

LE SPÉCIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



CHARIOTS TRANSPORT D'ASSIETTES

Transport de piles d'assiettes...

...sans effort et en toute sécurité!



Les chariots transport d'assiettes en exécution basse se laissent aisément se placer sous les plans de travail.



TETW 1/6-26

Chariot bas en tôle inox, pouvant contenir jusqu'à 300 à 400 assiettes ou pièces de vaisselle rondes de Ø 260 mm, disposées en deux colonnes l'une derrière l'autre. En option, grilles de séparation faisant également office d'anti - chute frontale.



TETW 2/26

Exécution haute, en fils. Le chariot est accessible des deux cotés, à partir de 400 mm. Capacité de 300 à 400 assiettes ou pièces de vaisselle rondes de Ø 260 mm. En option, grilles de séparation.



TETW 1/26

Exécution haute, en tôle inox. Chariot simple face. Ergonomique, il est accessible à partir de 400 mm. Capacité de 150 à 200 assiettes ou pièces de vaisselle rondes de Ø 260 mm.



TETW 1/26

Chariot équipé d'une grille frontale anti-chute en fils inox polis électrolytiquement.

Peu importe le type de vaisselle que vous souhaitez transporter, assiettes, bols, ravers etc... le programme complet de chariots transport d'assiettes HUPFER® vous permettra de trouver la solution à votre problème. Nos ingénieurs ont fait porter leurs réflexions sur l'amélioration de l'ergonomie de l'ensemble de la gamme de ces chariots.

De cette manière, vous disposez d'une gamme très complète pour répondre à tous vos besoins.

Les versions basses de nos chariots sont plus particulièrement destinées à être intégrées sous des plans de travail, ou dans le cadre de ligne de selfs. Les versions ergonomiques hautes, elles sont plutôt destinées à des chaînes de conditionnement de repas en cuisine. Tous les chariots sont construits en tube inox 18/10, Ø 25 mm, qualité 1.4301. Il existe deux versions, l'une en fils rilsanisés, l'autre en tôle inox. La construction est fidèle au standard habituel de fabrication HUPFER®, respectant les normes d'hygiène dans le milieu des cuisines professionnelles.

Maniables et pratiques... ...toujours utiles!



Pour une préhension rapide d'une pile d'assiettes, nous disposons dans notre gamme d'accessoires, d'une colonne à assiettes en fils rilsanisés.

Les chariots sont équipés de 4 roues Ø 125 mm, pivotantes, dont 2 à frein. 4 pare-chocs annulaires en PVC résistant protègent également l'ensemble des chariots.



Pour tous les chariots de notre gamme, nous disposons de nombre d'options, comme des grilles de séparations et anti-chute pouvant être positionnées sans outils sur les chariots.



Notre gamme de chariots transport d'assiettes, ainsi que l'ensemble des accessoires vous permet de répondre à tous vos besoins en matière de transport et de stockage de pièces de vaisselle.

Les grilles de séparation vous permettent de ranger et de trier convenablement la vaisselle, même de taille et de diamètre différent. De plus, à l'aide des colonnes à assiettes vous pouvez prendre des piles d'assiettes en une seule fois.

L'inclinaison des chariots, évite les chutes de vaisselle pendant la manipulation, vous pouvez en outre ajouter des grilles anti-chute sur les modèles en tôle inox. Il existe également des housses de protection en polyester pour protéger les assiettes de la poussière.

Les avantages en un clin d'œil

- Fabrication très soignée, fidèle au standard HUPFER®, respectant les normes d'hygiène.
- Manipulation aisée.
- Gamme complète pour tous les usages.
- Modèle standard et haut pour une meilleure ergonomie.
- Grille de séparation pour des assiettes de diamètre différent.
- En option, des colonnes à assiettes.
- Sécurité grâce à l'inclinaison des chariots et des grilles anti-chute.
- Protection de la poussière par housse en polyester.
- Manœuvrabilité par 4 roues pivotantes, dont 2 à frein, Ø 125 mm.

Un programme complet...

...pour la maîtrise de votre organisation!



R
E
G
E
N
E
R
E
R



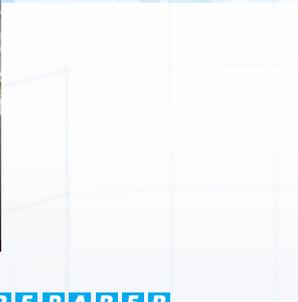
S
E
R
V
I
R



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

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

C
O
N
S
E
R
V
E
R
E
R
R
E
G
E
N
E
R
E
R
T
R
A
N
S
P
O
R
T
E
R
S
E
R
V
I
R
P
R
E
P
A
R
E
R
D
I
S
T
R
I
B
U
E
R
R
A
N
G
E
R
S
T
O
C
K
E
R
P
R
E
P
A
R
E
R
S
E
R
V
I
R
R
E
G
E
N
E
R
E
R