

DROP-IN AND SELFS MINI-IMAGE FRESH & HOT FOOD

HUPFER SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



HUPFER®



1*

Hupfer est synonyme de produits de qualité mais également de soutien et de conseil pour assister le client dans les choix permettant de déterminer sa réussite.

Hupfer ist ein erfahrenes, kompetentes und professionelles Unternehmen. Hupfer steht für hochwertige Produkte doch auch für Unterstützung und Beratung des Kunden bei den Entscheidungen, die seinen Erfolg maßgeblich beeinflussen werden.

2*

Le produit d'une entreprise naît de l'expérience et de sa capacité à comprendre les besoins des clients et leur évolution. Hupfer conçoit ses produits avec ses clients, en écoutant leurs besoins et leurs ambitions.

Das Produkt eines Unternehmens entspringt der Erfahrung und seiner Fähigkeit, die Bedürfnisse der Kunden und ihre Weiterentwicklung zu verstehen. Hupfer projiziert ihre Produkte zusammen mit ihren Kunden, deren Bedürfnisse und Bestrebungen sie sich zu Herzen nimmt.

HUPFER DE LA VALEUR AJOUTÉE POUR LE RESTAURANT

MEHRWERT FÜR DIE GASTRONOMIE



3*

Hupfer est attentive aux aspects conceptuels et productifs ayant un impact sur l'environnement et conçoit des dispositifs à basse consommation produits selon des technologies respectueuses de l'environnement.

Hupfer achtet auf die Aspekte von Projekt und Produktion, die Auswirkungen auf die Umwelt haben und schafft Geräte mit niedrigem Energieverbrauch, die anhand von umweltfreundlichen Technologien hergestellt werden.

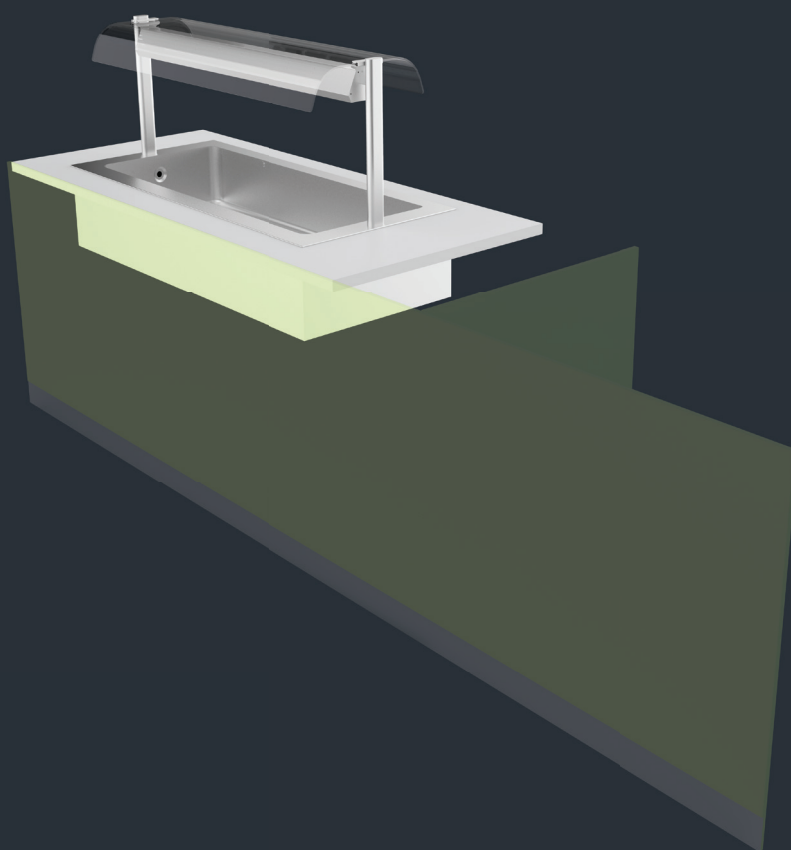
4*

Hupfer propose des solutions capables de répondre aux besoins de chaque client et de simplifier le travail des utilisateurs. Leur aspect esthétique et la versatilité de leur modularité en font des appareils facilement intégrables dans n'importe quel espace.

Hupfer bietet Lösungen, die in der Lage sind, den Anforderungen aller Kunden gerecht zu werden und denjenigen, die sie verwenden, die Arbeit erleichtern. Durch die Sorgfalt in der Ästhetik und die Vielseitigkeit der Zusammenstellung lassen sie sich mühelos in jede Umgebung einfügen.



La ligne Drop-In propose des fonctions chaud/froid complètes, avec des bacs et des plans moulés, des superstructures en verre avec éclairage chaud ou froid. Les éléments peuvent être installés dans n'importe quel contexte et s'intègrent facilement pour les types de matériaux. Les solutions DROP IN Hupfer, juste ce qu'il faut pour réaliser vos idées.



Die Linie Drop-In ist sowohl für die warme als auch für die kalte Küche ausgelegt und verfügt über Formbehälter und -Flächen und Aufsätze aus Glas mit warmer oder kalter Beleuchtung. Sie können in allen Einrichtungsumgebungen installiert werden und passen perfekt zu allen Materialien. Drop-In-Lösungen von Hupfer, alles was Sie brauchen, um Ihre Ideen umzusetzen.

DROP-IN*

LA TECHNOLOGIE ET LE DESIGN AU SERVICE DU PUBLIC

TECHNOLOGIE UND DESIGN IM DIENSTE DES PUBLIKUMS

La ligne Présentoirs de Hupfer a été conçue pour être insérée dans des structures d'ameublement à fort impact esthétique, sachant qu'il est toujours plus important d'associer un design évolutif et personnalisé à l'excellente qualité des équipements. Les aliments sont également une question d'image. La présentation d'un plat est essentielle pour le Chef et les modèles de la gamme Hupfer sont une vitrine d'excellence intégralement à votre service.

Die Linie Drop-In von Hupfer wurde darauf ausgelegt, in Einrichtungssysteme besonderer ästhetischer Wirkung eingefügt zu werden, da es immer wichtiger wird, die hervorragende Qualität der Ausstattung mit einem avantgardistischen und persönlich gestalteten Design abzustimmen. Lebensmittel sind immer auch eine Frage des ersten Eindrucks. So wie die Präsentation eines Gerichts für den Chef ausschlaggebend ist, so ist Drop-In Hupfer eine Vitrine der Exzellenz, die Ihnen zu Diensten steht.









DROP-IN*

MAINTENIR LA TEMPÉRATURE POUR UN SERVICE DE QUALITÉ

DIE TEMPERATUR HALTEN, UM QUALITÄT ZU SERVIEREN

Les plans et les bacs réfrigérés de la gamme Hupfer permettent de maintenir la bonne température pour servir des produits toujours frais à vos clients. Plan en acier ou granit, bac statique ou ventilé, la bonne température pour garantir la satisfaction de vos clients.

Die gekühlten Theken und Wanne des Drop-In Linie Hupfer halten Ihr Produkt bei der richtigen Temperatur, um es Ihren Kunden stets frisch zu servieren. "Stahl-oder Granitplatte, statische oder belüftete Wanne; die richtige Temperatur, um die Zufriedenheit Ihrer Kunden zu sichern."









DROP-IN*

CONSERVER LA FRAÎCHEUR EN VALORISANT LE CONTENU

DIE FRISCHE ERHALTEN UND DEN INHALT ZUR GELTUNG BRINGEN

La gamme de vitrines réfrigérées Drop In propose des configurations garantissant une excellente visibilité des aliments, tout en s'adaptant aux besoins fonctionnels. Fermées, ouvertes ou murales, votre produit sera toujours au premier plan prêt à être dégusté par vos clients, d'abord avec les yeux, puis avec la bouche.

Das Angebot an Drop-In-Kühlvittrinen von Hupfer umfasst Auslegungen, die eine hervorragende Sichtbarkeit der Lebensmittel garantieren und gleichzeitig Ihre Ansprüche an die Zweckmäßigkeit berücksichtigen. Geschlossen, offen oder in der Wandausführung steht Ihr Produkt immer im Vordergrund, um von Ihren Gästen zuerst mit den Augen und dann mit dem Gaumen gekostet zu werden.





RESTAURANT 十
SHINJUKU 宿区







DROP-IN* L'ACCUEIL EST LA « CHALEUR » PAR EXCELLENCE

"GASTFREUNDSCHAFT IST ""WÄRME"" PAR EXCELLENCE"

Des aliments comme s'ils venaient juste de sortir de la cuisine grâce à leur conservation au chaud et au maintien de leurs parfums. Bacs à bain-marie ou bacs chauds secs statiques ou ventilés, plan de maintien de la température en verre trempé, la gamme HUPFER propose toujours la solution la plus adaptée pour valoriser vos produits. Des aliments servis comme si le Chef venait juste de les cuisiner.

Gerichte, die gerade erst aus der Küche zu kommen scheinen, weil sie warm und duftend bleiben. "Bainmariewannen oder trockene, statische oder belüftete warme Wannen, Warmhalteflächen aus gehärtetem Glas; Im Produktangebot Hupfer finden Sie stets die am besten geeignete Lösung, um Ihr Produkt zur Geltung zu bringen." Gerichte, die wie gerade eben vom Chef zubereitet serviert werden.









Cuve pour bain-marie
Bainmariewannen

1

Cuve chaude sèche ventilée
Belüfteter Wannen mit trockener Wärme

2

**Vitrine réfrigérée ventilée à 3 niveaux,
avec cuve réfrigérée ventilée**
Belüftete Kühlvitrine mit drei Niveau
mit belüfteter Kühlwanne

3

Cuve réfrigérée statique
Statischer Kühlwanne

4

Plan chaud
Warmhaltefläche

5

Plan réfrigéré statique
Statische gekühlte Fläche

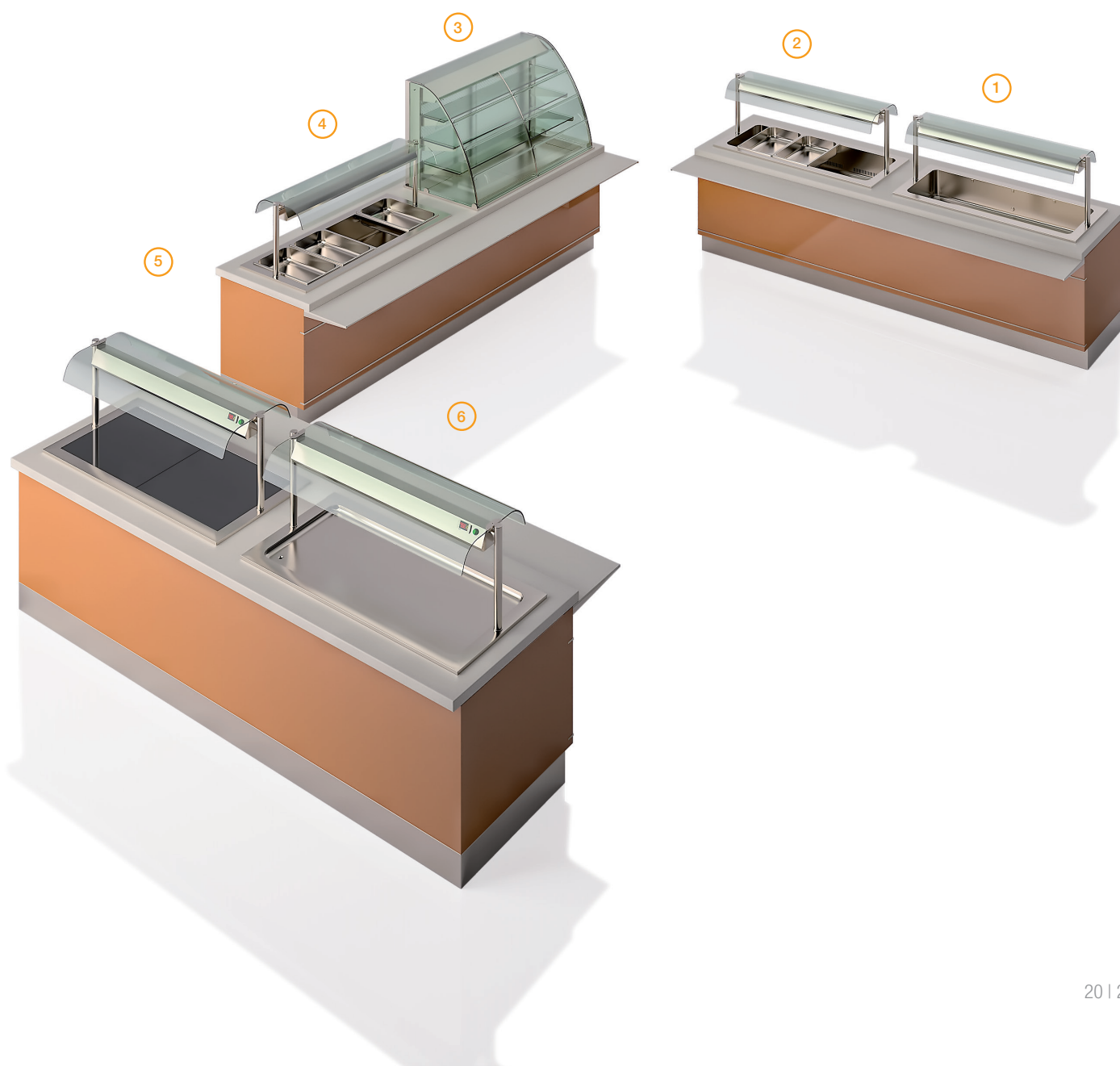
6

DROP-IN* LA BONNE CONSERVATION DES ALIMENTS PERMET D'AMÉLIORER LEUR QUALITÉ DURANT LEUR CONSOMMATION

DÉCOUVREZ LA GAMME ENTDECKEN SIE DAS PRODUKTANGEBOT



DIE KORREKTE KONSERVIERUNG
VON LEBENSMITTELN STEIGERT IHRE
QUALITÄT BEIM VERZEHR





01* BAIN-MARIE BAINMARIE

Bac pour bain-marie pour la présentation d'aliments chauds. Bac à bords arrondis de 230 mm de profondeur pour récipients Gastro 2, 3, 4 et 5 GN 1/1

Bainmariebehälter zum Ausstellen von warmen Lebensmitteln. Behälter mit abgerundeten Rändern mit 230 mm Tiefe, für Einsätze 2, 3, 4 und 5 GN 1/1



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Température de fonctionnement	+30°+90° C
Betriebstemperatur	
Dimensions	770/1095/1420/1745x640x318
Abmessungen	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	
Éclairage chauffant de série	
Serienmäßig wärmende Beleuchtung	
Commandes intégrées dans la superstructure	
In den Aufsatz integrierte Schalter	
En option: également disponible sans superstructure, verre d'hygiène	
Optionen: Auch ohne Aufsatz, Trennglas	



02* BAC CHAUD SEC ET SEC VENTILÉ TROCKENE WARMER UND TROCKENE BELÜFTETE WANNE

Conçu pour la présentation d'aliments chauds en absence d'eau. Statique ou ventilé selon les besoins. Bac à bords arrondis de 230 mm de profondeur pour récipients Gastro 2, 3, 4 et 5 GN 1/1

Ausgelegt zum Ausstellen von warmen Lebensmitteln, wenn Ihnen kein Wasser zur Verfügung steht. Je nach Bedarf statisch oder belüftet. Behälter mit abgerundeten Rändern mit 230 mm Tiefe, für Einsätze 2, 3, 4 und 5 GN 1/1



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Température de fonctionnement	+30°+90° C
Betriebstemperatur	
Dimensions	770/1095/1420/1745x640x318
Abmessungen	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	
Éclairage chauffant de série	
Serienmäßig wärmende Beleuchtung	
Commandes intégrées dans la superstructure	
In den Aufsatz integrierte Schalter	
En option: également disponible sans superstructure, verre d'hygiène	
Optionen: Auch ohne Aufsatz, Trennglas	



03*

PLAN DE MAINTIEN WARMHALTEFLÄCHE

Adapté à l'exposition des aliments chauds tels que les pizzas, les quiches et les pains proposés sur le vaste présentoir en verre trempé.

Bac à bords arrondis de 230 mm de profondeur pour récipients Gastro 2, 3, 4 et 5 GN 1/1

Geeignet zum Ausstellen von warmen Lebensmitteln wie Pizza, Gemüsekuchen und Fladen, die auf der großzügigen Ausstellfläche aus gehärtetem Glas Platz finden. Behälter mit abgerundeten Rändern mit 230 mm Tiefe für Einsätze 2, 3, 4 und 5 GN 1/1



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Température de fonctionnement	+30°+90° C
Betriebstemperatur	
Dimensions	770/1095/1420/1745x640x318
Abmessungen	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	

Éclairage chauffant de série
Serienmäßig wärmende Beleuchtung

Commandes intégrées dans la superstructure
In den Aufsatz integrierte Schalter

En option: également disponible sans superstructure, verre d'hygiène
Optionen: Auch ohne Aufsatz, Trennglas



04*

BAC NEUTRE ISOLÉ ISOLIERTER NEUTRALER BEHÄLTER

Bac neutre isolé pour gastro 2, 3, 4, 5 bacs GN 1/1 ou lit de glace.

Isolierter neutraler Behälter für 2, 3, 4, 5 Becken GN 1/1 oder für Eisbett.



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Dimensions	770/1095/1420/1745x640x318
Abmessungen	
Superstructure avec élément d'éclairage	
Aufsatz mit Beleuchtungselement	
En option: également disponible sans superstructure, verre d'hygiène	
Optionen: Auch ohne Aufsatz, Trennglas	



05*
BAC RÉFRIGÉRÉ STATIQUE
 GEKÜHLTER STATISCHER WANNE

Ce type de solution est adapté à la présentation d'aliments froids et boissons en bouteille.
 Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, avec/sans groupe.

Diese Art Lösung eignet sich zum Ausstellen von kalten Lebensmitteln und Getränken in Flaschen.
 Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit/ohne Aggregat.



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Température de fonctionnement	+2°+8° C
Betriebstemperatur	
Dimensions	770/1095/1420/1745x640x318
Abmessungen	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	
Commandes intégrées dans la superstructure	
In den Aufsatz integrierte Schalter	
En option: également disponible sans superstructure, verre d'hygiène	
Optionen: Auch ohne Aufsatz, Trennglas	



06*
PLAN RÉFRIGÉRÉ
 GEKÜHLTES OBERFLÄCHE

Ce type de solution est adapté à la présentation d'aliments froids tels que les salades et les desserts.
 Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, avec/sans groupe

Diese Art Lösung eignet sich zum Ausstellen von kalten Gerichten wie Salaten und Desserts.
 Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit/ohne Aggregat.



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Température de fonctionnement	+2°+8° C
Betriebstemperatur	
Dimensions	770/1095/1420/1745x640x318
Abmessungen	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	
Commandes intégrées dans la superstructure	
In den Aufsatz integrierte Schalter	
En option: également disponible sans superstructure, verre d'hygiène	
Optionen: Auch ohne Aufsatz, Trennglas	



07* BAC RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ BELÜFTETER WANNE

Idéal pour la présentation de boissons, sandwiches, desserts, etc. Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, avec/sans groupe.

Ideal zum Ausstellen von Getränken, Sandwiches, Dessert, etc. Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit/ohne Aggregat.



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Température de fonctionnement	+2°+8° C
Betriebstemperatur	
Dimensions	770/1095/1420/1745x640x318
Abmessungen	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	
Commandes intégrées dans la superstructure	
In den Aufsatz integrierte Schalter	
En option: également disponible sans superstructure, verre d'hygiène	
Optionen: Auch ohne Aufsatz, Trennglas	



08* VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE GEKÜHLTE THEKE

Idéal pour la présentation des aliments froids. La ventilation forcée permet une circulation optimale de l'air froid sur les deux étagères de la vitrine. Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 sur bac, sur étagère, en version fermée, à volets ou stores, avec/sans groupe.

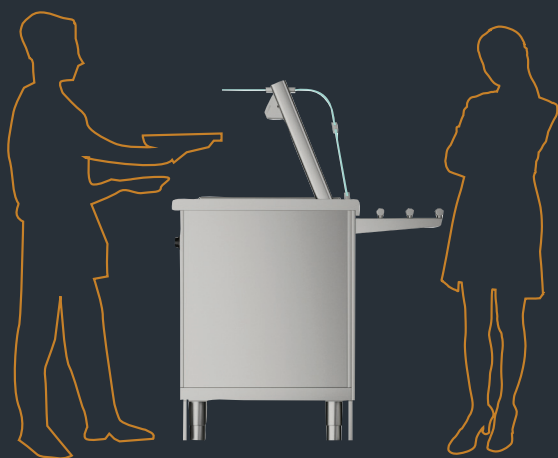
Ideal zum Ausstellen von kalten Lebensmitteln. Die kontrollierte Belüftung gestattet eine hervorragende Zirkulation der Kaltluft auch auf den beiden Einlegeböden der Vitrine. Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf der Wanne, auf der Oberfläche, in geschlossener Ausführung, mit Klappe oder Vorhang, mit und ohne Aggregat.



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Température de fonctionnement	+2°+8° C
Betriebstemperatur	
Dimensions	770/1095/1420/1745x640x318
Abmessungen	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	
Éclairage chauffant de série	
Serienmäßig wärmende Beleuchtung	
Commandes intégrées dans la vitrine	
In die Vitrine integrierte Schalter	



Les éléments de la ligne Self-Service sont extrêmement ergonomiques et flexibles en fonction de la composition et de l'usage requis. Les plans en acier réunis par leur dessus de 1,5 mm d'épaisseur, les solutions en pont, ouvertes ou avec réserve chaude ou froide, les éléments complémentaires, les rails de glissement de plateaux et les superstructures, ou encore l'éclairage chaud ou froid sont autant d'éléments capables de répondre spécifiquement à vos besoins.



Die Elemente der Selbstbedienungslinie sind hinsichtlich der gewünschten Modularität und Funktion extrem ergonomisch und flexibel ausgelegt. Die Stahlplatten mit Endverbindung mit 1,5 mm Stärke, die Brückenlösungen, die offen oder für Kühlung oder Warmhalten ausgelegt werden können, die ergänzenden Einheiten, die Tabletrutschen und die Aufsätze, die warme oder kalte Beleuchtung sind alles, was Sie für Ihre spezifischen und persönlichen Arbeitsanforderungen brauchen.

LIGNES MINI-IMAGE*

SELF-SERVICE* COMPLET, ERGONOMIQUE PERSONNALISABLE.

VIELSEITIG, ERGONOMISCH, ANPASSUNGSFÄHIG!

Les lignes self-service MINI-IMAGE sont caractérisées par un design soigné et sont entièrement fabriquées en acier inoxydable AISI 304. De nombreux éléments modulaires permettent une grande flexibilité de conception afin de répondre à tous vos besoins d'espace et de service. Les panneaux avant, pouvant être réalisés dans n'importe quel type de matériau, permettent une personnalisation capable de répondre à tous les besoins. Les plans arrondis de 1,5 cm d'épaisseur sont réunis par le haut pour permettre la continuité du plan de travail et garantir une hygiène parfaite et complète.

Die Selbstbedienungslinien MINI-IMAGE zeichnen sich durch ein äußerst essentielles und gepflegtes Design aus und sind vollständig aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt. Zahlreiche modulare Elemente ermöglichen eine große Auslegungsvielfalt, um allen Raum- und Serviceanforderungen gerecht zu werden. Die Frontpaneele können aus allen beliebigen Materialien hergestellt und ganz nach den Wünschen des Kunden gestaltet werden. Die abgerundeten Böden mit einer Stärke von 1,5 mm sind Ende an Ende verbunden, so dass eine Kontinuität der Arbeitsfläche geschaffen und eine perfekte und umfassende Hygiene garantiert wird.









Superstructures à 1 ou 2 niveaux avec verre d'hygiène et éclairage. Rails de glissement de plateaux en tubes, rabattables, fabriqués en acier inox ou dans le matériau de votre choix.

Aufsatz mit einer oder zwei Niveau mit Hustenschutzglas und Beleuchtung. Klappbare Rohr-Tablettrutschen, aus Stahlblech oder aus dem von Ihnen bevorzugten Material.

SELF-SERVICE*

L'OEIL OPTÉ POUR LE LE PLAT L'APPAREIL EN GARANTIT LA QUALITÉ

DIE AUGEN WÄHLEN DAS GERICHT, DAS GERÄT GARANTIERT SEINE QUALITÄT

Les éléments chauds et les plans de maintien de la température de la gamme Self-service Hupfer mettront vos produits en valeur et vous permettront de les servir toujours chauds à vos clients. Avec les éléments Self-service Hupfer vous saurez satisfaire la vue de vos clients tout en mettant vos plats en valeur.

Die warmen Einheiten und Warmhalteoberflächen der Selbstbedienungsreihen Hupfer bringen Ihr Produkt zur Geltung und ermöglichen es Ihnen, es Ihren Kunden immer warm zu servieren. Mit den Selbstbedienungseinrichtungen von Hupfer bieten Sie Ihren Kunden einen Augenschmaus und werten Ihre Gerichte auf.







SELF-SERVICE*

FRAÎCHEUR GARANTIE GRÂCE À DES TEMPÉRATURES CONTRÔLÉES

GARANTIERTE FRISCHE DURCH KONTROLLIERTE TEMPERATUREN

Les éléments de bacs et plans réfrigérés Hupfer sont équipés d'un système de commande numérique de la température (de 2° à 8° C), très efficace et réglable en fonction des besoins spécifiques. Les plans réfrigérés entièrement en acier inox AISI 304 sont disponibles dans des profondeurs de 700 et 830 mm, avec solutions ouvertes ou armoire réfrigérée, pour répondre aux environnements opérationnels de self-service les plus avancés.

Die Wanne- und Kühloberflächenelemente Hupfer sind mit einer äußerst präzisen digitalen Temperaturregelung (+ 2° bis + 8° C) ausgestattet, die nach den jeweiligen Anforderungen reguliert werden kann. Die vollkommen aus Edelstahl AISI 304 hergestellten gekühlten Oberplatten sind mit einer Tiefe von 700 und 830 mm erhältlich. Als offene Lösung oder mit Unterstützung eines gekühlten Schanks werden Sie den Ansprüchen der avantgardistischsten Selbstbedienungseinrichtungen gerecht.







SELF-SERVICE* COURBES OU LINÉAIRES, PAS SEULEMENT POUR SE DÉMARQUER

KURVIG ODER LINEAR, NICHT NUR UM AUFZUFALLEN

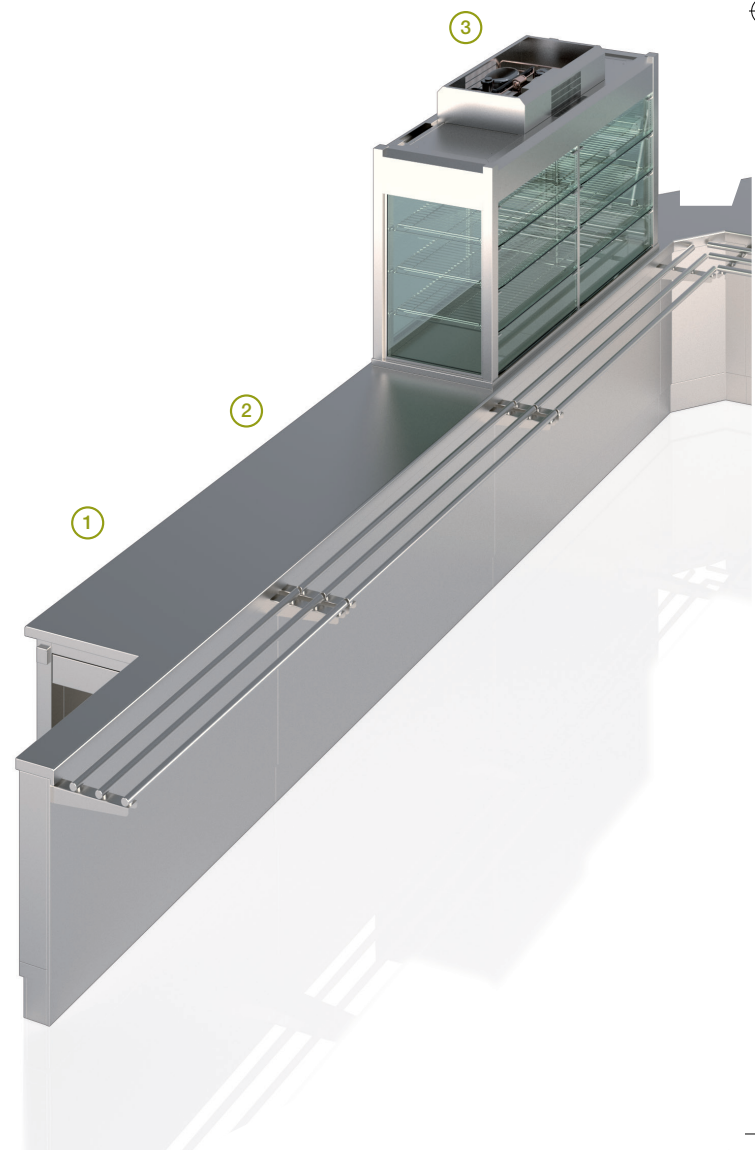
Les vitrines réfrigérées Self-service sont disponibles en deux versions, carrées et rondes, dans l'objectif unique de maintenir le produit à la bonne température et le rendre appétissant pour le client. Les éléments avec vitrine peuvent disposer du bac ou du plan réfrigéré, le compartiment sous-jacent ouvert ou réfrigéré, ou avec une solution en pont. Ronde ou carrée, la vitrine offre toujours une visibilité maximum du produit.

Die gekühlten Selbstbedienungsvitrinen sind in zwei Ausführungen erhältlich: quadratisch oder rund. Das einzige Ziel ist es, die Produkte bei der richtigen Temperatur zu halten und zu garantieren, dass sie für das Publikum appetitlich erscheinen. Die Elemente mit Vitrine können mit Wanne oder mit gekühlter Oberfläche ausgestattet sein, bei darunter liegendem offenen oder gekühltem Stauraum oder auch als Brückenlösung. Rund oder quadratisch bietet diese Vitrine stets beste Sicht auf das ausgestellte Produkt.





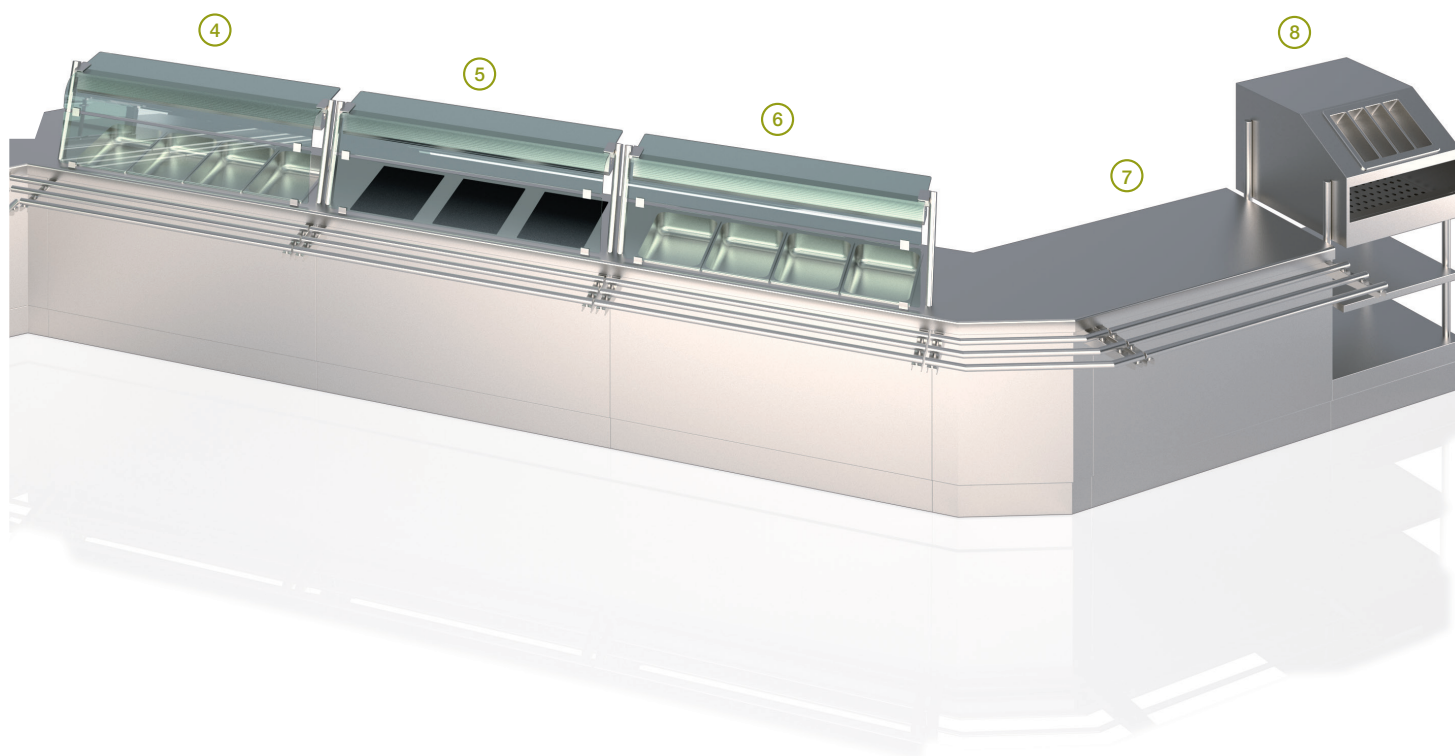
- 1 **Élément caisse SX avec protection**
Linkes Kassenelement mit Schutz
- 2 **Élément neutre avec compartiment ouvert**
Neutrales offenes Element
- 3 **Élément vitrine réfrigérée avec plan réfrigéré sur armoire réfrigéré**
Kühlvitrinenelement mit Kaltroberfläche auf gekühltem Schrank
- 4 **Élément bain-marie sur armoire**
Bainmarieelement auf Schrank
- 5 **Élément avec plan chaud**
Element mit Warmhaltefläche
- 6 **Élément bain-marie sur armoire**
Bainmarie unit on cupboard
- 7 **Élément neutre avec compartiment ouvert**
Neutrales offenes Element
- 8 **Élément porte-plateaux, couverts et pain**
Tablett-, Besteck- und Brotschranspender



SELF-SERVICE* L'ORGANISATION POUR UN SERVICE IMBATTABLE

DÉCOUVREZ LA GAMME ENTDECKEN SIE DAS PRODUKTANGEBOT >

ORGANISATION GARANTIE
UNSCHLAGBAREN SERVICE





01* ÉLÉMENTS NEUTRES NEUTRAL

Éléments neutres ouverts, en pont avec armoire neutre ou chaude. Dimensions 2, 3, 4 et 5 GN 1/1

Neutrale offene Elemente, Brückenlösung mit neutralem oder Wärmeschrank.
Abmessungen 2, 3, 4 und 5 GN 1/1



Fabrication en acier inox AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl

Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm
Oberplatte aus Edelstahl AISI 304 Stärke

Avec panneau frontal en acier inox
Komplett mit Edelstahlfrontplatte

Disponible dans les profondeurs 700 /830
Erhältlich in den Tiefen

Accessoires sur demande : rails de glissement de plateaux,
superstructures, éclairage / Zubehör auf Wunsch: Tabletrutschen,
Aufsätze, Beleuchtung



02* BAIN-MARIE / CHAUD SEC BAINMARIE / TROCKENE WÄRME

Éléments bain-marie et chaud sec ouvert
Solutions en pont, ouvertes et avec armoire chaude.
Dimensions 2, 3, 4, 5 et 6 GN 1/1
Disponible dans les profondeurs 700 et 830

Offene Bainmarieelemente und trockene Wärme,
Brückenlösungen, offen und mit Wärmeschrank.
Abmessungen 2, 3, 4, 5 und 6 GN 1/1
Erhältlich in den Tiefen 700 und 830



Fabrication en acier inox AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl

Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm
Oberplatte aus Edelstahl AISI 304 Stärke

Avec panneau frontal en acier inox
Komplett mit Edelstahlfrontplatte

Température de fonctionnement +30°+90° C
Betriebstemperatur

Alimentation 230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung

Accessoires sur demande : rails de glissement de plateaux,
superstructures, éclairage / Zubehör auf Wunsch: Tabletrutschen,
Aufsätze, Beleuchtung



03*

PLANS DE MAINTIEN À TEMPÉRATURE (CHAUDS) WARMHALTEFLÄCHEN

Éléments avec plan chaud en verre trempé.
Solutions en pont, ouvertes et avec armoire chaude.
Dimensions 2, 3, 4, 5 et 6 GN 1/1
Disponible dans les profondeurs 700 et 830

Elemente mit warmer Fläche aus gehärtetem Glas.
Abmessungen 2, 3, 4, 5 und 6 GN 1/1
Erhältlich in den Tiefen 700 und 830



04*

BACS ET PLANS RÉFRIGÉRÉS GEKÜHLTE BEHÄLTER UND FLÄCHEN

Éléments avec bac et plan réfrigéré.
Solutions en pont, ouvertes avec armoire réfrigérée.
Dimensions 2, 3, 4, 5 et 6 GN 1/1
Disponible dans les profondeurs 700 et 830

Elemente mit Wannen und gekühlter Oberfläche.
Brückenlösungen, offen und mit gekühltem Schrank.
Abmessungen 2, 3, 4, 5 und 6 GN 1/1
Erhältlich in den Tiefen 700 und 830



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Plan en acier inox AISI 304 épaisseur	1,5 mm
Oberplatte aus Edelstahl AISI 304 Stärke	
Avec panneau frontal en acier inox	
Komplett mit Edelstahlfrontplatte	
Température de fonctionnement	+30°+90° C
Betriebstemperatur	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	

Accessoires sur demande : rails de glissement de plateaux, superstructures, éclairage / Zubehör auf Wunsch: Tabletrutschen, Aufsätze, Beleuchtung



Fabrication en acier inox	AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl	
Plan en acier inox AISI 304 épaisseur	1,5 mm
Oberplatte aus Edelstahl AISI 304 Stärke	
Avec panneau frontal en acier inox	
Komplett mit Edelstahlfrontplatte	
Température de fonctionnement	+2°+8° C
Betriebstemperatur	
Commande numérique de la température	
Digitale Temperatursteuerung	
Alimentation	230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung	

Accessoires sur demande : rails de glissement de plateaux, superstructures, éclairage / Zubehör auf Wunsch: Tabletrutschen, Aufsätze, Beleuchtung



05* VITRINE RÉFRIGÉRÉE GEKÜHLTE VITRINEN

Vitrines cubiques à 2 et 3 niveaux, vitrines rondes à 2 niveaux. Dimensions 3, 4, 5 et 6 GN 1/1
Disponibles dans les profondeurs 700 et 830.

Kubische Vitrinen mit 2 und 3 Niveau, runde Vitrinen mit zwei Niveau. Abmessungen 3, 4, 5 und 6 GN 1/1
Erhältlich in den Tiefen 700 und 830.



Fabrication en acier inox AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl

Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm
Oberplatte aus Edelstahl AISI 304 Stärke

Avec panneau frontal en acier inox
Komplett mit Edelstahlfrontplatte

Température de fonctionnement +2°+8° C
Betriebstemperatur

Commande numérique de la température
Digitale Temperatursteuerung

Éclairage à LED de la vitrine
Vitrinen-Ledbeleuchtung

Alimentation 230V/50Hz - 110V/60 Hz
Versorgung

Accessoires sur demande: rails de glissement de plateaux, superstructures, éclairage / Zubehör auf Wunsch: Tabletrutschen, Aufsätze, Beleuchtung



06* CAISSES / ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES KASSEN / ERGÄNZENDE ELEMENTE

Caisses, éléments d'angle à 45° et 90°.
Éléments de continuité de la façade, éléments d'insertion de chariots et éléments de cuisson.
Disponibles dans les profondeurs 700 et 830.

Kassen, 45°- und 90°-Eckelemente.
Seitliche Anschlusselemente, Elemente zum Einfügen von Wagen und Kochelementen.
Erhältlich in den Tiefen 700 und 830.



Fabrication en acier inox AISI 304
Hergestellt aus Edelstahl

Avec panneau frontal en acier inox
Komplett mit Edelstahlfrontplatte



07*
SUPERSTRUCTURES / RAILS DE
GLISSEMENT DE PLATEAUX
AUFSÄTZE / TABLETTRUTSCHEN

Superstructure à un et deux niveaux en verre.
 Rails de glissement de plateaux linéaires en tube
 rond en acier inoxydable. Rails de glissement
 de plateaux en angle. Plinthes avant et latérales,
 panneaux latéraux avec tête. Fabrication en acier
 inox AISI 304. Disponible dans les profondeurs
 700 et 830.

Aufsatz mit einer oder zwei Niveau aus Glas.
 Lineare Tabletrutschen aus Rundrohr und Edelstahl.
 Ecktabletrutschen. Front- und Seitensockel,
 Seitenwände mit Abschluss. Hergestellt aus
 Edelstahl AISI 304. Erhältlich in der Tiefe 700
 und 830.



08*
DISTRIBUTEURS DE PAIN / COUVERTS
BROT- / BESTECKSPENDER

Distributeurs de plateaux, couverts, pain en version
 autonome ou comptoir. Porte-couverts en PVC.
 Structure pour panier à verres en acier.

Ausgabespender für Tablett, Besteck, Brot, freistehend
 oder als Tischversion. Besteckkasten aus PVC.
 Glas-/Korbhalteraufbau aus CNS. Erhältlich in den
 Tiefen 700 und 830.



www.regiacomunicazione.it

HUPFER[®]

HUPFER 11 Rue Du Ried 67720 Weyersheim
Tel. 03.88.51.73.43 Fax 03.88.51.73.23
info@hupfer.fr