

Bankettwagen Chariot banquet

Die HUPFER® Bankettwagen sind kompakte Lösungen, um sehr effektiv auch vorportionierte Speisen für den Einsatz beim Gast bereitzustellen. Ob kalte oder warme Speisen – HUPFER® hält die gewünschte Gerätelinie bereit. Das schnelle Erreichen der Zieltemperatur, hohe technische Leistung bei geringem Energieeinsatz und das in kompakten Ausmassen, das sind die Merkmale, weshalb diese Bankettwagen so erfolgreich im Markt sind.

Le chariot banquet de HUPFER® est une solution compacte pour mettre des repas préparés à la disposition du convive. S'il s'agit des repas froids ou chauds – HUPFER® fournit la ligne de chariot désirés. Puisqu'ils atteignent vite la température finale et grâce à la haute performance technique avec faibles besoins en énergie et tout ça en dimensions compactes, nos chariots banquets ont beaucoup de succès.

Bankettwagen, beheizt Chariot banquet chauffant

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
BKW 1/14 L-GN-57,5	640 x 775 x 1309	14 x GN 1/1	0163291
BKW 1/20 L-GN-57,5	640 x 775 x 1654	20 x GN 1/1	0163292
BKW 1/36 B-GN-57,5	796 x 895 x 1573	18 x GN 2/1	0163293

Bankettwagen, unbeheizt Chariot banquet

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
BKW 1/23 L-GN-57,5	640 x 775 x 1654	23 x GN 1/1	0163345



BKW 1/36 B-GN-57,5

Bankettwagen
Chariot banquet

Bankettwagen, umluftgekühlt

Chariot banquet, réfrigération active à circulation d'air

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
BKW 1/40 B-GN-57,5 UK	796 x 895 x 1873	40 x GN 1/1	0163295

Bankettwagen, passiv gekühlt und beheizt

Chariot banquet, chauffage et réfrigération passive

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
BKW 1/14 L-GN-57,5+ 5 PK	640 x 775 x 1858	14+5 x GN 1/1	0163294
BKW 1/28 B-GN-57,5+10 PK	795 x 895 x 1892	28+10 x GN 1/1	0163282

Für die verschiedensten Anforderungsprofile wurden vier Modellreihen konstruiert: neutral, beheizt, aktiv gekühlt und ein Modell mit beheiztem Unterbau und passiv gekühltem Aufsatz. Ein logistischer Vorteil ist die Möglichkeit, den Bankettwagen direkt bei der Kalt- oder Warmspeisenproduktion zu platzieren und dort ohne Umwege zu bestücken. So können vorproduzierte Komponenten für andere Arbeitsbereiche küchenintern transportiert und hygienisch einwandfrei für weitere Verarbeitungsschritte zwischengelagert und bereitgehalten werden.

Quatre séries de modèles ont été conçues pour les profils d'exigences les plus divers: neutre, chauffant, refroidi activement et modèle avec un fond chauffé et une tablette refroidie passivement. La possibilité de placer le chariot banquet directement près de la production de mets froids ou chauds et de le charger sans détours est un avantage logistique. Vous pouvez transporter à l'intérieur de la cuisine des composants préalablement produits pour d'autres secteurs de travail, les entreposer provisoirement et les tenir à disposition de manière parfaitement hygiénique pour d'autres étapes de préparation.



BKW 1/14 L-GN-57,5