

SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



CHARIOTS DE TRANSPORT DE REPAS

# Chariots de transport de repas...

...Marque HUPFER®, une référence reconnue!



**SPTW-2/EBF** Pour environ 25 personnes.  
Chariot muni de 2 bacs GN 1/1-200 et  
2 étuves chauffantes situées en partie  
basse du chariot.

Les bacs des chariots qui sont prévus pour accueillir des bacs GN 1/1 et/ou leurs sous multiples sont parfaitement et entièrement soudés. Les angles en partie basse permettent un nettoyage aisé. Le système de vidange des bacs est entièrement soudé et permet ainsi une évacuation propre.



**SPTW-2/EBF** équipé avec les options: couvercle coulissant, plaque eutectique et panier GN.

Les chariots de transport de repas HUPFER® sont universellement reconnus. Cette gamme de produits est particulièrement riche et dispose en outre de foule d'options.

Leur emploi dans les établissements tels que, Maison de retraite, maternelle, cliniques etc... tout établissement ne servant pas au plateau, est particulièrement recommandé. Cette nouvelle famille de chariots a été élaborée avec des nombreuses innovations techniques. Le résultat est une gamme complète, permettant de trouver des solutions à tout problème de distribution de repas.

L'utilisation de ces chariots optimisera considérablement votre processus de travail tout en garantissant une souplesse d'utilisation au personnel. Tous les chariots de transport de repas HUPFER® sont réalisés en inox 18/10, qualité 1.4301, ils sont produits sur des lignes de montage ultra moderne et leur qualité est irréprochable.

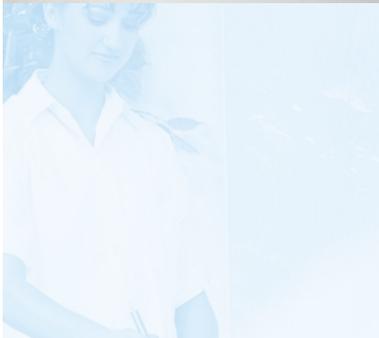
## La créativité... ...au service de l'utilisateur!



Chaque compartiment chauffant est muni de 4 paires de glissières embouties, espacées de 75 mm. Un joint périphérique entoure le compartiment de façon à fermer hermétiquement celui-ci et à économiser de l'énergie.



Un pare-choc en polyuréthane dur protège le haut des compartiments des chocs et prévient également le ruissellement des bacs. Les portillons sont en inox doublés et isolés. Le système d'ouverture des portillons est également réalisé très simplement et permet une manipulation aisée.



Le couvercle coulissant est composé de 2 parties identiques et dispose de façon standard d'une galerie périphérique. Celle-ci est entièrement en inox 18/10, qualité 1.4301. Un nouveau mécanisme d'ouverture du couvercle est prévu désormais sur nos chariots. Celui donne une plus grande stabilité à l'ensemble. (En position ouverte, chaque partie du couvercle supporte un poids statique de 40 kg) Lorsque le couvercle est en position ouverte, il est désormais possible de manœuvrer le chariot. Dès que les deux parties du couvercle se ferment, un système de blocage se met automatiquement en place. Pour le déverrouiller, il suffit d'actionner une manette située à l'extrémité de celui-ci.



De telle manière, nous vous garantissons l'habituel standard de qualité HUPFER®. Les modèles SPTW-2/EBF et SPTW-3/EBF sont prévus pour des capacités respectives de 25 et 50 repas. Il est possible d'avoir des chariots sans couvercle, avec couvercle coulissant ou rabattable. Des poignées intégrées au chariot ou au couvercle font également office de pare-chocs haut. (En version avec couvercle rabattable, les poignées sont remplacées par des barres de poussées)

De plus, tous les chariots sont équipés de 4 pare-chocs supplémentaires en partie basse.

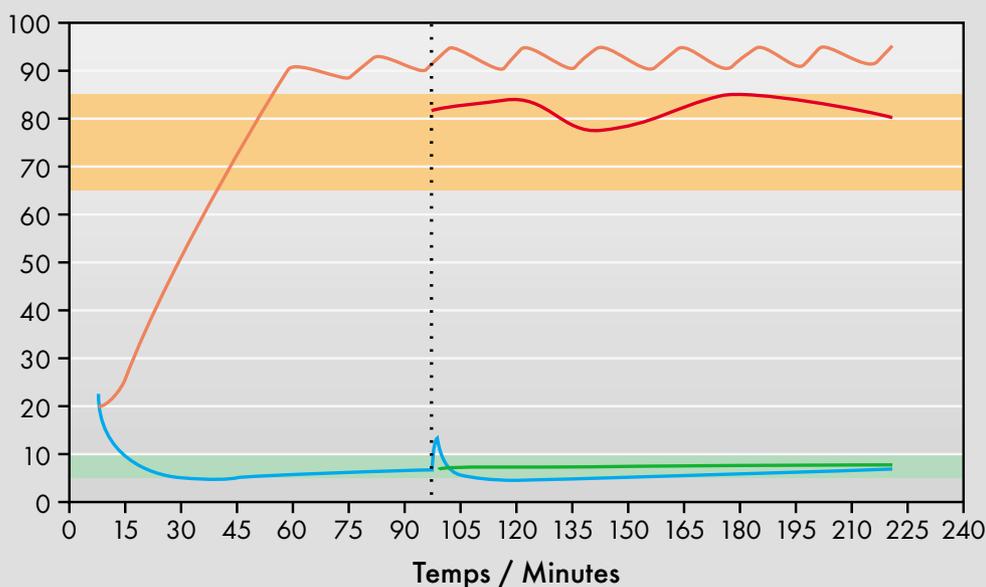
Les bacs et les compartiments sont chauffés par des résistances en inox 18/10, qualité 1.4301, chacun d'entre eux est réglable individuellement. Les bacs peuvent être réglés entre 30 et 90 °C, les compartiments eux, entre 30 et 80 °C. 4 niveaux de température sont pré-programmés sur les boutons de réglage des chariots. Les boutons de réglage sont situés sur la façade du chariot, ils sont parfaitement accessibles et leur manipulation est aisée. Chaque bac et chaque compartiment est marqué individuellement et le repérage est fait au dessus des boutons de réglage, de cette manière, il est impossible de se tromper. Un bouton marche/arrêt général indique clairement la position du chariot.

# Températures idéales...

...selon les normes HACCP!

## Courbes de température SPTW 3 / EBF

- Température de l'eau
- Aliments (chaud)
- Compartiment froid
- Aliments (froid)
- Plages de température des aliments chauds
- Plages de température des aliments froids
- Heure d'introduction des aliments
- (1 heure après démarrage chariot)



**SPTW-3/EBF.** Prévu pour 50 personnes environ.  
3 bacs GN 1/1-200 ou sous multiples et  
3 compartiments chauffants.



**SPTW-3/EBF,** muni d'un couvercle rabattable,  
d'une plaque eutectique et de paniers GN.

Il est également possible d'utiliser les compartiments sans les chauffer, pour des aliments comme la salade, les desserts... Dans ce cas, il faut introduire une plaque eutectique froide. Les autres compartiments, ainsi que les bacs peuvent être chauffés. La parfaite isolation de chaque compartiment réduit au strict minimum toute déperdition de chaleur. (cf schéma ci-dessus)

Les bacs et les compartiments sont isolés thermiquement par de la céramique. Sous chaque bac, il est également apposé une mousse ininflammable et anti-bruit. Tous les composants électriques se trouvent dans un compartiment derrière la façade de contrôle. Celle-ci est amovible très facilement, en ne retirant que quelques vis, ce qui facilite grandement les éventuelles manipulations après vente.

## Utilisation aisée...

...une fabrication soignée dans le moindre détail!



Tous les chariots de transport de repas de marque HUPFER® sont munis d'un bloc énergétique amovible par 2 vis. Ce système en cas de SAV est garant de gain de temps précieux.

Le couvercle rabattable 1/3 - 2/3, ainsi que la barre de poussée, sont entièrement en inox 18/10, qualité 1.4301. Le segment 2/3 du couvercle est muni d'un rebord recueillant l'eau de condensation. En position ouverte, il est possible d'y glisser les couvercles des bacs GN. Le segment 1/3 du couvercle est muni d'une grille perforée. Cette partie peut se bloquer à fleur du chariot pour préparer les assiettes. La grille perforée est amovible sans outils.



### Les avantages en un clin d'œil

- Tous les aliments sont directement embarqués dans le chariot, de la cuisine vers les offices.
- Un seul chariot pour un repas complet chaud et/ou froid.
- Réglage de température précis, pas de déperdition de chaleur, grâce à une isolation parfaite.
- Joint périphérique sur les compartiments, portillons doublés et isolés.
- Utilisation exclusive d'inox 18/10, qualité 1.4301.
- Choix de roulettes possible Ø 125, 160 et 200 mm.
- Chariot livrable sans ou avec couvercle.
- Bloc moteur interchangeable.
- Réglage progressif et séparé de chaque compartiment et bac individuellement.
- Possibilité d'utiliser les compartiments en froid avec ajout de plaque eutectique.
- Bacs et compartiments numérotés et repérés sur la façade de contrôle.
- Vidange sous le chariot directement au dessus des caniveaux.

# Chariot multi-usage...

...un chariot, plusieurs produits!



## SPTW-2/EBF/TEHCO

Pour 50 personnes environ. Ce chariot se caractérise par les nombreuses possibilités qu'il offre.

Ce modèle spécifique répond à des besoins très particuliers. Le modèle présenté SPTW-2/EBF/TEHCO est conçu pour environ 50 personnes, il intègre un dispositif à niveau constant chauffant pour des assiettes de Ø 190 à 265 mm, 2 bacs GN 1/1-200 ou sous multiples chauffants, 2 compartiments chauffants avec 4 paires de glissières embouties espacées de 75 mm chacun, 1 compartiment neutre avec une étagère intermédiaire, 1 bac à couverts sur le dessus et un couvercle 1/3 - 2/3 rabattable. Le tout dans un seul chariot!

## Les avantages en un clin d'œil

- Chariot de transport et de distribution, deux en un.
- Tous les compartiments parfaitement indépendants et isolés.
- Les compartiments bas peuvent recevoir des plaques eutectiques.
- Couvercle 1/3 - 2/3 rabattable, un côté pour le dressage, l'autre pour le stockage des couvercles.
- Encastrable à niveau constant chauffant pour assiettes, muni d'un couvercle polycarbonate résistant.

## Options et accessoires...

...une solution pour tous les usages!



Les modèles SPTW-2/EBF et SPTW-3/EBF peuvent être équipés d'étagère rabattable frontale ou latérale, en inox 18/10, qualité 1.4301. (Remarque: cette option n'est pas livrable avec un couvercle)

Sur tous les modèles de chariots de transport de repas HUPFER®, avec des bacs GN sur le dessus, l'écoulement se fait sous les chariots. Ce système présente 3 avantages majeurs. D'abord, le panneau arrière du chariot est lisse, donc parfaitement nettoyable, ensuite le système de vidange ne peut être endommagé pendant la manipulation, enfin, la vidange se faisant directement et verticalement, il n'existe quasiment aucun risque de bouchon. La paroi arrière est amovible très simplement par trois vis, de cette manière l'accès aux résistances et aux vidanges est grandement facilité en cas de besoin.



Les chariots sont équipés de façon standard de 4 roues inoxydables (selon DIN 18867-8), deux sont fixes, deux sont pivotantes à frein. D'un diamètre de 125 mm, elles disposent en outre d'une protection pare fils. En option, il est possible de mettre des roulettes de diamètre 160 ou 200 mm. En cas de sol difficile, il est également possible de mettre une roue centrale pour faciliter encore plus la maniabilité du chariot.

Tous les chariots transport de repas de marque HUPFER® peuvent être équipés de prises de courant pour divers pays, sur demande.

Deux autres modèles sont disponibles sur demande, les chariots SPTW-2/EBF-SP et SPTW-3/EBF-SP avec accumulateur de chaleur. Ces modèles permettent une autonomie plus grande encore après les avoir débranchés du secteur.

De cette façon les trajets les plus longs entre la cuisine et les offices sont possibles.

Pour le maintien en température de bacs GN préparés (ou le maintien au froid par plaques eutectiques), propose également les modèles SPTW-2 et SPTW-3. Ces chariots tout étuve trouvent leur utilité dans le domaine des banquets notamment.

# Un programme complet...

...pour la maîtrise de votre organisation!



R  
E  
G  
E  
N  
E  
R  
E  
R



S  
E  
R  
V  
I  
R



T  
R  
A  
N  
S  
P  
O  
R  
T  
E  
R



C  
O  
N  
S  
E  
R  
V  
E  
R



P  
R  
E  
P  
A  
R  
E  
R



S  
T  
O  
C  
K  
E  
R



D  
I  
S  
T  
R  
I  
B  
U  
E  
R



R  
A  
N  
G  
E  
R

S  
T  
O  
C  
K

C

O

S

E

V

E

S

V

I

R

T  
R  
A  
N  
S  
P  
O  
R  
T  
E  
R

D  
I  
S  
T  
R  
I  
B  
U  
E  
R

A

N

G

E  
R

R  
E  
G  
E  
N  
E  
R  
E  
R

La gamme de produits HUPFER® ne s'arrête pas aux chariots de transport de repas. 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!**