

Tablett-Transportwagen FreeZeo® Chariot transport de plateaux FreeZeo®

FreeZeo® ist das patentierte Kühlverfahren von HUPFER®. Basierend auf einem physikalischen Prozess mit dem Mineral Zeolith ist es möglich, eine aktive Kühlung zu erhalten, die nicht nur netzunabhängig abläuft, sondern dabei regelbar und mobil ist. Diese einmalige Technik erlaubt mit den Tablett-Transportwagen FreeZeo® und den Induktionswagen FreeZeo® ganz neue Abläufe in der Speisenlogistik.

FreeZeo® – c'est la méthode de réfrigération patentée de HUPFER®. Basé sur un processus physique de la pierre naturelle Zéolithe il est possible d'obtenir une réfrigération active qui n'a pas seulement besoin d'une source d'énergie mais qui est aussi réglable et mobile. Cette technologie unique vous permet des déroulements entièrement nouveaux avec les chariot transport de plateaux FreeZeo® et les chariots à induction FreeZeo®.

Tablett-Transportwagen FreeZeo® mit Zeolith-Kühlung
Chariot transport de plateaux FreeZeo®

Modell Modèle	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
TTW/M 2/20 L-EN-105	20 x EN	0162937
TTW/M 2/20 L-GN-105	20 x GN	0163028



TTW 2/20 L-EN-105 FreeZeo®

Coolport® umluftgekühlt
Coolport® à chaleur ventilée

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Für Regalwagen Pour chariots à glissières	Bestell-Nr. Référence
COP GN/EN 2/1-UK	795 x 1240 x 2180	RWG/18, ERWG/18, RWG/18E	0163330



Die Logistik von Kaltspeisen und Kaltspeisenkomponenten effektiver und sicherer zu gestalten, das unterstützt in vielen Bereichen gewerblicher Küchen der Coolport® von HUPFER®. Hohe Aufnahmekapazitäten auf geringer Stellfläche sind unbestrittene Vorteile von Regalwagen. In Verbindung mit dem Coolport® gehen nun die Regalwagen eine perfekte Symbiose ein. Die Kühlkette wird so einfach und sicher eingehalten und Speisentemperaturen bis zur weiteren Verwendung im gesetzlich vorgeschriebenen Rahmen gehalten.

Le Coolport® de HUPFER® permet de structurer plus efficacement et plus sûrement la logistique des mets froids et de leurs composants dans de nombreux domaines des cuisines industrielles. Les capacités de réception élevées sur une surface réduite sont les avantages incontestables des chariots à tablettes, qui forment une symbiose parfaite avec le Coolport®. La chaîne du froid est ainsi respectée facilement et sûrement, et la température des mets est maintenue jusqu'à l'emploi ultérieur dans le cadre prescrit par la loi.