATION ENTIÈREMENT EN INOX 18/10



Les cuves et les étuves sont réglables individuellement, vous pouvez à loisir les utiliser en chauffe, en neutre, voire en réfrigéré en y ajoutant une plaque eutectique.

Des options très pratiques sont possibles : comme les couvercles coulissants permettant de circuler sans risque d'un endroit à un autre, des couvercles rabattables permettant de stocker les couvercles de bacs GN pendant le service, etc.

Un modèle complet TEHCO a été développé spécifiquement pour le service sur assiettes. Ce chariot allie les fonctionnalités du chariot bain-marie sur étuve et celle d'un distributeur d'assiettes à niveau constant chauffant.

Ce chariot tout-en-un permet au personnel de saisir une assiette et de la dresser directement.



LES CHARIOTS ISOBOX MOBILES



Pour le maintien au chaud, maintien au froid et le transport, la gamme des chariots Isobox est la flexibilité même.

Sans peine et sans outil, un simple geste et le compartiment qui maintenait au chaud devient un compartiment qui maintient au froid ou inversement.

Ces chariots sont constitués de "blocs" au départ neutres que l'on peut à loisir utiliser neutres, chauffants ou réfrigérés. Ils peuvent être utilisés seuls, ou mis côte à côte, ou l'un sur l'autre.

Ils peuvent être équipés de panneaux de couleurs ou non.

Le bloc de base comprend 8 paires de glissières embouties en inox 18/10. (Un bloc unique de 15 glissières existe aussi). L'extérieur du bloc est constitué d'aluminium anodisé.

A l'arrière de ces blocs se trouve un espace prévu pour une plaque simple neutre ou pour y ajouter un module de chauffe ou un module de réfrigération.

De cette manière, vous avez la possibilité d'utiliser vos blocs selon vos besoins du moment.

Ces modules sont interchangeables sans outil.

Dans le cas de transport d'un site à un autre, il est également possible de rajouter une batterie 24V sous les chariots pour garantir la température. Cette batterie se recharge entièrement après 3 heures sur secteur.



Chariot Isobox

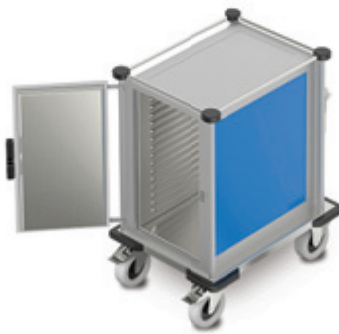
L'ensemble de la gamme est à découvrir sur notre site ou notre tarif en vigueur

LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- MODULARITÉ EXTRÊME
- LÉGÈRETÉ PAR LE REVÊTEMENT EXTÉRIEUR EN ALUMINIUM
- IDÉAL POUR TOUTE CUISINE CENTRALE
- PERSONNALISATION PAR UN CHOIX DE COULEURS
- NETTOYAGE POSSIBLE PAR TOUS MOYENS USUELS
- 4 ROUES PIVOTANTES DONT 2 À FREIN EN POLYAMIDE



Chariot Isobox



Chariot Isobox



Chariot Isobox

**STOCKAGE
PRÉPARATION
RANGEMENT
TRANSPORT
CONSERVATION
SERVICE
RÉGÉNÉRATION**

Hupfer se réserve le droit de modifier son matériel sans préavis.