

SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



CHARIOTS À GLISSIÈRES

Chariots à glissières HUPFER® ...

...très fonctionnel!



Modèles RWG/7L et RWG/18L avec respectivement 7 et 18 niveaux de glissières, pour le stockage de plateaux et/ou bacs GN 1/1 (ou sous multiples 2/3, 1/2, et 1/3) Les mêmes modèles existent évidemment pour les dimensions GN 2/1 (ou sous multiples 1/1 et 2/4) RWG 7 et RWG 18.



Modèles RWG/14 et RWG/36 pour le stockage de 2x7 et 2 x18 plateaux GN 1/1 ou sous multiples.



Les chariots bas sont munis de glissières en U permettant une sécurité anti-chute pendant les phases de préparation.



Une butée fin de course se trouve sur toutes les glissières aux deux extrémités, afin de limiter au maximum le glissement des plateaux ou bacs pendant les phases de transport.

Partout où l'exigence de matériels performants est requise, nous avons des produits adaptés à proposer, dans le domaine de la logistique en restauration. Nos produits vous permettent de travailler de manière plus ergonomique et plus cohérente au quotidien.

La large gamme de chariot à glissières que nous proposons répond à tous les demandes des cuisines professionnelles dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration etc...

Notre expérience de plusieurs années, nous a conduit à élaborer une gamme complète de produits dans la logistique de restauration.

Egalement en boulangerie...

...devant les yeux des clients!



Le chariot à glissières pâtissier HUPFER® RWG 20/6-4 est équipé de glissières en "L" pour recevoir des plaques pâtissières. Les glissières équipées de butée de fin de course permettent de véhiculer les chariots sans risques de glissement des plaques. Le chariot RWG 20-6-4 a une capacité de 20 plaques pâtissières.



Les glissières en "L" permettent également de recevoir des Bacs GN à poignées fixes ou rabattables. En plus du chariot 20 niveaux pour plaques pâtissières, il existe évidemment aussi des chariots 20 niveaux aux formats GN 1/1 et GN 2/1.



Le vaste programme de chariots à glissières vous permet de répondre à toutes les attentes de vos clients, quel que soit la problématique.

Spécialement conçu pour le domaine de la boulangerie, le chariot RWG/20 6-4 est muni de glissières "L", tout comme les chariots RWG 18L, 18, 20L et 20. Ceci permet de stocker indifféremment des grilles et bacs GN avec ou sans poignées.

Toute notre gamme de produits est fabriquée selon les exigences de qualité HUPFER®. Le matériau employé est de l'inox 18/10, qualité 1.4301. L'outillage hautement performant permet de livrer des produits irréprochables.

Gain de place...

...grâce au modèle encastrable ERWG/18!



Une construction robuste et ingénieuse du modèle ERWG/18, lui confère une grande stabilité.



Les modèles ERWG/18 s'encastrent les uns dans les autres à vide. De cette manière, ils vous offrent un gain de place appréciable.



Les chariots à glissières encastrables, type ERWG/18 vous garantissent des gains de place appréciables à vide. Leur construction ingénieuse leur garantit une robustesse et une stabilité même à grande charge. Particulièrement intéressant pour les petits espaces, vous optimiserez grandement les contraintes des utilisateurs.

Le modèle ERWG/18 dispose de 18 paires de glissières en "U" et permet de stocker des grilles et bacs de dimensions gastronormes. Soit: 36 GN 1/1 ou 18 GN 2/1, mais également leur sous multiples. Comme l'ensemble de la gamme, ce modèle est fabriqué en inox 18/10, qualité 1.4301.

Passage en cellule...

...choisissez les modèles RWG/18S et KPTW/46!



Le chariot de transport de plaques eutectiques, modèle KPTW/46 dispose de glissières spéciales capables en inox 18/10, qualité 1.4301, afin que les plaques eutectiques n'y adhèrent pas. Elles sont conçues de manière à ce que les plaques ne glissent pas pendant les phases de transport. L'espacement entre deux niveaux est de 60 mm, pour une capacité totale de 46 plaques. (530 x 325 x 30 mm) Ce modèle est équipé de façon standard de quatre pare-chocs angulaires.

Pour le modèle RWG/18S, les roues sont disposées sur des traverses à l'intérieur de la structure du chariot. De cette manière, l'insertion et l'extraction des cellules ne posent aucun problème.



En tant que fabricant de produits destinés à la collectivité, nous sommes particulièrement attentifs à la longévité de leur utilisation.

Le modèle RWG/18S a été conçu spécialement pour être intégré dans des cellules de refroidissement. Des mets déjà

préparés peuvent être disposés sur des grilles ou dans des bacs et le chariot peut servir de stockage tampon en chambre froide. Le chariot est muni de 18 paires de glissières en "U" espacées de 75 mm. Il a une capacité de 36 grilles GN1/1 ou 18 grilles GN 2/1 et sous multiples.

Options et accessoires...

...pour tous vos besoins!



Pour tous les modèles 18 et 20 niveaux, il est possible de rajouter en option une sécurité antichute amovible.



Le modèle RWG/18 Z est livré démonté. Il se monte de façon très simple. Ce chariot est équipé de 18 paires de glissières en "U". Il est prévu pour recevoir soit 36 grilles GN 1/1, soit 18 grilles GN 2/1 ou leur sous multiples.



Pour les modèles RWG/18L, RWG/18, RWG/18Z, RWG/18S et ERWG/18, il est possible d'avoir une housse de protection en polyamide transparent. Nous disposons également pour ces modèles d'une housse isotherme.

Dans leur version standard, tous nos chariots disposent de glissières munies de butées fin de course anti-chute et de roues en polyamide.

Il est évidemment possible d'adapter un certain nombre d'accessoires pour chacun de nos modèles. Le choix de roulettes est quand à lui, également très large. De cette façon, tous les besoins des utilisateurs sont couverts.

Perfection...

...jusque dans le détail!



Accessoire: un pare-choc tournant pour éviter tout dommage contre les murs.



Choix de roulettes, version basique, roulettes en acier chromé zingué, avec un tenon ou une platine selon les versions.



Roues en polyamide avec un tenon ou une platine selon les versions.



Roues à gonflage, prévues pour des versions de chariots destinés à circuler sur un sol irrégulier, voire à l'extérieur. Les mâchoires sont en inox 18/10, avec un tenon ou une platine selon les versions.

Les avantages en un clin d'œil!

- 14 modèles disponibles, selon les normes DIN 18867-2
- Prévu pour des plateaux, grilles, bacs GN, plaques pâtisseries, plaques eutectiques...
- Version basse avec plan de travail
- Les versions basses se laissent insérer sous un plan de travail
- Modèle encastrable
- Butée fin de course sur toutes les glissières
- Pare chocs tournant en option
- Nombreux accessoires disponibles
- Fabriqué exclusivement en inox 18/10, qualité 1.4301

Un programme complet...

...pour la maîtrise de votre organisation!



S T O C K E R



T R A N S P O R T E R



P R E P A R E R



R A N G E R



D I S T R I B U E R



C O N S E R V E R



R E G E N E R E R



S E R V I R

La gamme de produits HUPFER® ne s'arrête pas aux chariots de service. Nous vous proposons toute une palette de produits vous permettant de maîtriser parfaitement votre logistique en restauration. Nous avons des solutions pour résoudre vos problèmes de transport, stockage, rangement, préparation, distribution, régénération et conservation.

Nous sommes les spécialistes de la logistique en restauration!

