

SPECIALIST IN GROOTKEUKEN-LOGISTIEK



Optimale opscheptemperaturen...

...met de nieuwe uitschepwagens van HUPFER®!



Uitschepwagen SPA/EB-2

Alle wagens van deze productlijn zijn specifiek ontworpen voor gebruik aan voedselverdeelbanden in instellingen.

Twee ergonomisch gevormde duwgrepen met geïntegreerde stootkant beveiligen tegen verwondingen aan de handen en beschadigingen van de apparatuur.



Tegen meerprijs zijn voor alle uitschepwagens makkelijk te plaatsen bodemplaten leverbaar.



Uitschepwagen SPA/EB-3

Omdat de onderbouw standaard geheel open is, is het mogelijk het water direkt in een afvoergoot te lozen; tegen meerprijs zijn ook nog speciale uitloopverlengingen leverbaar



Opklapbare bladen van 300 mm breed leverbaar voor de lange of de kopse zijde van de wagens.



Overzichtelijk bedieningspaneel met aan/uit schakelaar met geïntegreerd controlelampje en thermostaatknoppen met duidelijke markeringen.

De nieuwe generatie HUPFER® uitschepwagens is een belangrijke schakel in de gesloten procesketen van elke professionele keuken. Het complete programma is op de wensen van mensen uit de dagelijkse praktijk afgestemd en daardoor zo ontworpen dat de modellen exact geschikt zijn voor de verschillende toepassingen. Bij productontwikkeling staan bij HUPFER® de wensen van de gebruiker altijd op de voorgrond: verder zijn arbeidsomstandigheden en efficiëntie hierbij belangrijke punten.

Specifiek voor gebruik aan voedselverdeelbanden in instellingen heeft HUPFER® de modellen SPA/EB-1 tot en met SPA/EB-4 in het programma. Deze zijn voorzien van 1 - 4 afzonderlijk thermostatisch regelbare bakken die naadloos in het bovenblad zijn ingelast. Alle modellen zijn geheel vervaardigd van roestvrijstaal 18/10. De zware constructie van vierkante buis voldoet aan DIN 18867-7 en is zonder meer bestand tegen de dagelijkse harde praktijk. De afwerking kan elke toets der kritiek probleemloos doorstaan.

Ergonomie volgens HUPFER® ...

...speciale wagens met bedieningspaneel aan de lange zijde!



Uitschepwagen SPA/EB-3 LS
Alle wagens van deze productlijn zijn uitgevoerd met het bedieningspaneel aan de lange zijde en aldus bij uitstek geschikt voor plaatsing in een inrijns van een uitgiftebuffet.



De uitschepwagens SPA/EB-2 LS en SPA/EB-3 LS zijn geschikt voor 2 resp. 3 x 1/1 GN bakken of onderverdelingen daarvan.



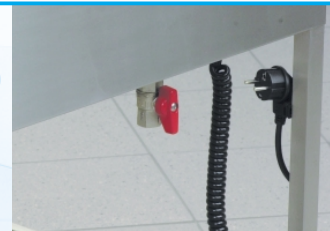
Het ontwerp van de nieuwe serie is gericht op optimale ergonomie, arbeidsveiligheid en hygiëne. Eenvoudige bediening door ergonomisch gevormde draaiknop; traploos instelbare thermostaat voor watertemperatuur tussen 30° en 90° Celsius; vier aanduidingen geven, ook op afstand, duidelijk aan in welke stand het apparaat staat. Bovendien 1 aan/uit schakelaar met controlelamp. Cijfers geven overduidelijk aan welke knop bij welke bak hoort.

Voor plaatsing in een inrijns van een uitgiftebuffet leveren wij de modellen SPA/EB-2 LS en SPA/EB-3 LS. Daarbij zijn de bedieningselementen aan de lange zijde aangebracht. Bovendien kunnen deze modellen makkelijk naast elkaar worden geplaatst omdat in plaats van de standaard handgrepen deze zijn voorzien van een massieve kunststof beschermlijst aan de lange zijde boven de knoppen met een ingefreesde greepsparing.

Hygiëne wordt door HUPFER® met hoofdletters geschreven! De bakken zijn diepgetrokken en naadloos ingelast. In elke bak bevindt zich een ingelaste afvoer met daaronder een aftapkraan met bedieningshendel waaraan goed zichtbaar is of deze in de `open` of `gesloten` stand staat.

Efficiënte werkwijze...

...door ook over de kleinste details na te denken!



Het aansluitsnoer, uittrekbaar tot 1.8 mtr, met haakse stekker is aan de achterzijde aangebracht. Dit heeft als groot voordeel dat dit snoer niet om het apparaat hoeft te worden heengeleid en daardoor op de lange duur dusdanig is uitgerekt dat het over de vloer sleept. Aan het frame is tevens een stekkerhouder aangebracht.



Vier zwarte stootrollen direct boven de kogelgelagerde kunststof wielen Ø 125 mm gemonteerd geven een optimale bescherming tegen beschadigingen.



Omdat de onderbouw standaard geheel open is, is het mogelijk het water direkt in een bouwkundige afvoergoot of een putje te laten lopen zonder dat hiervoor andere bakken of emmers dienen te worden gebruikt. Teneinde het u wat dat betreft nog gemakkelijker te maken bieden wij tegen meerprijs een speciale uitloopverlenging aan. Voor de koude componenten in 'Cook-Chill' of 'Cook-Serve' keukens heeft HUPFER® de SPA/K-2 DW of SPA/K-3 DW (niet afgebeeld) in het programma. Het bovenblad hiervan is voorzien van een naadloos diepgetrokken bak waarin 2x1/1 of 3x1/1 bakken kunnen worden geplaatst, ofwel verpakte producten als bijv. melk, yoghurt of vruchtensappen. Door een krachtige koeling in combinatie met optimale isolatie van de bak wordt alles keurig volgens de HACCP - normen koel gehouden.

Kenmerkende details

- **Materiaal: Roestvrijstaal 18/10 voor optimale hygiëne.**
- **Constructie: afgestemd op wensen uit de praktijk.**
- **Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen met afdekkap van kunststof volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen Ø 125 mm, 2 daarvan met rem; daarboven 4 zwarte stootrollen.**
- **Electrische bekabeling voldoet aan hoogste normen; GS - keurmerk en CE - declaratie vanzelfsprekend.**
- **Spuitwaterdicht volgens IPX-5; gekoelde wagens IPX-4.**
- **Toebehoren tegen meerprijs: zie prijslijst.**

Makkelijke zelfbediening...

...met de speciaal daarvoor ontwikkelde HUPFER® uitschepwagens!



Uitschepwagen SPA/EB-2 SL

Evenals alle andere modellen uitgevoerd met kogelgelagerde en onderhoudsvrije kunststof wielen volgens DIN 18867-8; per wagen 4 zwenkwielen, daarvan 2 met rem, Ø 125 mm, 4 stootrollen direct boven de wielen gemonteerd.



Navullen en bedienen van deze uitschepwagens is uiterst eenvoudig.



Uitschepwagens SPA/EB-1 SL en SPA/EB-2 SL naast elkaar in een nis van een uitgiftebuffet. Doordat de bakken in de lengterichting zijn ingelast kunnen de gasten probleemloos zelf opscheppen. Geschikt voor 1 resp. 2 x 1/1 GN bakken of onderverdelingen daarvan.



Uitschepwagen SPA/EB-1 SL

Specifiek ontwikkeld voor zelfbediening en voor plaatsing achter een wand met dienbladenrail zijn de HUPFER® uitschepwagens SPA/EB-1 SL en SPA/EB-2 SL. Door de in de lengterichting ingelaste bakken hebben deze apparaten een minimale diepte en wordt het voor uw gasten veel eenvoudiger zelf de maaltijdcomponenten op te scheppen. Een bijkomend voordeel is dat door deze vorm van presentatie minder snel 'filevorming' aan het buffet ontstaat. Ook deze modellen hebben de bedieningselementen aan de lange zijde en kunnen, doordat de duwgrepen aan de kopse zijden zijn vervangen door een greeplijst boven de knoppen, direct naast elkaar worden geplaatst.

**Wij zijn de specialisten voor grootkeuken - logistiek.
Met ons heeft u grip op uw procesketen!**

Kenmerkende details

- Specifiek ontwikkeld voor zelfbediening.
- Minimale diepte door plaatsing bakken in lengterichting.
- Bedieningselementen aan lange zijde gemonteerd.
- Greeplijst boven de knoppen die tevens optimale bescherming biedt tegen beschadigingen.
- Eenvoudig schoon te maken.
- Elektrische bekabeling voldoet aan hoogste normen; GS - keurmerk en CE - declaratie vanzelfsprekend.

Alleen de gesloten procesketen...

...geeft u de absolute garantie voor efficiënt werken!



OPSLAAN



TRANSPORTEREN



VOORBEREIDEN



ORDENEN



VERDELEN



WARMHOUDEN



REGENEREREN



UITGEVEN

Niet alleen de afzonderlijke componenten, maar het volledige systeem garandeert u een optimaal resultaat in uw procesketen. Naast de uitschepwagens bieden wij u een omvangrijk programma speciaal afgestemd op de afzonderlijke logistieke onderdelen, zoals opslaan, transport, voorbereiden, ordenen, regenereren en uitgeven.

**Wij zijn de specialisten voor grootkeuken - logistiek.
Met ons heeft u grip op uw procesketen!**

