

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

Die Tellerstapler, Marke HUPFER®, Qualitätsprodukte, die aus der gewerblichen Küche einfach nicht wegzudenken sind. Je nach Anforderung stehen unbeheizte, beheizte oder gekühlte Stapelgeräte zur Verfügung. Alle Geräte orientieren sich deutlich an der Maxime der Ablaufvereinfachung und Arbeitserleichterung. Viele Details wie z.B. die einfache Einstellung auf alle gängigen Tellergrößen, die unkomplizierte Bedienung, die hohen Tellerstapel und die stufenlose Temperaturregelung (bei statisch- und umluftbeheizten Geräten) verdeutlichen den hohen Anwendernutzen.

La gamme de chariots à niveau constant de HUPFER® est une pièce essentielle pour une organisation sans faille d'une cuisine professionnelle. Des chariots chauffants, non chauffants ou réfrigérés sont disponibles. Tous les chariots s'orientent évidemment à la maxime de la simplicité du déroulement et du soulagement du travail. Beaucoup de détails, comme p. ex. le réglage simple des guides en fonction du diamètre des assiettes, l'utilisation facile, les piles d'assiettes hautes et le réglage précis de température (des chariots chauffants statiquement et à chaleur ventilée) clarifient la grande utilité.

Tellerstapler, unbeheizt <i>Chariot niveau constant, non chauffant</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
TE-2/V 19-26	460 x 935 x 900	Ø 190-260	166	0162805
TE-2/V 27-33	530 x 1055 x 900	Ø 270-330	122	0162806
TE-2/VK 19-26	460 x 935 x 900	Ø 190-260	166	0162807

Tellerstapler, beheizt <i>Chariot niveau constant, chauffant</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
TEH-1/V 19-26	460 x 610 x 900	Ø 190-260	83	0162808
TEH-1/V 27-33	530 x 710 x 900	Ø 270-330	61	0162809
TEH-2/V 19-26	460 x 935 x 900	Ø 190-260	166	0162810
TEH-2/V 27-33	530 x 1055 x 900	Ø 270-330	122	0162811

Tellerstapler, umluftbeheizt <i>Chariot niveau constant, à chaleur ventilée</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
TEUH-1/VS 19-26	460 x 610 x 900	Ø 190-260	83	0162966
TEUH-2/VS 19-26	460 x 935 x 900	Ø 190-260	166	0162967
TEUH-2/VS 27-33	530 x 1055 x 900	Ø 190-260	166	0163346
TEUH-2/VC 19-26	560 x 935 x 1067	Ø 190-260	172	0161590

Powerstapler, umluftbeheizt <i>Chariot niveau constant, à chaleur ventilée</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
TEUH-2/26 P	560 x 935 x 1067	Ø 245-260	100	0161600

Fahrbare Stapelgeräte
Chariots distributeurs mobiles

Universal-Geschirrstapler, unbeheizt
Chariot universel, non chauffant

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrstapel Pile de vaisselle	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
UST / 57-28	510 x 750 x 900	21	615	0162991

Universal-Geschirrstapler, unbeheizt, mit Kühlschlitz
Chariot universel, non chauffant, parois perforées

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrstapel Pile de vaisselle	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
UST / 57-28 K	510 x 750 x 900	21	615	0162996

Universal-Geschirrstapler, beheizt
Chariot universel, chauffant

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrstapel Pile de vaisselle	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
USTH / 57-28	510 x 750 x 900	21	615	0162993

Universal-Geschirrstapler, umluftbeheizt
Chariot universel, à chaleur ventilée

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrstapel Pile de vaisselle	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
USTH / 57-28	510 x 750 x 900	21	615	0162994

Ganz gleich, ob mehreckige Menüplatten, runde Geschirrtile oder Kunststoff-Isolierteile, HUPFER® löst mit seinem breitgefächertem Staplerprogramm die individuellsten Anforderungen. Am Speisenverteilband oder bei der Portionierung im Ausgabebereich erleichtern diese Produkte nicht nur die Arbeit, sondern steigern durch einen verbesserten Workflow die Produktivität.

Aussi bien pour des plats de menu, des pièces de vaisselle rondes ou bien des pièces isolantes de PVC, HUPFER® répond aux exigences les plus individuelles par sa large gamme d'empilement. Au convoyeur de conditionnement de repas ces produits ne facilitent pas seulement le travail mais augmentent la productivité par un meilleur workflow.



TEUH-2/VC 19-26



USTH/57-28

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

Die Bühnenstapler sind sehr flexibel einsetzbar, da sie sich für alle Geschirrformen eignen. Die Federbühne garantiert jederzeit eine optimale, ergonomische Arbeitshöhe. Die Bühnenstapler gibt es unbeheizt, umluftbeheizt oder umluftgekühlt.

Les empileurs à plate-forme offrent une très grande souplesse d'utilisation car ils conviennent à toutes les formes de couverts. La plate-forme à ressorts garantit toujours la hauteur de travail ergonomique optimale. Les empileurs à plate-forme existent sans chauffage ainsi qu'avec chauffage ou refroidissement par circulation d'air.



BD/60-60 K

Bühnenstapler, unbeheizt <i>Chariot à plateforme neutre, non chauffant</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Anwendung Utilisation	Bestell-Nr. Référence
BD/60-60	760 x 902 x 900	372	Geschirrtteile Vaiselle	0161780
BDK/57-57	760 x 852 x 900	306	Kunststoff-Isolierteile Pièces isolantes en PVC	0161810
BDK/85-60	760 x 1172 x 900	406	Kunststoff-Isolierteile Pièces isolantes en PVC	0161820

Bühnenstapler, unbeheizt, mit Kühlschlitzen <i>Chariot à plateforme neutre, non chauffant, parois perforées</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Anwendung Utilisation	Bestell-Nr. Référence
BD/60-60 K	760 x 902 x 900	372	Geschirrtteile Vaiselle	0161790
BDK/57-57 K	760 x 852 x 900	306	Kunststoff-Isolierteile Pièces isolantes en PVC	0162518

Bühnenstapler, umluftbeheizt <i>Chariot à plateforme neutre, à chaleur ventilée</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Anwendung Utilisation	Bestell-Nr. Référence
BDUH/60-60/4-S	760 x 992 x 900	372	Geschirrtteile Vaiselle	0162988

Bühnenstapler, unbeheizt für Euronorm-Kästen <i>Chariot à plateforme neutre, non chauffant, pour caisses Euronorme</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Anwendung Utilisation	Bestell-Nr. Référence	
OBK-2/60-40	755 x 1025 x 980	Geschirrtteile in box Vaiselle en caisse	0163524	

COOLSTAPLER® für Geschirrtteile, umluftgekühlt <i>COOLSTAPLER® pour pièces de vaisselle, chaleur ventilée</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
BDC/54-54	761 x 1092 x 900	Ø 240-260	244	0161460

Fahrbare Stapelgeräte
Chariots distributeurs mobiles

Korbstapler, unbeheizt, offen
Chariot pour paniers, non chauffant, ouvert

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Hauteur de la pile (mm)	Bestell-Nr. Référence
OKO / 50-50	565 x 800 x 900	500 x 500	750	0162779
OKO / 65-53	715 x 800 x 900	650 x 530	750	0162781

Korbstapler, unbeheizt, geschlossen
Chariot pour paniers, non chauffant, fermé

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Hauteur de la pile (mm)	Bestell-Nr. Référence
KO / 50-50	760 x 712 x 900	500x500/508x508	690	0161660
KO / 65-53	760 x 852 x 900	650 x 530	690	0161670

Korbstapler, unbeheizt, geschlossen, mit Kühlschlitzen
Chariot pour paniers, non chauffant, fermé, parois perforées

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Hauteur de la pile (mm)	Bestell-Nr. Référence
KO / 50-50 K	760 x 712 x 900	500x500/508x508	690	0161680

Korbstapler, umluftbeheizt
Chariot pour paniers, à chaleur ventilée

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Hauteur de la pile (mm)	Bestell-Nr. Référence
KOUH / 50-50	760 x 852 x 900	500x500/508x508	690	0161690
KOUH / 65-53	760 x 992 x 900	650 x 530	690	0161700

COOLSTAPLER®, für Körbe, umluftgekühlt
COOLSTAPLER®, pour paniers, chaleur ventilée

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Hauteur de la pile (mm)	Bestell-Nr. Référence
BDC / 50-50	761 x 1092 x 900	500x500/508x508	525	0161450
BDC / 65-53	761 x 1212 x 900	650 x 530	525	0161451

Die Bereitstellung von Geschirrtellen in Körben – und das in der gewünschten Ausgabetemperatur, ganz gleich ob kalt oder warm. Diese Anforderung erfüllen die Korbstapler von HUPFER®. Abläufe effizienter und wirtschaftlicher zu gestalten, dafür sind diese Produkte konstruiert worden. Wie praxisnah diese Entwicklungen sind, zeigen z.B. die konstante Ausgabehöhe oder die gekühlte Zwischenlagerung bei vortportionierten Schälchen.

La préparation de pièces de vaisselle en casiers à la température voulue, aussi bien froide ou chaude. Les chariots pour casiers de HUPFER® répondent à ces exigences. Les produits sont construits pour un déroulement plus efficace et plus économique.

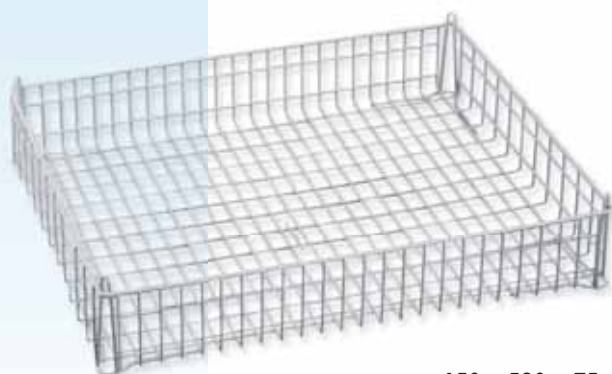


KOUH/50-50

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

Stapel-Geschirrkörbe von HUPFER® sind dank der hochwertigen Qualitätsfertigung ein robuster und langlebiger Begleiter in der Gemeinschaftsverpflegung. Verschiedene Ausführungen und Grössen sorgen individuell für eine reibungslose Versorgung mit Geschirrkomponten.

Grâce à la fabrication de haute qualité le panier de distribution de HUPFER® est un élément permanent dans l'alimentation collective. Des variantes et dimensions diverses garantissent une couverture sans difficulté avec composantes de vaisselle.



650 x 530 x 75

Stapel-Geschirrkörbe, Edelstahl, kunststoffbeschichtet, silbergrau Panier de distribution, inox, pelliculé de PVC, gris argenté

Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Maschinenweite (mm) Mailles (mm)	Bestell-Nr. Référence
500 x 500 x 75	25 x 25	0116982
500 x 500 x 115	25 x 25	0116992
650 x 530 x 75	25 x 43	0117002
650 x 530 x 115	25 x 43	0117012

Stapel-Geschirrkörbe, Edelstahl, elektrolytisch poliert, Schlaufenausführung Panier de distribution, inox, poli électrolytiquement

Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Maschinenweite (mm) Mailles (mm)	Bestell-Nr. Référence
500 x 500 x 75	27 x 27	0113812
500 x 500 x 115	27 x 27	0115332
650 x 530 x 75	27 x 27	0113822
650 x 530 x 115	27 x 27	0113832

Fahrbare Stapelgeräte
Chariots distributeurs mobiles

Tablettstapler, offen Chariot pour plateaux, ouvert				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Stapelfläche (mm) Plateforme (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
OTA / 47-36	510 x 800 x 900	380 x 480	120	0162774
OTA / 53-37	510 x 800 x 900	380 x 540	120	0162775
OTA / U-BW	510 x 820 x 1030	325 x 320	120	0161740

Tablettstapler mit verstellbarer Stapelführung, offen Chariot pour plateaux, ouvert				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Stapelfläche (mm) Plateforme (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
OTA / 53-37 S	510 x 800 x 900	450-545/320-380	100	0162777

Tablettstapler, geschlossen Chariot pour plateaux, fermé				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Stapelfläche (mm) Plateforme (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
TAG-1/53-37	510 x 882 x 900	546 x 386	120	0161760
TAG-2/53-37	685 x 800 x 900	770 x 539	240	0161770

Verschiedene Anforderungsprofile in der Gemeinschaftsverpflegung erfüllt HUPFER® mit dem Tablettstaplerprogramm. Bereitstellung von Tablett im Kundenbereich von Selbstbedienungstheken, an Speisenverteilbändern oder auch die automatische Abstapelung von Tablett beim Schmutzgeschirr Rücklaufband sind die verschiedenen Einsatzgebiete.

Aux divers profils d'exigences dans l'alimentation collective HUPFER® répond par la gamme de chariots pour plateaux. Les différents terrains d'action sont la préparation de plateaux à la zone de clients de buffets self-services et aux convoyeurs de conditionnement de repas, ou bien l'empilage automatique de plateaux aux convoyeurs de retour de vaisselle



OTA/53-37 S

Einbaustapler Distributeur encastrable

Teller oder Tassen in hoher Stückzahl in einem Ausgabebereich plaziert, das schaffen die Einbaustapler von HUPFER®. Diese platzsparenden Lösungen für hohe Geschirrkapazitäten sorgen für eine Sicherstellung reibungsloser Abläufe im Ausgabebereich.

Placer des assiettes ou des tasses en grandes quantités dans une zone de distribution – pas de problème pour le distributeur encastrable de HUPFER®. Ces solutions rationnelles à grandes capacités de vaisselle fournissent une garantie de déroulement sans difficultés dans la zone de distribution.



EBRH/70-120

Einbau-Tellerstapler, unbeheizt <i>Distributeur d'assiettes encastrable, non chauffant</i>				
Modell Modèle	Masse Ø x H (mm) Dimensions Ø x H (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
EBR/V 19-26	400 x 650	Ø 190-260	70	0161830
EBR/V 27-33	470 x 650	Ø 270-330	52	0162250

Einbau-Tellerstapler, beheizt <i>Distributeur d'assiettes encastrable, chauffant</i>				
Modell Modèle	Masse Ø x H (mm) Dimensions Ø x H (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
EBRH/V 19-26	400 x 650	Ø 190-260	70	0161840
EBRH/V 27-33	470 x 650	Ø 270-330	52	0162251

Einbau-Tellerstapler eckig, beheizt <i>Distributeur d'assiettes encastrable rectangulaire, chauffant</i>				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
EBRH-2/V 19-26	626 x 435 x 650	Ø 190-260	140	0161850

Einbau-Tassenstapler, unbeheizt <i>Distributeur de tasses encastrable, non chauffant</i>				
Modell Modèle	Masse Ø x H (mm) Dimensions Ø x H (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
EBR/70-120	Ø 400 x 650	Ø 70-120	72	0162541
EBR/100-150	Ø 470 x 650	Ø 100-150	104	0162540

Einbau-Tassenstapler, beheizt <i>Distributeur de tasses encastrable, chauffant</i>				
Modell Modèle	Masse Ø x H (mm) Dimensions Ø x H (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
EBRH/70-120	Ø 400 x 650	Ø 70-120	72	0162543
EBRH/100-150	Ø 470 x 650	Ø 100-150	104	0162542

Einbaustapler Distributeur encastrable

Einbau-Universal-Geschirrstapler, beheizt Chariot encastrable universel, chauffant

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrstapel Pile de vaisselle	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
EUSTH / 57-28	723 x 453 x 650	21	555	0163006

Einbau-Korbstapler, unbeheizt Chariot pour paniers encastrable, non chauffant

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Franz (mm)	Bestell-Nr. Référence
EBS / 50-50	620 x 540 x 655	500 x 500	600	0118179
EBS-T / 50-50	640 x 600 x 655	500 x 500	600	0119559

Einbau-Korbstapler, beheizt Chariot pour paniers encastrable, chauffant

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Franz (mm)	Bestell-Nr. Référence
EBSH / 50-50	620 x 620 x 655	500 x 500	600	0116153
EBSH-T / 50-50	660 x 660 x 655	500 x 500	600	0162256

Einbau-Tablettstapler Chariot pour plateaux encastrable

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Stapelfläche Plateforme	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
EBS-T / 53-37	660 x 460 x 655	530 x 370	100	0119549

Sollen Geschirrtteile, auch in Sondergrößen, beheizt, unbeheizt oder sogar Tablett in eine Ausgabelinie oder Selbstbedienungstheke integriert werden, bietet HUPFER® Einbaustapler, um auch diese speziellen Anforderungen mit einer Produktlösung zu bedienen. Die maximale Funktionalität auf kleinstem Raum steht bei allen Einbaustaplern im Vordergrund. So wird eine perfekte Integration in die Gesamtarchitektur einer Ausgabelinie ermöglicht.

Pour intégrer des pièces de vaisselle, chauffant ou non chauffant, aussi en dimensions spéciaux, ou même des plateaux d'une ligne de distribution ou d'un buffet self-service, HUPFER® vous offre le distributeur encastrable, pour qu'on réponde aussi à cette exigence spéciale. La fonctionnalité maximale sur une espace minimale est toujours en priorité pour tous les distributeurs encastrables. Ainsi une intégration parfaite à l'architecture entière d'une ligne de distribution est possible.



EBS/50-50