

STOCKAGE

PRÉPARATION

RANGEMENT

DISTRIBUTION

CONSERVATION

SERVICE

RÉGÉNÉRATION

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.





Les chariots de service p. 4-5

Les chariots échelles p. 6-7

Les chariots de transport et de manutention

- Casiers à verres p. 8
- Socle rouleur p. 9
- Chariots de débarrassage p. 10-12
- Chariots transport d'assiettes p. 13
- Chariots divers p. 14-15

LES CHARIOTS DE SERVICE



En tant que spécialiste de la logistique en restauration, nous proposons une gamme complète de chariots de service avec de nombreux accessoires.

Les chariots de service standards de la gamme SW se déclinent en 10 modèles de 2 à 5 plateaux de dimensions 600 x 400 mm, 800 x 500 mm et 1000 x 600 mm.

Tous ces modèles sont réalisés en inox ferrique, tubes comme plateaux.

Ils sont utiles dans toutes les cuisines et offices professionnels et sont conçus pour pouvoir être utilisés de la manière la plus simple qu'il soit.

Un large choix d'accessoires et d'options est disponible.

Les chariots de service renforcés de la gamme SSW se distinguent de la gamme standard par des charges acceptées plus importantes et par leur réalisation entièrement en acier inoxydable 18/10.

Les accessoires sont communs aux deux gammes.



Exemple de chariot de service standard
Modèle SW 8x5/3 – 01.1196.2

La charge acceptée par plateau est de 50 kg.
Les roues ont un Ø de 125 mm, sont en polyamide, toutes sont pivotantes et deux sont à frein.

LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- LARGE GAMME DE MODÈLES
- FABRICATION QUALITÉ HUPFER
- NOMBREUX ACCESSOIRES DISPONIBLES
- FACILITÉ DE NETTOYAGE, AUCUNE ARÊTE VIVE
- PAS DE RECOINS À SALISSURES
- PROTECTION PAR PARE-CHOC SUR TOUS LES MODÈLES
- SOUDURES ENTIÈREMENT ARGON

Exemple de chariot de service renforcé
Modèle SSW 8x5/2 – 01.1217.2

La charge acceptée par plateau est de 80 kg.
Les roues ont un Ø de 125 mm, sont en acier chromé zingué, toutes sont pivotantes et deux sont à frein.



ACCESSOIRES DISPONIBLES POUR L'ENSEMBLE DES MODÈLES

De nombreux accessoires sont disponibles comme :

- Support couverts
- Support sac à déchets
- Galerie en fil ou en tôle sur le pourtour des plateaux
- Renforts sous les plateaux
- Roues spéciales...



Nous avons également une gamme de chariots ergonomiques supportant des charges très importantes et très facilement maniables.

Pour l'ensemble de ces éléments, veuillez consulter notre tarif.

LES CHARIOTS ÉCHELLES



La gamme des chariots à glissières HUPFER répond aux contraintes de préparation, transport et stockage de plats préparés dans le contexte d'une cuisine collective.

Nos modèles sont prévus pour recevoir des bacs ou/et des grilles de dimensions GN 1/1 (530 x 325), GN 2/1 (650 x 530) et leurs sous-multiples, ainsi que les dimensions pâtisseries 600 x 400 mm.

Ces chariots sont entièrement et exclusivement réalisés en tube inox de section 25 x 25 mm en qualité 18/10.

Les glissières sont soudées par point sur les montants et sont pourvues de remontées anti-chute à leurs extrémités.

14 modèles différents existent, pour vous apporter toutes les solutions et tout le confort dans votre travail quotidien, des chariots de préparation bas, aux chariots de transport haut, aux encastrables à vide.



LES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL

- 14 MODÈLES DISPONIBLES
- PRÉVUS POUR DES PLATEAUX, GRILLES ET BACS GN ET 600 X 400 MM
- VERSION BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL
- BUTÉE FIN DE COURSE SUR TOUTES LES GLISSIÈRES
- ENTIÈREMENT EN INOX 18/10



OPTIONS DISPONIBLES POUR L'ENSEMBLE DES MODÈLES

De nombreuses options existent comme :

- Barres anti-chute fixes soudées à l'arrière
- Barres anti-chute amovibles à l'avant
Options particulièrement intéressantes pour toutes les phases de transport.
- Housse de protection en polyester pour GN1/1 et GN 2/1

Tous nos chariots sont équipés de roues polyamide Ø 125 mm, pivotantes dont 2 à frein.

LES CHARIOTS DE TRANSPORT ET DE MANUTENTION

Nous disposons de la gamme de chariots de transport la plus grande du marché de la cuisine collective. Vous trouverez la solution à tous vos besoins quels qu'ils soient.



CASIERS À VERRES

Les chariots de transport de casiers à verres, version basse avec plan de travail ou version haute, sont réalisés entièrement en acier inoxydable 18/10. Ils sont équipés de roues Ø 125 mm en acier chromé zingué, pivotantes dont 2 à frein.

Des glissières en "L" sont soudées sur la structure des chariots afin de recevoir tous les types de casiers de lavage de dimensions 500 x 500 mm.



Exemple
modèle KTW 2/10, avec plan de travail (01.2888.2)

Idéal pour le débarrassage et l'acheminement des casiers vers la laverie, mais également l'entreposage des verres propres en attente en ligne de self.



CHARIOTS "SOCLE ROULEUR"

La gamme de nos chariots "socle rouleur" est elle aussi particulièrement importante.

Toujours complètement fabriquée en acier inoxydable 18/10, elle comprend des chariots pour le transport de casiers à verres superposés sans rampe, avec rampe, avec bac de récupération d'eau, des chariots cuiviers, et toute une gamme de chariots à plateforme pour le transport des aliments, notamment de la réception marchandise vers les différentes chambres froides.

Leur qualité de fabrication est irréprochable et conforme au standard HUPFER.

En fonction des charges supportées, différentes versions de roulettes équipent nos chariots.



Chariot PW 5,4 x 5,4
01.1266.2



Chariot transport
de charges lourdes
STWP 9,8 x 5
01.1419.2



Chariot PW 6x5
01.1260.2



Veuillez consulter notre tarif pour plus d'informations.

LES CHARIOTS DE TRANSPORT ET DE MANUTENTION

LES CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

Nous disposons de deux gammes de chariots de débarrassage, l'une entièrement en acier inoxydable 18/10, idéalement conçue pour l'acheminement des plateaux de la salle à manger vers la laverie (Tawedel).



Celle-ci est essentiellement composée de 3 modèles, 1 bas pour 2x6 plateaux et 2 hauts pour 12 et 2x12 plateaux. Un habillage latéral est possible sur l'ensemble de ces modèles.

Cette famille est équipée de roues Ø 125 mm en polyamide, pivotantes dont 2 à frein.



Tawedel 1/12
01.3808.2T



L'autre gamme est fabriquée en aluminium anodisé (Tawalu). Elle est beaucoup plus importante et permet de transporter tout type de plateaux, GN, EN, voire triangulaire.

Une première version est traversante, équipée d'habillages latéraux mais ouverte à l'avant et à l'arrière. Une seconde est complètement fermée avec des portes en plexiglass transparent à l'avant.



La famille des "tawalus" se composent presque à façon, en fonction de la dimension et de la quantité de plateaux qu'il y a à transporter. La palette de coloris et de matière est également très grande, nous consulter à ce sujet.

Elle peut servir à la fois à rapporter des plateaux sales de la salle à manger vers la laverie, mais elle peut également servir à distribuer des plateaux froids, petits déjeuners etc...dans les étages.

Pour consulter l'ensemble des possibilités offertes, veuillez vous référer à notre tarif en vigueur.

LES CHARIOTS DE TRANSPORT ET DE MANUTENTION

LES CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE "ALL IN ONE"



Le chariot de débarrassage "all in one" est particulièrement recommandé pour le débarrassage des salles de réfectoire.

Il est entièrement fabriqué en acier inoxydable 18/10, équipé de roues Ø 125 mm en polyamide, pivotantes dont 2 à frein.



La partie haute est constituée d'un plan de travail épaisseur 15/10ème avec une découpe pour poser 3 bacs GN 1/3, ainsi que d'un trou VO avec collerette en caoutchouc prévu pour un sac poubelle de 100 litres environ. L'étagère en partie basse comprend 3 côtés relevés de 20 mm pour faire correctement glisser les casiers et faciliter le nettoyage.

Code : 01.5555.1
chariot de débarrassage "all in one"
avec bacs à couverts compris
Dim : 1330 x 640 x 920 mm

LES CHARIOTS TRANSPORT D'ASSIETTES

Que ce soit pour l'égouttage d'assiettes en sortie de machine à laver, pour le stockage d'assiettes propres, pour la disposition d'assiettes en chambre froide... nous avons à votre disposition toute une gamme de chariots.

LA FAMILLE TETW EST CONSTITUÉE DE CHARIOTS CAPABLES DE TRANSPORTER DES PILES D'ASSIETTES, DE 150 À 400 PIÈCES ENVIRON, EN FONCTION DU DIAMÈTRE ET DE L'ÉPAISSEUR DE LA VAISSELLE.



TETW 1/26 haut
01.6361.9



TETW 1/26
01.6339.4



TETW 1-6/26 H
01.6348.2

Les modèles existent en version basse, simple face, ou profonde pour 2 piles d'assiettes l'une derrière l'autre, et en modèles réhaussés de manière à rendre les tâches répétitives plus ergonomiques.

Nous avons délibérément fait le choix de systématiquement proposer nos chariots équipés de 2 grilles de séparation, ainsi que d'une housse de protection contre la poussière.

Comme pour tous nos autres modèles, ces chariots sont entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10 et sont équipés de roues Ø 125 mm en polyamide pivotantes dont 2 à frein.

Bien évidemment des grilles supplémentaires sont disponibles, ainsi que les housses, mais également des accessoires comme les supports à couverts à poser en partie haute des chariots. Tous ces accessoires se trouvent en option dans notre tarif en vigueur.

LES CHARIOTS DE TRANSPORT ET DE MANUTENTION

Pour compléter notre offre de chariots et répondre à certaines demandes spécifiques, nous avons dans notre programme plusieurs catégories de chariots divers.

LES CHARIOTS À CUVES



Ces chariots réalisés entièrement en acier inoxydable 18/10 ont deux fonctions distinctes.

Ils servent à la fois au transport de légumes, farine etc, mais également à l'égouttage des couverts en laverie. Ils peuvent en effet recevoir des paniers de lavage 500 x 500 mm.

NOS MODÈLES SONT ÉQUIPÉS DE VANNE D'ÉCOULEMENT.
LES DEUX MODÈLES SONT POURVUS DE ROUES Ø 125 MM PIVOTANTES DONT 2 À FREIN.

LES CHARIOTS À USTENSILES LONGS



Deux modèles de chariots existent pour le stockage et le transport d'ustensiles longs.

Les deux exemplaires sont équipés en partie haute d'une tablette alvéolée permettant de recevoir louches, cuillères, écumeurs, etc.

Le premier dispose d'une étagère basse simple, quant au second il dispose d'un emplacement prévu pour entreposer des flacons à épices, seau etc.

Fabriqués entièrement en acier inoxydable 18/10, ils sont équipés de 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein.

LES CHARIOTS POUBELLES



Nous avons de nombreux modèles de chariots poubelle dans notre gamme. Fabriqués entièrement en acier inoxydable 18/10. Des modèles existent de 1 à 3 sacs avec pédale et couvercle ou sans couvercle.

Nous avons également un modèle "pince sac" à fermeture hermétique. (Ce modèle est livré à plat, à monter)

Des roulettes pivotantes Ø 75 mm équipent ces chariots. (2 uniquement pour le pince sac)

D'autres modèles de poubelles existent, veuillez consulter notre tarif.



SUPPORT BAC GASTRO

Nous avons développé un présentoir de bacs à couverts à poser sur tables.

LA STRUCTURE EST EN ACIER INOXYDABLE 18/10. CE SUPPORT PEUT RECEVOIR JUSQU'À 4 BACS GN ¼ AVEC COUVERCLE PLEXI, POUR ENVIRON UNE CENTAINE DE COUVERTS



**STOCKAGE
PRÉPARATION
RANGEMENT
DISTRIBUTION
CONSERVATION
SERVICE
RÉGÉNÉRATION**

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