

SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



CHARIOTS DISTRIBUTEURS

# Niveau Constant - HUPFER® ...

...pour une logistique idéale dans toute cuisine professionnelle!



Chariot niveau constant TE-2/V 19-26 (non chauffant)  
Les guides de diamètre variable, revêtus de matière plastique, empêchent le noircissement de la vaisselle stockée dans le chariot.

Deux poignées permettent une bonne manipulation des chariots. De plus, elles servent à la protection du chariot au niveau haut. Deux pare-chocs situés en bas, protègent l'autre côté du chariot. Ces pièces sont réalisées en PVC particulièrement rigide.



Chariot niveau constant TE-2/VK (non chauffant).  
Conçu spécialement pour toute cuisine fonctionnant sur le mode de la liaison froide. Les perforations latérales permettent une ventilation du froid. Les assiettes passent donc de la température ambiante à celle de l'enceinte de la chambre froide. Une seconde fonction est le maintien au froid des mets censés être distribués en système de liaison chaude.

En option pour tous les chariots non chauffants, nous pouvons vous fournir un couvercle en matière plastique transparent et verrouillable permettant une hygiène parfaite. Ce couvercle est verrouillable en trois points. Il se déverrouille par une simple rotation. Ce couvercle est susceptible d'être passé en machine à laver, il est gerbable et sa conception permet un égouttage efficace.



Le programme de chariots distributeurs à niveau constant HUPFER® est si complet, qu'il permet de trouver une solution à tout besoin présent dans une cuisine collective. Cette gamme de chariots est une pièce essentielle pour une organisation sans faille d'une logistique de restauration.

Cette nouvelle gamme de chariots distributeurs a été complètement revue, tant au niveau esthétique, que par les nombreuses innovations technologiques dont elle est dotée. Plus ergonomique et plus complète, elle vous permettra d'optimiser votre processus de distribution.

Pour le stockage d'assiettes propres, devant être utilisées pour le service d'entrées, de desserts et de tous les mets servis froids, nous avons conçu le modèle TE-2/V 19-26, chariot à niveau constant neutre. Ce chariot est prévu pour des assiettes de diamètre 190 à 260 mm. Le modèle TE-2/V 28-32 est lui conçu pour des assiettes de diamètre 280 à 320 mm. Les guides réglables sans outils permettent d'ajuster parfaitement le réglage en fonction des assiettes à stocker. L'ensemble du système à niveau constant, y compris les ressorts est réalisé en inox 18/10, qualité 1.4301.

## Simplification d'utilisation...

...les nouveaux chariots distributeurs HUPFER® facilitent le travail du personnel!



Chariot niveau constant TEH-2/V 19-26 (chauffant) et TEH-1/V 19-26 (chauffant) ont été conçus pour la distribution d'assiettes chaudes. Un autre modèle existe également pour des assiettes de diamètre 280 à 320 mm. Tous nos chariots sont livrés avec des couvercles verrouillables. Ces derniers limitent toute déperdition de chaleur et garantissent une hygiène parfaite.



Le nouveau tableau de commande est facile d'accès et pratique. Il est composé d'un bouton marche/arrêt, d'une molette de réglage de température et d'un câble spirale pouvant être rangé en façade.



Tous les chariots à niveau constant HUPFER® sont équipés de nouvelles roulettes polyamides conformes à la norme DIN 18867-8. Chaque chariot possède 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein. La charge supportée est de 100 kg/roulette.



Le chariot niveau constant réfrigéré BDC/54-54 a été spécialement conçu pour des cuisines fonctionnant sur le mode de la liaison froide. Il permet de réfrigérer rapidement des assiettes sortant directement des machines à laver. Ce chariot permet de gagner un temps précieux et favorise le fonctionnement de la liaison froide.

Pour répondre parfaitement à la demande de la distribution de repas, spécialement en cafétérias, nous avons considérablement réduit les dimensions de nos chariots TEH-1/V 19-26 et TEH-2/V 19-26.

La température maximale atteinte par les assiettes dans ce type de chariot est de 70°C. De cette manière, les mets ne perdent que très peu de chaleur et le client n'est pas exposé au risque de brûlure. Ils peuvent également être utilisés de manière non chauffante.

### Détails

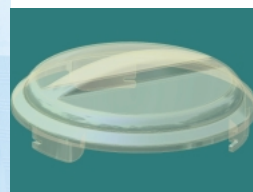
- Réglage simple des guides en fonction du diamètre des assiettes
- Réglage précis de température entre 20°C et 110°C
- Protection IPX5 selon la norme DIN 40050
- Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301
- 2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas
- Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.
- Certificat CE

# Les surpuissants d'HUPFER® ...

...chariots à chaleur ventilée nouvelle génération!



Niveau constant TEUH-2/26 C  
(à chaleur ventilée)



Chariot chauffe cire TEUH-2/26 P (à chaleur ventilée). Ce chariot est muni d'un élément chauffant de 3 kW. Son utilisation est réservée au chauffage de dôme en acier inoxydable. Son système de chauffage accompagné de couvercle en inox pourvus de joint permet de faire monter en température 2 x 44 dômes de 3,5 heures jusqu'à 120°C.

Chariot chauffe cire TEUH-2/26 P.  
Couvercles en inox avec joint périphérique parfaitement étanches.



Pour un conditionnement optimal en liaison chaude, nous vous proposons un chariot TEUH-2/VS 24-26 permettant d'obtenir une température des assiettes de 80°C et un chariot TEUH-2/26 C garantissant une température d'assiettes de 100°C. L'isolation parfaite des chariots associée à des couvercles verrouillables permet de garantir des températures d'assiettes remarquables. Les mets conservés sous cloche dans un chariot de transport de repas neutre sont ainsi assurés d'être distribués au dessus de la température critique de 65°C. La qualité de fabrication HUPFER® vous assurera en outre une longévité exceptionnelle de nos produits.

## Détails

- Réglage simple des guides en fonction du diamètre des assiettes.
- Chaleur ventilée permettant une mise en température rapide.
- Réglage thermostatique simple et pratique.
- Protection IPX5 selon la norme DIN 40050.
- Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301.
- 2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas.
- Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.
- Certificat CE.

## Les Universels...

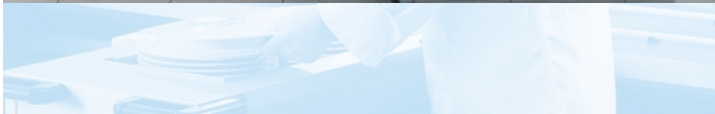
...Niveau constant pour toutes pièces de vaisselle!



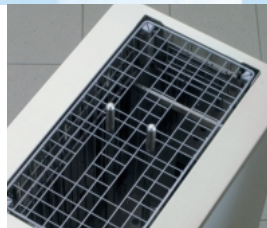
UTUH/57-28 (à chaleur ventilée).  
Ce chariot est particulièrement bien adapté au stockage de pièces de vaisselle rectangulaires. Un couvercle isolé entièrement en inox est fourni de façon standard. En position ouverte, il peut s'accrocher latéralement au chariot.



Deux poignées de manutention en PVC rigide permettent une bonne préhension du chariot. Elles servent également de pare chocs hauts. Deux autres pare chocs se trouvent sur la partie basse.



USTH/57-28 (chauffant). Par sa poignée haute, ce chariot est particulièrement adapté au passage dans les petits espaces, surtout en ligne de selfs. Un couvercle transparent en polycarbonate est fourni pour chaque chariot.



UTUH/57-28 (à chaleur ventilée).  
Surface de stockage 570 x 280 mm, pour 2 colonnes de stockage.

USTH/57-28 (chauffant). Surface de stockage 570 x 280 mm, jusqu'à 21 pièces de vaisselle en colonne peuvent être stockées.

Le chariot UTUH/57-28, prévu pour le stockage et le chauffage de pièces de vaisselle autres que les assiettes est adapté aux chaînes de conditionnement de type liaison chaude. Le chariot niveau constant universel USTH/57-28 est particulièrement conçu pour un emploi en chaîne de distribution self service. Il permet de stocker jusqu'à 21 pièces de vaisselle différentes et monte ces dernières jusqu'à 70°C. Ces modèles existent également en version non chauffantes (UST/57-28) et en chaleur ventilée (USTUH/57-28).

### Détails

- Réglage thermostatique aisé. UTUH/57-28 de 20 à 130°C, USTH/57-28 de 20 à 110°C.
- Bouton marche/arrêt lumineux.
- Protection IPX5 selon la norme DIN 40050.
- Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301.
- 2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas.
- Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.
- Certificat CE.

# Chariots niveau constant pour casiers... ...pour tous les usages!



Chariot pour casiers OKO/50-50.  
Plate forme de stockage 523 x 523 mm,  
pour paniers 500 x 500 mm ou 508 x 508 mm.  
Les différentes pièces de vaisselle comme les  
tasses, bols, théières sont positionnées dans des  
paniers de hauteur 75 ou 115 mm.  
Existe également pour paniers de 650 x 530 mm,  
modèle OKO/65-53.



Chariot pour casiers KO/50-50 (non chauffant).  
Pour paniers de vaisselle de dimensions  
500 x 500 mm ou 508 x 508 mm.  
Peut également être livré en parois perforées  
pour réfrigérer les pièces de vaisselle en  
chambre froide.



La plate forme de réception des chariots  
KO/50-50 est constituée d'un panier inox revêtu  
d'époxy, de dimensions 500 x 500 x 150 mm.  
7 paniers hauteur 115 mm ou 10 paniers hauteur  
75 mm peuvent être rajoutés.  
Le panier constituant la plate forme de stockage  
est amovible pour un nettoyage parfait. En option,  
nous pouvons livrer un couvercle en PVC.

Les chariots niveau constant HUPFER® ne vous aident pas seulement à maîtriser votre processus de distribution, ils vous permettent également d'optimiser votre organisation. L'utilisation des chariots à paniers OKO/50-50 et OKO/65-53 comme les chariots fermés KO/50-50 et KO/65-53 permet la mise à disposition de pièces de vaisselle pendant le conditionnement de plateaux repas. Ils servent à distribuer des ustensiles comme les tasses, les ramequins etc...

Le système à niveau constant est entièrement en inox 18/10, qualité 1.4301 et permet une montée optimale, même pour les charges lourdes.

## Détails

- **Système de montée à niveau constant entièrement en inox 18/10 fonctionnant même pour les charges lourdes.**
- **Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301.**
- **2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas.**
- **Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.**
- **Certificat CE**

## Chariots à niveau constant...

...maîtrisez votre organisation!



Chariots KOUH/50-50 (à chaleur ventilée).  
Plate forme de stockage constituée d'un panier inox revêtu d'époxy de dimensions 500 x 500 x 150 mm. 7 paniers hauteur 115 mm ou 10 paniers hauteur 75 mm peuvent être rajoutés. Le panier constituant la plate forme de stockage est amovible pour un nettoyage parfait.



Chariot à casiers réfrigéré BDC/50-50.  
L'utilisation de ce modèle permet de maintenir au frais les mets comme les entrées, desserts, salades, ... préparés, sans rupture de la chaîne de froid, conformément aux contraintes drastiques de la norme HACCP.  
Ce chariot est équipé de roues en polyamide inoxydable, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes à frein Ø 125 mm. Charge 100 kg/roue.



Pour la mise à disposition de pièces de vaisselle chaudes lors du processus de conditionnement de plateaux repas, les chariots KOUH/50-50 et KOUH/65-53 sont idéalement conçus. Le réglage thermostatique est possible entre 20 et 110°C. La chaleur ventilée permet une montée en température rapide des pièces de vaisselle jusqu'à 80°C. 4 positions de chauffage sont possibles par le bouton de réglage. Un bouton marche/arrêt lumineux est également présent.

L'isolation thermique est garantie par de la céramique. Un câble de branchement spirale est prévu et peut être rangé en façade lors de l'arrêt de l'appareil.

### Les avantages en un clin d'œil

- **Système de montée à niveau constant entièrement en inox 18/10 fonctionnant même pour les charges lourdes.**
- **Un couvercle PVC équipe nos modèles 50-50 et 65-53.**
- **Protection IPX5 conforme à la norme DIN 40050.**
- **Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301.**
- **2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas.**
- **Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.**
- **Certificat CE.**

# Partout où ils sont utiles...

...les chariots à plateaux niveau constant HUPFER® vous rendent de précieux services!



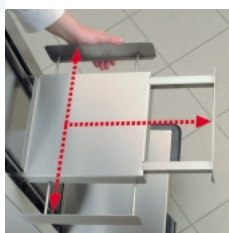
Chariot à plateaux OTA/53-37.

Chariot à plateaux OTA/U-BW.  
Prévu pour accueillir des plateaux sortant de machine à laver, en largeur ou longueur.  
La tablette de dépose est réglable en longueur de 325 à 540 mm et en largeur de 320 à 540 mm, pour tout type de plateaux gastro, euro, triangulaires...  
Capacité de 80 à 120 plateaux.

Chariot à plateaux OTA/53-37 S.  
Ce chariot est prévu pour être positionné en sortie de convoyeur de retour de vaisselle HUPFER®, pour un chargement automatique.  
La tablette de dépose peut être adaptée à des plateaux de longueur de 450 à 530 mm et de largeur 330 à 380 mm. Capacité: environ 100 plateaux.



Une poignée ergonomique en PVC rigide protège à la fois l'utilisateur de tout risque de blessure et le chariot en servant de pare choc hauts.



Chariot à plateaux OTA/U-BW.

Les chariots exécution ouverte OTA/47-36 et OTA/53-37 sont prévus soit pour être placés dans des lignes de selfs et permettre ainsi au client de se servir lui même, soit dans une chaîne de conditionnement de plateaux repas.

Mais, ils peuvent également être utilisés en laverie. Le modèle OTA/U-BW est utilisé en laverie pour des plateaux de tailles différentes. Enfin, le modèle OTA/53-37 S est plus particulièrement adapté au déchargement automatique à la sortie de convoyeurs de dépose HUPFER®.

## Les avantages en un clin d'œil

- **Système de montée à niveau constant entièrement en inox 18/10 fonctionnant même pour les charges lourdes.**
- **La construction ouverte favorise le nettoyage.**
- **Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301.**
- **2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas.**
- **Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.**
- **Certificat CE.**

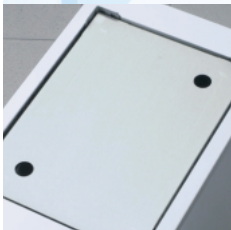


## Stocker, Ranger, Distribuer...

...nos chariots répondent à tous ces besoins!



Chariot TAG-1/53-37.  
Chariot niveau constant à plateaux exécution fermée.



La plate forme est constituée d'un plateaux inox lisse, amovible pour un nettoyage aisé.



Chariot OTA/53-37 S accroché à la sortie d'un convoyeur HUPFER®.



Chariot TA-2/53-37.  
Chariot niveau constant pour 2 piles de plateaux, capacité 240 plateaux environ.

Le modèle TAG-1/53-37 est particulièrement adapté à la distribution de plateaux en cafétérias, ce faisant il masque d'éventuelles différences de couleur des plateaux.

Le modèle TA-2/53-37 grande capacité est plus adapté au conditionnement de plateaux repas en cuisine. Celui-ci permet de stocker une grande variété de plateaux différents.

### Les avantages en un clin d'œil

- **Système de montée à niveau constant entièrement en inox 18/10 fonctionnant même pour les charges lourdes.**
- **La conception de ces chariots facilite grandement le nettoyage et répond aux exigences d'hygiène.**
- **Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301.**
- **2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas.**
- **Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.**
- **Certificat CE.**

# Chariots grande capacité HUPFER®... ...ergonomiques et maniables!



Chariot BD/60-60 (non chauffant).

Chariot neutre servant à distribuer des pièces de vaisselle disparates à la fois en chaîne de conditionnement, mais aussi en cafétérias où les clients peuvent se servir eux mêmes. En option, nous pouvons livrer des couvercles en PVC garantissant une bonne hygiène. Ces couvercles sont susceptibles de passer en machine à laver et sont gerbables.



Chariot BD/60-60 K (non chauffant).

Conçu spécialement pour toute cuisine fonctionnant sur le mode de la liaison froide. Les perforations latérales permettent une ventilation du froid. Les pièces de vaisselle passent de la température ambiante à celle de l'enceinte de la chambre froide. Une seconde fonction est le maintien au froid de mets censés être distribués en liaison chaude.



Des poignées ergonomiques en PVC rigide protègent à la fois l'utilisateur de tout risque de blessure et le chariot en servant de pare chocs hauts.

Pour la distribution de pièces de vaisselle à température ambiante, nous avons mis au point le chariot BD/60-60. Ce produit peut également servir au stockage de cloches inox, recouvrant les assiettes pour des distribution de repas en cafétérias.

Le modèle perforé BD/60-60 K est plus particulièrement destiné au conditionnement de plateaux repas dans une cuisine fonctionnant sur le mode de la liaison chaude ou froide.

## Détails

- **Système de montée à niveau constant entièrement en inox 18/10 fonctionnant même pour les charges lourdes.**
- **La plate forme de réception est simplement posée sur le chariot, elle est amovible et permet donc un nettoyage aisé.**
- **Le plancher est prévu avec des ouvertures permettant l'évacuation de l'eau.**
- **Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301.**
- **2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas.**
- **Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.**
- **Certificat CE.**

## Rangement soigné et gain de place... ...maîtres mots de la nouvelle génération de chariots HUPFER®!



Chariot BDUH/60-60/4-S (à chaleur ventilée).  
4 guides réglables permettent de bien caler les différentes pièces de vaisselle. Les guides sont livrés avec le chariot. 49 perforations au plancher vous garantissent une multitude de possibilités de réglage.



Chariot BDUH/60-60/4-S (à chaleur ventilée).  
Livré d'origine avec un couvercle en PVC, permettant un bon maintien de température dans l'enceinte du chariot et garantissant une parfaite hygiène.



Chariot BDK/57-57 (non chauffant).  
Muni de panier en fil inox revêtu d'époxy, amovible pour un bon nettoyage. Un couvercle en PVC peut être livré en option.



Le chariot BDUH/60-60/4-S est spécialement conçu pour le conditionnement de plateaux repas en liaison chaude.

Le réglage se fait simplement par un bouton thermostat sur la façade de contrôle du chariot. La régulation est possible entre 20 et 110°C. 4 positions sont permises. La température maximale des pièces de vaisselle atteint 80°C.

Conçus pour le stockage de cloche, nous vous proposons les modèles BDK/57-57 et BDK/85-60.

### Les avantages en un clin d'œil

- **Système de montée à niveau constant entièrement en inox 18/10 fonctionnant même pour les charges lourdes.**
- **Utilisation d'inox 18/10, qualité 1.4301.**
- **2 poignées pare chocs hautes + 2 pare chocs bas.**
- **Protection IPX5 conforme à la norme DIN 40050.**
- **Roues en polyamide, inoxydables, selon la norme DIN 18867-8. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein par chariot, charge 100kg/roue.**
- **Certificat CE.**

# 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 distributeurs à niveau constant. 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!**

