

LE SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



NIVEAU CONSTANT RÉFRIGÉRÉ

Préparer selon la norme HACCP...

...Sans interruption de la chaîne de froid!



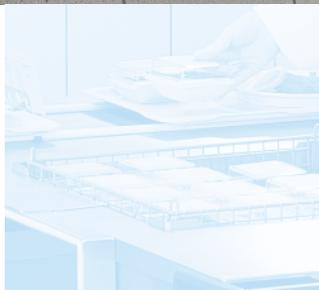
Niveau constant réfrigéré BDC/65-53

Prévu pour le stockage de raviolis déjà conditionnés. Ce chariot reçoit des paniers de dimensions 650 x 530 mm, s'empilant les uns dans les autres. Un panier est prévu d'origine. Au maximum, il est possible de rajouter 7 paniers supplémentaires hauteur 75 mm.



Niveau constant réfrigéré BDC/50-50

Le chariot est muni de pare-chocs en position basse. Les poignées de manipulation en haut de l'appareil front office de pare-chocs également. Des roulettes de diamètre 125 mm, pare fils équipent le chariot, 2 sont pivotantes à frein, deux autres sont fixes. Ce modèle est prévu pour accueillir des paniers de dimensions 500 x 500 ou 508 x 508 mm. Un panier est prévu d'origine. La capacité maximale est de 7 paniers hauteur 75 mm.



Les nouveaux chariots niveau constant réfrigérés BDC/50-50 et BDC/65-53, vous permettent de résoudre des problèmes cruciaux de votre chaîne de conditionnement que ce soit en liaison chaude ou froide.

Ces chariots sont brevetés et munis d'un système de réfrigération garanti sans CFC.

En les utilisant, vous maîtriserez complètement votre processus de conditionnement en respectant idéalement la chaîne de froid.

Ces chariots sont entièrement construits en inox 18/10, qualité 1.4301 respectant la qualité de fabrication HUPFER®.

Un panier de stockage est livré de série avec le chariot, ainsi qu'un couvercle isolé également en inox 18/10, qualité 1.4301.

Des points froids...

...pour un conditionnement efficace!



Une poignée ergonomique, réalisée en matière plastique très solide permet à la fois une bonne préhension du chariot et sert de protection en partie haute. De plus, elle protège les mains de l'utilisateur en cas de choc.



Des roulettes en polyamide, pare-fils selon la norme DIN 18867-8, de diamètre 125 mm équipent le chariot. 2 roues sont pivotantes à frein, 2 roues sont fixes.



Le couvercle entièrement isolé se pose simplement sur le chariot. Lors du conditionnement, il s'accroche latéralement sur l'une des parois.



Détails en un clin d'œil

- Stockage et maintien au froid dans un seul appareil.
- Température égale dans l'enceinte du chariot, grâce à un groupe froid performant.
- Respect des normes HACCP.
- Peu de déperdition d'énergie, grâce à une parfaite isolation.
- Agencement idéal à l'intérieur du chariot par panier de stockage ou guides variables.
- Ergonomie de travail, grâce au système à niveau constant.
- Nettoyage facile, bonde de vidange en partie basse.
- Utilisation de matériau de haute qualité, inox 18/10, qualité 1.4301.
- Câblage électrique selon recommandations VDE 0100.
- Protection IPX4 et marquage CE.
- Poignée de manipulation ergonomique.

Pièces de vaisselle froide...

...avec le chariot BDC/54-54 HUPFER®!



Le chariot BDC/54-54 est muni de 4 guides variables pour caler les pièces de vaisselle d'un diamètre de 240 à 260 mm.



Chariot niveau constant réfrigéré BDC/54-54

Pour le maintien au froid de la vaisselle.

Le chariot est muni de pare-chocs en position basse. Les poignées de manipulation en haut de l'appareil front office de pare-chocs également. Des roulettes de diamètre 125 mm, pare fils équipent le chariot, 2 sont pivotantes à frein, deux autres sont fixes. Des poignées ergonomiques permettent une bonne manipulation.



Le couvercle en inox 18/10, qualité 1.4301, est entièrement isolé. Il s'accroche latéralement sur l'une des parois lors de l'utilisation.

Chariot niveau constant réfrigéré

BDC/50-50

Dimensions L x P x H: 760 x 1090 x 900 mm

Paniers: 500 x 500 ou 508 x 508 mm

Plate-forme: 500 x 500 x 150 mm, en inox revêtu de pvc

Capacité: 7 paniers hauteur 75 mm (en plus du panier initial) Ou 4 paniers hauteur 115 mm

Température interne: 5°C avec le couvercle

BDC/65-53

Dimensions L x P x H: 760 x 1210 x 900 mm

Paniers: 650 x 530 mm

Plate-forme: 650 x 530 x 150 mm, en inox revêtu de pvc

Capacité: 7 paniers hauteur 75 mm (en plus du panier initial) Ou 4 paniers hauteur 115 mm

Température interne: 5°C avec le couvercle

BDC/54-54

Dimensions L x P x H: 760 x 1090 x 900 mm

Pièces de vaisselle: Ø 240 à 260 mm

Plate-forme: 540 x 540 mm en inox

Capacité: jusqu'à 244 pièces, en fonction de l'épaisseur

Température interne: 5°C avec le couvercle

Pour le maintien au froid de pièces de vaisselle, nous avons réalisé le chariot niveau constant réfrigéré BDC/54-54. Ce chariot est entièrement réalisé en inox 18/10, qualité 1.4301. La capacité totale du chariot avoisine les 244 pièces en fonction de leur épaisseur. Les guides réglables sont livrés de façon standard.

Nous sommes les spécialistes de la logistique en restauration!

