

# Aperçu des produits



P. 8



1

Systèmes de rayonnage

P. 50



2

Chariot de transport

P. 100



3

Logistique bacs Euro

P. 108



4

Chariot niveau constant

P. 130



5

Chariot bain-marie

P. 140



6

Chariot bain-marie sur étuve

P. 148



7

Chariot de transport de repas ISOBOX®

P. 158



8

Mobis® Buffetcart

P. 162



9

Chariot banquet Köhler®

P. 168



10

Chariot de transport de repas « TTW »

P. 172



11

Distribution de repas

P. 178



12

Convoyeur de conditionnement de repas

P. 196



13

Convoyeur

P. 206



14

Appareils encastrables pour comptoirs de distribution de repas

P. 218



15

Accessoires d'aménagement

P. 224



16

Gamme de produits d'hygiène

P. 228



17

Accessoires pour cuisines industrielles

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17

# Notre produit le plus réussi réside dans la satisfaction des clients



La transformation des fils métalliques et des métaux est le début de l'histoire de notre réussite, à laquelle nous avons ajouté de nombreux nouveaux chapitres passionnants au fil des ans. Notre conception de la qualité, un sens aigu de la précision et l'exigence de toujours proposer les meilleures solutions possibles déterminent depuis toujours notre façon de penser et d'agir.

Ainsi, nous avons continuellement grandi en même temps que les défis et les exigences de nos clients. Aujourd'hui, Hupfer, spécialiste de la logistique des cuisines, de la logistique des produits stériles et du transport général de marchandises, propose des concepts sur mesure « Made in Germany » qui séduisent de plus en plus de clients dans le monde entier.



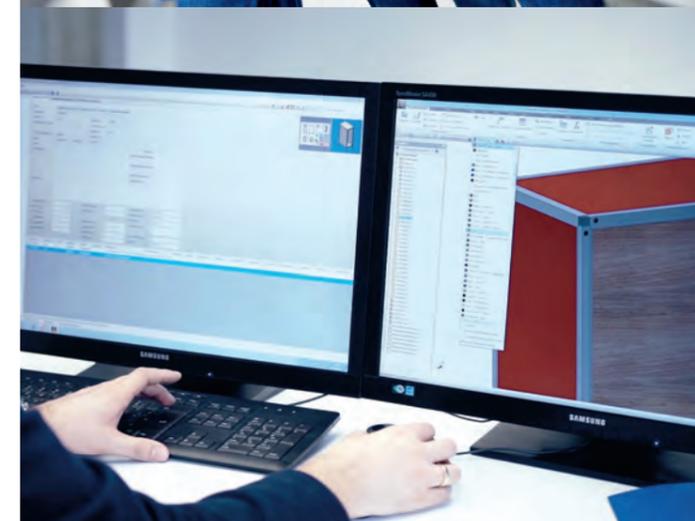
## La plus haute qualité jusque dans les moindres détails

Du matériau à la fonctionnalité, en passant par la finition, la sécurité, la maintenance et la ponctualité des livraisons, notre marque se distingue par une qualité à tout point de vue. Celle-ci est garantie grâce à des techniques de planification et de fabrication de pointe, des fournisseurs et des partenaires soigneusement sélectionnés ainsi qu'une assurance qualité complète.

Mais au-delà de la technique, ce sont surtout les collaborateurs parfaitement formés qui façonnent le visage de la marque Hupfer. Du développement à la livraison, ils accompagnent chaque produit jusque dans les moindres détails grâce à leur savoir-faire et à leur perfection artisanale.

## Les meilleurs matériaux, une finition de haute qualité

Non seulement les surfaces en acier inox de haute qualité de nos appareils, mais aussi les pièces détachées qui y sont intégrées sont, dans de nombreux cas, entièrement inoxydables. Les produits inoxydables ont une durée de vie particulièrement longue et sont donc économiques à l'usage. Un avantage important, notamment dans les cuisines : les surfaces inoxydables restent durablement lisses et planes, ce qui est avantageux sur le plan de l'hygiène.



# Votre partenaire en matière de logistique des cuisines



Chez Hupfer, nous développons nos produits et systèmes sur la base d'études approfondies des structures logistiques et des exigences individuelles des cuisines professionnelles. En tant que spécialiste de la logistique des cuisines, nous proposons des concepts globaux pour des chaînes de processus solides et des procédures optimales. Transporter des repas en toute sécurité, les maintenir au chaud ou au froid de manière fiable, les distribuer efficacement : nos solutions éprouvées remplissent avec brio ces fonctions logistiques et bien d'autres encore. Avec des décennies d'expérience, une connaissance approfondie de la branche et des idées convaincantes, nous sommes aux côtés des planificateurs, des commerçants spécialisés et des utilisateurs et donnons à tous les participants la certitude d'avoir atteint les objectifs communs à la fin de la journée : la véritable satisfaction du client jusqu'à la consommation, tout en étant économique et en répondant aux exigences en matière d'hygiène et de sécurité.

RANGER

PRÉPARER

TRANSPORTER

STOCKER

DISTRIBUER

RÉGÉNÉRER

MAINTENIR AU FROID

MAINTENIR AU CHAUD

DISTRIBUER

## NOTRE PROMESSE – EFFICIENT FOOD PERFORMANCE – DISTRIBUTION EFFICACE DES REPAS

Enthousiasmez vos clients avec une présentation ultramoderne de vos plats. Nous vous présentons des solutions économiques et ergonomiques optimales pour cela !



**Fonctionnalité**  
Assurer la réussite du procédé de régénération, le maintien au chaud et au froid, la mobilité et la préparation précise de tous les procédés avec des exigences maximales en matière d'ergonomie.

**Sécurité**  
Présentation optimale des repas dans la distribution des repas, dans le respect des règles d'hygiène, de température et de sécurité du travail.

**Rentabilité**  
Utilisation minimale d'énergie pour une durée de conservation maximale des appareils, tout en optimisant le travail du personnel.

### 3 ÉTOILES POUR LE MARCHÉ HORS DOMICILE

Qu'il s'agisse d'une cantine d'entreprise, d'un restaurant universitaire, d'un restaurant d'hôtel ou d'une clinique, la mise en œuvre systématique de notre approche « Efficient Food Performance » lors du développement de nos solutions nous permet d'offrir aux exploitants et aux planificateurs fonctionnalité, sécurité et rentabilité au plus haut niveau. Une présentation attrayante des repas et des procédés de régénération en douceur garantissent la satisfaction des hôtes.

### 4 SPÉCIALISTES POUR TOUTE LA CHAÎNE DE CRÉATION DE VALEUR

« Efficient Food Performance » est la promesse de performance et de qualité avec laquelle les marques Hupfer, Rüther, MenüMobil et Trak réalisent des solutions harmonisées : de la réussite des procédés de régénération, l'efficacité de la logistique des cuisines et de la distribution des repas jusqu'à la distribution attractive des repas.

**HUPFER**  
we make work flow

Des solutions de haute qualité pour des processus de travail sûrs, efficaces et ergonomiques dans les cuisines industrielles.

**RÜTHER**  
Food-Präsentation & Ausgabetechnik

Des distributions de repas modernes pour une présentation parfaite des aliments ainsi que pour une mise à disposition et un service confortable de repas.

**MENÜMOBIL**  
FOOD SERVICE SYSTEMS

Des systèmes complets pour la distribution des repas dans les hôpitaux, les maisons de retraite et la restauration hors domicile.

**trak**  
Catering Solutions

Systèmes de retour de vaisselle sur mesure et présentation individuelle des repas.



**Miracle de la combinaison**  
Les dimensions des étagères et des échelles sont parfaitement adaptées les unes aux autres, ce qui permet de combiner les systèmes de rayonnage de manière flexible.

Leader de la fabrication de rayonnages depuis plus de 50 ans



**Éléments d'étagère**  
Nos éléments d'étagère pour répondre à vos besoins de rayonnage.

P. 28



## Acier inox

**Norme 5**

Notre best-seller

Clayette acier inox

Tablette ajourée acier inox

**INÉDIT**

P. 18

**Norme 25**

Notre vainqueur en termes de rapport qualité – prix

Tablette pleine acier inox

**INÉDIT**

P. 20

**Norme 35**

Notre concentré de puissance

Clayette acier inox

Tablette pleine acier inox

**INÉDIT**

P. 22

**Installations de rayonnages compacts sur rails**

Nos systèmes de rayonnage sur rails optimisent l'utilisation de l'espace et les coûts (sauf Norme 35). Des problèmes de place ? Plus maintenant !

**Jusqu'à 100 % de surface de stockage en plus**

P. 34

**Accessoires pour rayonnages**

Nos supports spéciaux et nos accessoires utiles pour répondre à vos besoins.

P. 36

## Aluminium / plastique

**Norme 12**

L'ami de nos installations de lavage

Clayette plastique

Tablette pleine plastique

P. 24

**Norme 20**

Notre poids plume puissant

Clayette aluminium

Tablette pleine aluminium

**INÉDIT**

P. 26

**Notre toute dernière gamme de rayonnages**

Aperçu p.16



Site Internet  
Autres détails du produit

**Rayonnages roulants**

Grâce à ses roues, notre rayonnage mobile est flexible en termes de livraison, de stockage et de nettoyage.

P. 42

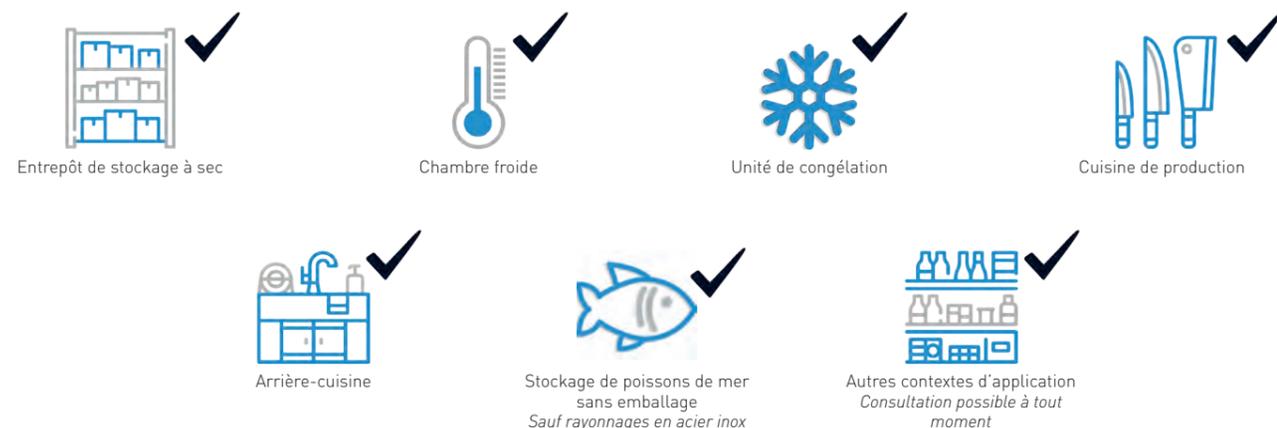
**Étagères murales**

Notre souhait – votre mur : composez individuellement les dimensions et le type de tablettes.

P. 48

## INTRODUCTION À NOTRE UNIVERS DE RAYONNAGES

| Comparaison tablettes pleines 1.300 mm                   | Norme 12              | Norme 20  | Norme 5                            | Norme 25 | Norme 35 |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|------------------------------------|----------|----------|
|                                                          | Aluminium / plastique | Aluminium | différentes qualités d'aciers inox |          |          |
| Charge maximale                                          | 100                   | 150       | 150                                | 100      | 250      |
| Prix                                                     | €                     | €€        | €€€                                | €€       | €€€€     |
| Base : Rayonnage de base, y compris 4 tablettes pleines. |                       |           |                                    |          |          |



### POURQUOI HUPFER ?



#### Un grand choix, rapidement disponible

Grâce à nos grandes capacités de stock, il nous est possible de préfabriquer de nombreuses variantes de produits en grande quantité, de sorte que le produit que vous souhaitez vous parvienne le plus rapidement possible.



#### Une logistique de livraison efficace

Votre commande est emballée de manière groupée pour rejoindre le lieu de montage respectif, p. ex. un entrepôt frigorifique, ce qui permet une affectation directe et un montage rapide.



#### La qualité la meilleure

Des matériaux de haute qualité et une finition de premier ordre garantissent un plaisir durable avec nos produits.



#### Le plan de validation en 24 heures

Grâce à notre configurateur de rayonnages interne, nous vous faisons parvenir un plan de validation final dans les 24 heures.



#### Une large gamme de produits

Nous proposons une grande variété d'échelles et de tablettes, dans différents matériaux et divers accessoires, pour une adaptation précise à votre espace.



#### Un montage simple comme un jeu d'enfant

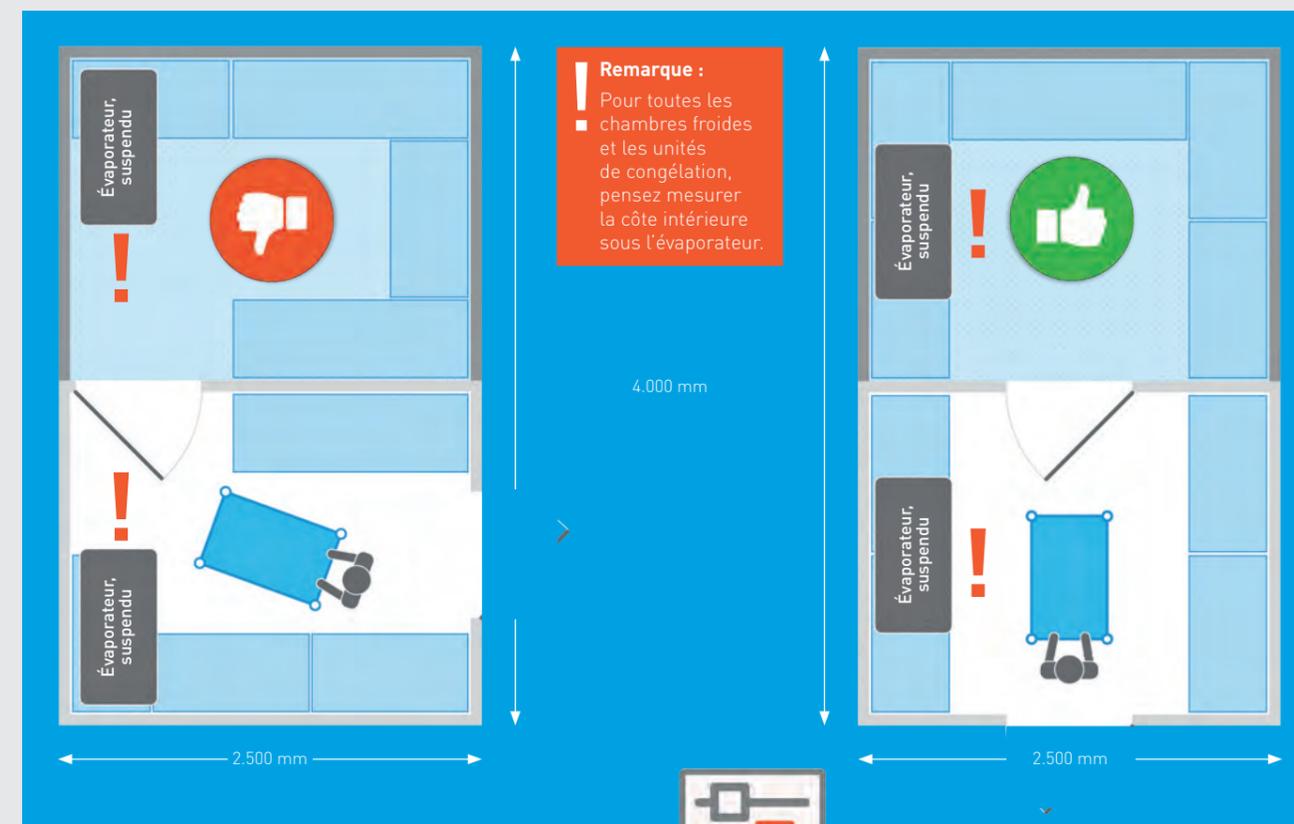
Nos rayonnages peuvent être montés pratiquement sans outils et sans connaissances préalables. Mais si nécessaire, nous organisons volontiers l'intervention d'une équipe de montage.

## Le temps permet d'économiser de l'argent : comment réussir une bonne planification

Prendre le temps de planifier ses locaux à l'avance permet d'éviter bien des désagréments et d'économiser de l'argent.

L'espace de stockage en général, mais surtout les chambres froides, sont extrêmement chers. Économiser de l'espace **sera toujours rentable pour vous à long terme.**

Même les petits détails, comme la position des portes dans la pièce, font finalement la différence. Un aménagement optimal de votre espace de stockage permet des opérations beaucoup plus efficaces et ergonomiques.

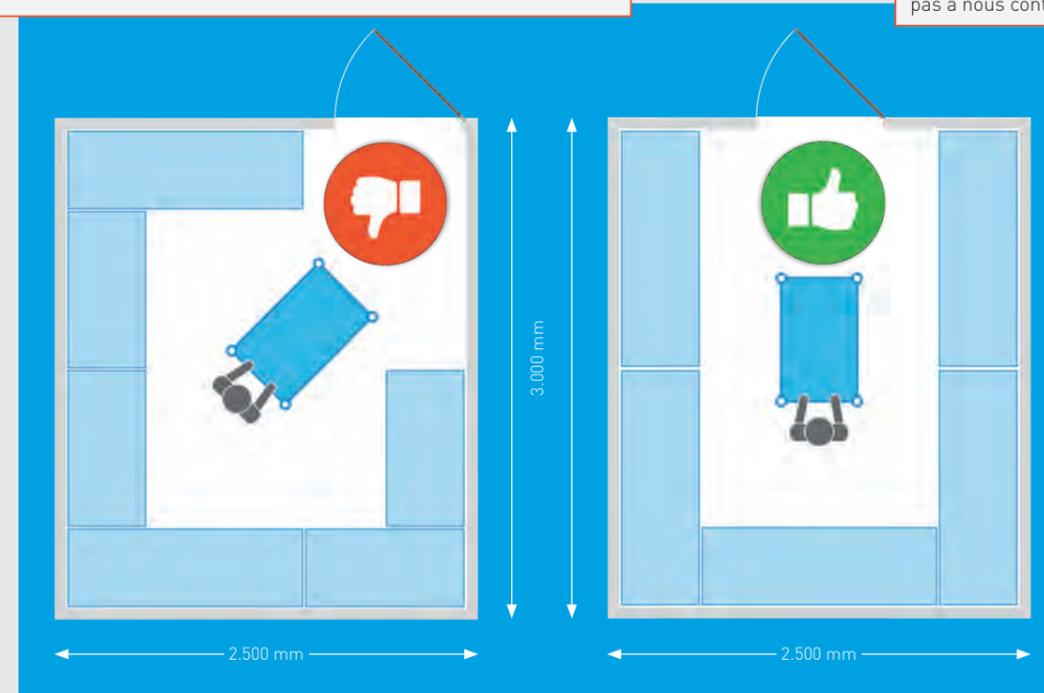


#### Ensemble pour concrétiser votre objectif

Nous vous accompagnons de la planification au montage avec un savoir-faire de longue date. Décrivez-nous les conditions de votre espace et nous configurons pour vous votre système de rayonnages optimal et vous le présentons sous la forme d'un numéro de plan visualisé.

#### Nos conseils et astuces pour vous

Grâce aux connaissances que nous avons acquises au fil des ans, nous avons pu rassembler un grand savoir-faire que nous vous transmettons volontiers. N'hésitez pas à nous contacter !

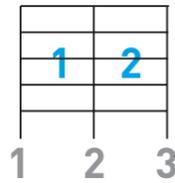


## Le principe

### Le rayonnage de base et le rayonnage complémentaire

Pour chaque rayonnage de base devant être monté séparément, vous aurez besoin de deux échelles.

Pour un rayonnage complémentaire, une seule échelle supplémentaire est nécessaire.



### Le croisillon

Si toutes les échelles sont préparées pour la pose éventuelle d'un croisillon, toutes les travées n'en n'ont pas obligatoirement besoin :

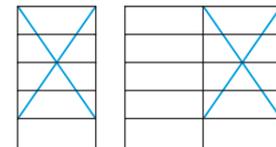


### Le montage facilement expliqué

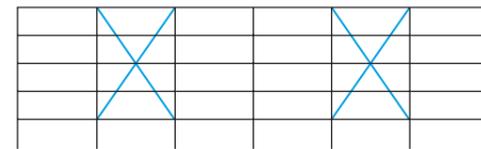
Nous vous présentons les bases du montage d'un rayonnage :



1 à 2 travée(s) : 1 croisillon

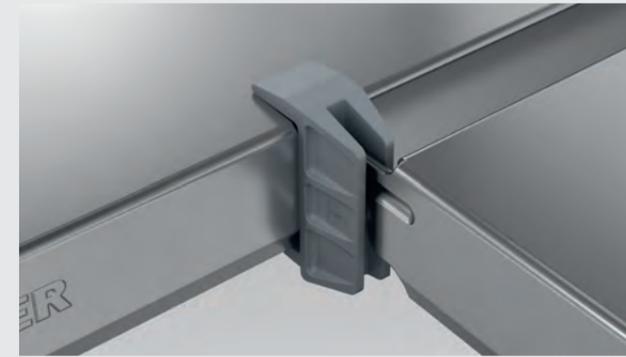


À partir de 3 travées : 1 croisillon pour 3 travées.



## Dimensions effectives des rayonnages – expliquées simplement

Nos largeurs de rayonnage correspondent aux largeurs de nos tablettes. Ces dimensions changent si l'on combine des rayonnages entre eux, en tant que rayonnage complémentaire ou rayonnage en angle. Dans ce cas, une ou deux échelles de moins sont nécessaires.



### Crochets d'angle

Dans le cas d'un rayonnage complémentaire en angle, les rayonnages sont reliés entre eux à l'aide de crochets d'angle. Ces crochets de différents systèmes de rayonnage sont de tailles différentes. Chaque système de rayonnage utilise un module de hauteur différent si bien que la largeur réelle du rayonnage diminue en conséquence.

Dimension inférieure à l'utilisation de crochets d'angle

- Norme 5 :** moins 23 mm
- Norme 25 :** moins 23 mm
- Norme 12 :** moins 6 mm
- Norme 20 :** moins 25 mm
- Norme 35 :** Montage en angle impossible

### Dimension effective de la tablette

Les ergots des tablettes sont suspendus sur les boulons des échelles ce qui réduit donc la surface utilisable de la tablette :

- Largeur de tablette :** moins 60 mm
- Profondeur de tablette :** moins 70 mm

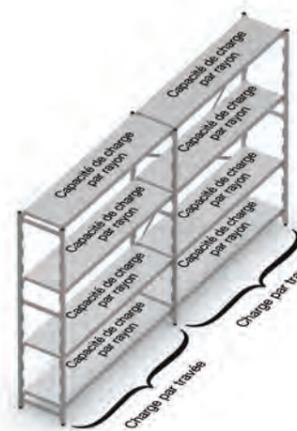
### Hauteurs effectives des échelles :

La hauteur réelle des échelles peut être inférieure de 100 mm.



### Le rayonnage dos à dos

Pour le montage dos à dos, les échelles sont vissées ensemble, de sorte qu'un croisillon n'est pas nécessaire pour chaque travée. Dans ce cas, un unique croisillon suffit pour deux travées.



### Capacité de charge par rayon / charge par travée

La capacité de charge par rayon d'une tablette pour un poids réparti régulièrement représente la charge maximale.

La somme des capacités de charge totales par rayon d'une travée indique la charge par travée et ne doit pas la dépasser.



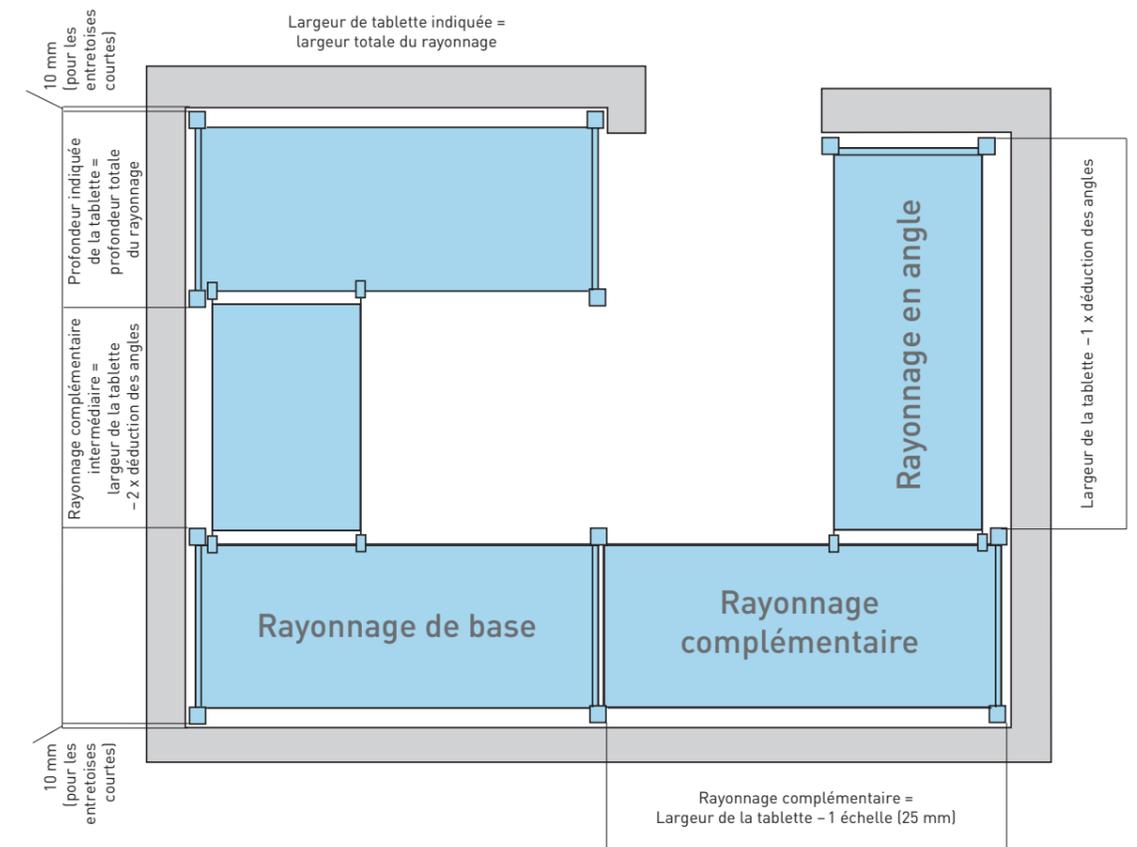
### Le montage en angle

Le montage en angle est réalisé à l'aide de crochets d'angle (2 pièces par tablette) – voir accessoires.

Aucune échelle supplémentaire n'est donc nécessaire. Vous trouverez les échelles et les tablettes sous « Éléments d'étagère ».

Le rayonnage Norme 35 ne peut pas être utilisé comme rayonnage en angle.

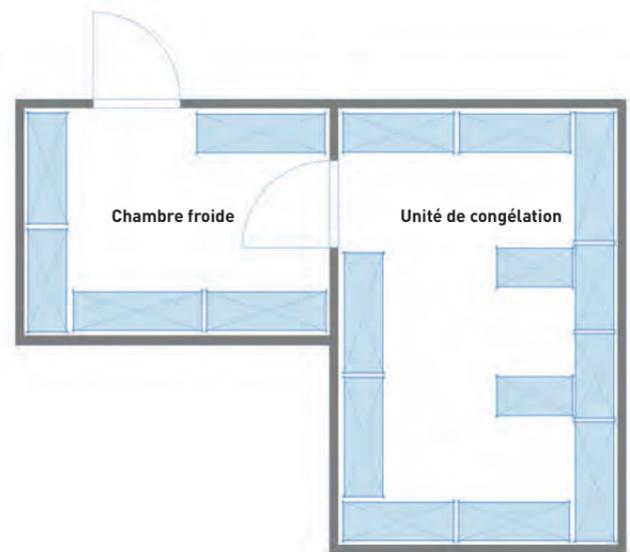
## Exemple de montage de rayonnages



Tous les rayonnages ne se valent pas ! Une préparation complète permet de trouver le rayonnage idéal répondant à vos besoins. Quel type de montage est le plus judicieux ? Comment utiliser au mieux l'espace disponible ? Si les conditions de départ sont claires, il est possible d'éviter des erreurs coûteuses.

## RAYONNAGES INDIVIDUELS

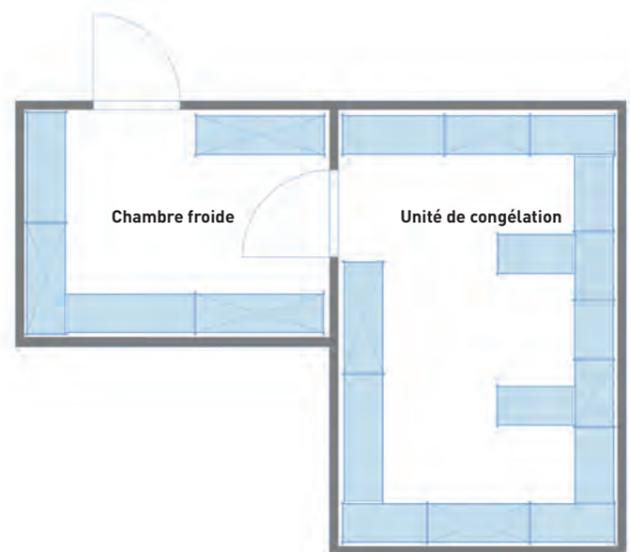
Base de calcul



- SURFACE DE STOCKAGE : 147 m<sup>2</sup>
- SURFACE UTILISÉE : 42 %
- PRIX/m<sup>2</sup> : €€
- CAPACITÉ DE CHARGE TOTALE : 10.200 kg
- FLEXIBILITÉ : moyenne

Les rayonnages individuels se distinguent par des coûts d'acquisition relativement faibles et un montage particulièrement simple. Par rapport aux rayonnages complémentaires, ils marquent également des points du fait de leur capacité de charge plus élevée.

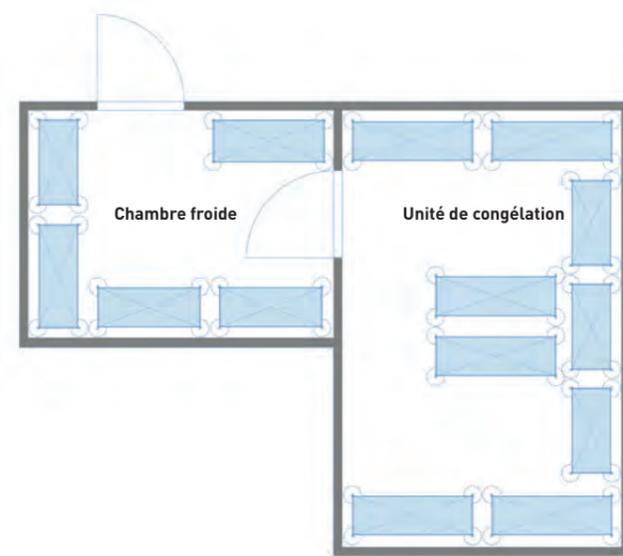
## RAYONNAGES COMPLÉMENTAIRES



- SURFACE DE STOCKAGE : 150 m<sup>2</sup>
- SURFACE UTILISÉE : 44 %
- PRIX/m<sup>2</sup> : €
- CAPACITÉ DE CHARGE TOTALE : 9.600 kg
- FLEXIBILITÉ : faible

Une économie intelligente : le système de montage permet de se passer d'une échelle supplémentaire. Pour deux travées, il faut quatre échelles avec des rayonnages individuels, tandis qu'avec des rayonnages complémentaires, il n'en faut plus que trois.

## RAYONNAGES ROULANTS



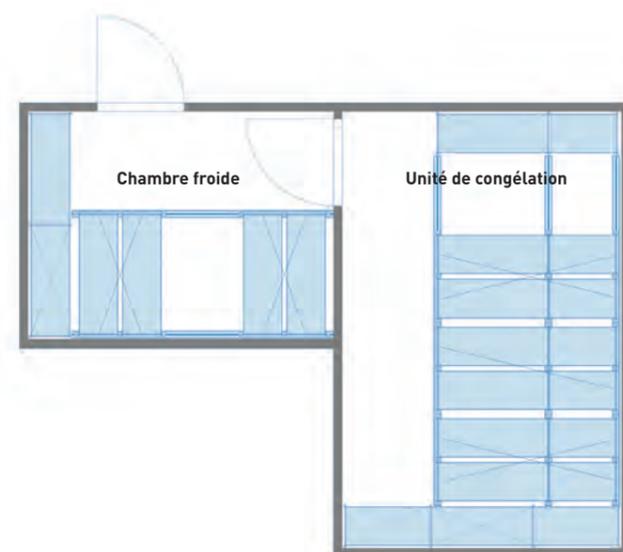
- SURFACE DE STOCKAGE : 120 m<sup>2</sup>
- SURFACE UTILISÉE : 34 %
- PRIX/m<sup>2</sup> : €€€
- CAPACITÉ DE CHARGE TOTALE : 2.800 kg
- FLEXIBILITÉ : élevée

Grâce aux rayonnages roulants, vous gagnez encore **plus de flexibilité** dans vos espaces de stockage : les marchandises peuvent être roulées directement dans l'entrepôt lors de leur livraison et ensuite dans la cuisine de production sans être réemballées.

Les rayonnages roulants vous permettent en outre de bénéficier d'une plus grande **hygiène** : les espaces de stockage et les rayonnages eux-mêmes peuvent être nettoyés de manière optimale du fait de leur mobilité.

**La combinaison parfaite** : beaucoup de nos clients misent sur la solution éprouvée combinant rayonnages fixes et roulants.

## INSTALLATION DE RAYONNAGES COMPACTS SUR RAILS



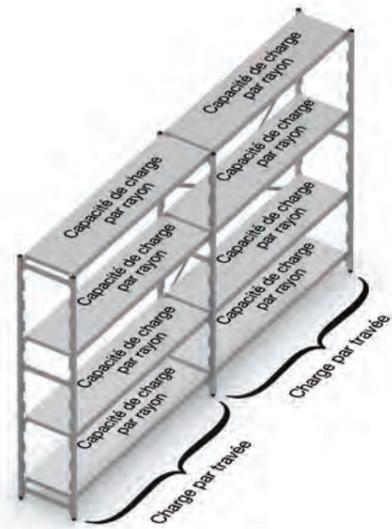
- SURFACE DE STOCKAGE : 180 m<sup>2</sup>
- SURFACE UTILISÉE : 52 %
- PRIX/m<sup>2</sup> : €€€
- CAPACITÉ DE CHARGE TOTALE : 13.800 kg
- FLEXIBILITÉ : faible

Partout où l'espace disponible ne permet pas, à première vue, de disposer de la surface de stockage nécessaire, nos rayonnages sur rails s'avèrent la solution optimale. L'espace disponible est exploité efficacement et la surface utile renforcée.

**Base de calcul :**  
Échelles et tablettes : Norme 5 acier inox  
4 tablettes par travée

**Remarque :**  
Toutes les données sont approximatives et se réfèrent à un exemple de calcul. De nombreuses autres configurations de rayonnages sont possibles.

1



**FORTE PERFORMANCE JUSQU'À 1.500 mm DE LARGEUR**

Pour la plupart de nos tablettes, une capacité de charge par rayon de 150 kg n'a jamais été un problème. Désormais, les tablettes pleines de nos best-sellers Norme 5 et Norme 20 peuvent également supporter une charge par rayon de 150 kg étalée sur une longueur de 1.500 mm.

La **charge maximale par travée** pour nos échelles de 1.800 mm et 2.000 mm de hauteur est également désormais de **1.200 kg** (ne s'applique pas à Norme 25).



2

**DURABILITÉ**

Les matériaux utilisés pour nos rayonnages peuvent être entièrement séparés les uns des autres et recyclés à 100 %. Aujourd'hui déjà, nous utilisons environ 85 % de matériaux recyclés.

3

**GARANTIE DE RACHAT**

**VALEUR STABLE.**

Les rayonnages Hupfer sont composés de matériaux de haute qualité qui conservent leur valeur, même en fin de vie : l'or dentaire de la cuisine industrielle. Hupfer vous propose de racheter votre rayonnage au prix du kilo de matière recyclée du jour.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Veuillez consulter nos conditions de rachat actuelles. À trouver sur : [www.hupfer.com](http://www.hupfer.com).

4

**NOUS AIMONS LES BACS EURO**

Ça passe sans problème. Les nouvelles largeurs de tablettes 700 et 1.300 mm sont parfaitement adaptées aux dimensions standard des bacs Euro (600 x 400 mm). En fonction de votre utilisation, veuillez également utiliser des tablettes d'une largeur de 400 ou 600 mm.



5

**C'EST CLAIR !**

Chaque tablette pleine est désormais pourvue des deux côtés d'un élégant logo en relief.

**NOUVEAUTÉS sur nos tablettes pleines en acier inox et en aluminium :**

6



**DES ERGOTS SOLIDES**

La forme de nez optimisée augmente la stabilité et empêche le pliage.

7



**UN RENFORT ROBUSTE**

Pour les tablettes plus larges, un renfort prémonté apporte une stabilité parfaite à nos tablettes pleines.

8



**NOUVELLE BORDURE**

Pas seulement esthétique : la bordure optimisée pour les tablettes d'une largeur supérieure à 1.000 mm. L'extension entraîne un moment d'inertie de surface plus élevé. Avantage ? Une stabilité maximale.



**Vous exigez le meilleur ?**  
Le rayonnage Norme 5 est constitué de matériaux de la plus haute qualité : **une robustesse maximale**, une résistance à toute épreuve et une durée de vie extrêmement longue.



Site Internet

Autres détails du produit

| Type de tablette | Largeur mm  | Capacité de charge par rayon avec répartition uniforme en kg |
|------------------|-------------|--------------------------------------------------------------|
| Tablette pleine  | 600 – 1.500 | 150                                                          |
| Tablette ajourée | 600 – 1.500 | 150                                                          |
| Clayette         | 600 – 1.500 | 150                                                          |

| Échelles acier inox Norme 5           | Capacité de charge maximum par rayon kg | Hauteur de rayonnage en mm |       |       |               |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-------|-------|---------------|
|                                       |                                         | 1.200                      | 1.400 | 1.600 | 1.800 / 2.000 |
| 600 kg Capacité de charge par rayon   | 150                                     |                            |       |       |               |
| 1.200 kg Capacité de charge par rayon | 150                                     |                            |       |       |               |



## SYSTÈME DE RAYONNAGE MODULAIRE

- **ÉCHELLES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 28.
- **TABLETTES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 29.
- **CROISILLONS** comme accessoires à partir de 4 échelles, voir explication p. 32.
- **CROCHETS D'ANGLE** pour le montage en angle, voir accessoires p. 37.
- **TABLETTES SPÉCIALES, AUTRES OPTIONS** voir accessoires p. 38.

**Nous vous aidons volontiers lors de la planification.**

## EXEMPLE DE RAYONNAGES COMPLETS

### Étagère Norme 5 – 4 tablettes pleines incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|  | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 300 mm                                                                                                                       | Profondeur d'échelle 400 mm | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|  | 600               | 01600318B                                                                                                                                         | 01600418B                   | 01600518B                   | 01600618B                   |
|  | 700               | 01700318B                                                                                                                                         | 01700418B                   | 01700518B                   | 01700618B                   |
|  | 800               | 01800318B                                                                                                                                         | 01800418B                   | 01800518B                   | 01800618B                   |
|  | 900               | 01900318B                                                                                                                                         | 01900418B                   | 01900518B                   | 01900618B                   |
|  | 1.000             | 011000318B                                                                                                                                        | 011000418B                  | 011000518B                  | 011000618B                  |
|  | 1.200             | 011200318B                                                                                                                                        | 011200418B                  | 011200518B                  | 011200618B                  |
|  | 1.300             | 011300318B                                                                                                                                        | 011300418B                  | 011300518B                  | 011300618B                  |
|  | 1.400             | 011400318B                                                                                                                                        | 011400418B                  | 011400518B                  | 011400618B                  |
|  | 1.500             | 011500318B                                                                                                                                        | 011500418B                  | 011500518B                  | 011500618B                  |
|  | jusqu'à 6.000     | Pour faciliter la saisie, vous trouverez d'autres profondeurs par paliers de 100 mm sur le site Internet et dans la liste de prix des rayonnages. |                             |                             |                             |

### Étagère Norme 5 – 4 clayettes incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|  | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 300 mm                                                                                                                       | Profondeur d'échelle 400 mm | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|  | 600               | 01600318R                                                                                                                                         | 01600418R                   | 01600518R                   | 01600618R                   |
|  | 700               | 01700318R                                                                                                                                         | 01700418R                   | 01700518R                   | 01700618R                   |
|  | 800               | 01800318R                                                                                                                                         | 01800418R                   | 01800518R                   | 01800618R                   |
|  | 900               | 01900318R                                                                                                                                         | 01900418R                   | 01900518R                   | 01900618R                   |
|  | 1.000             | 011000318R                                                                                                                                        | 011000418R                  | 011000518R                  | 011000618R                  |
|  | 1.200             | 011200318R                                                                                                                                        | 011200418R                  | 011200518R                  | 011200618R                  |
|  | 1.300             | 011300318R                                                                                                                                        | 011300418R                  | 011300518R                  | 011300618R                  |
|  | 1.400             | 011400318R                                                                                                                                        | 011400418R                  | 011400518R                  | 011400618R                  |
|  | 1.500             | 011500318R                                                                                                                                        | 011500418R                  | 011500518R                  | 011500618R                  |
|  | jusqu'à 6.000     | Pour faciliter la saisie, vous trouverez d'autres profondeurs par paliers de 100 mm sur le site Internet et dans la liste de prix des rayonnages. |                             |                             |                             |

### Étagère Norme 5 – 4 tablettes ajourées incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|  | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 300 mm                                                                                                                       | Profondeur d'échelle 400 mm | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|  | 600               | 01600318G                                                                                                                                         | 01600418G                   | 01600518G                   | 01600618G                   |
|  | 700               | 01700318G                                                                                                                                         | 01700418G                   | 01700518G                   | 01700618G                   |
|  | 800               | 01800318G                                                                                                                                         | 01800418G                   | 01800518G                   | 01800618G                   |
|  | 900               | 01900318G                                                                                                                                         | 01900418G                   | 01900518G                   | 01900618G                   |
|  | 1.000             | 011000318G                                                                                                                                        | 011000418G                  | 011000518G                  | 011000618G                  |
|  | 1.200             | 011200318G                                                                                                                                        | 011200418G                  | 011200518G                  | 011200618G                  |
|  | 1.300             | 011300318G                                                                                                                                        | 011300418G                  | 011300418G                  | 011300618G                  |
|  | 1.400             | 011400318G                                                                                                                                        | 011400418G                  | 011400518G                  | 011400618G                  |
|  | 1.500             | 011500318G                                                                                                                                        | 011500418G                  | 011500518G                  | 011500618G                  |
|  | jusqu'à 6.000     | Pour faciliter la saisie, vous trouverez d'autres profondeurs par paliers de 100 mm sur le site Internet et dans la liste de prix des rayonnages. |                             |                             |                             |

### \*Remarques générales :

- Module de hauteur de 150 mm.
- La profondeur de tablette effective est inférieure de 70 mm à la profondeur indiquée pour les échelles.
- La largeur de tablette effective est inférieure de 60 mm à la largeur totale indiquée.
- La hauteur effective des échelles peut varier de ± 100 mm.



**Une qualité bien pensée.** Nos rayonnages Norme 25 sont entièrement fabriqués dans un alliage d'acier inox magnétique. Identifiez simplement vos marchandises à l'aide d'un aimant. La solution attrayante.

| Type de tablette | Largeur mm    | Capacité de charge par rayon avec répartition uniforme en kg |
|------------------|---------------|--------------------------------------------------------------|
| Tablette pleine  | 700 – 1.000   | 150                                                          |
|                  | 1.200 – 1.300 | 100                                                          |

| Échelles acier inox Norme 25        | Capacité de charge maximum par rayon kg | Hauteur de rayonnage en mm |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|
| 600 kg Capacité de charge par rayon | 150                                     | 1.800                      |



**Nous vous aidons volontiers lors de la planification.**

## SYSTÈME DE RAYONNAGE MODULAIRE

- **ÉCHELLES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 28.
- **TABLETTES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 29.
- **CROISILLONS** comme accessoires à partir de 4 échelles, voir explication p. 32.
- **CROCHETS D'ANGLE** pour le montage en angle, voir accessoires p. 37.
- **TABLETTES SPÉCIALES, AUTRES OPTIONS** voir accessoires p. 38.

## EXEMPLE DE RAYONNAGES COMPLETS

### Étagère Norme 25 – 4 tablettes pleines incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|  | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 500 mm                                                                                                                       | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | 700               | 01700518BL25                                                                                                                                      | 01700618BL25                |
|  | 900               | 01900518BL25                                                                                                                                      | 01900618BL25                |
|  | 1.000             | 011000518BL25                                                                                                                                     | 011000618BL25               |
|  | 1.200             | 011200518BL25                                                                                                                                     | 011200618BL25               |
|  | 1.300             | 011300518BL25                                                                                                                                     | 011300618BL25               |
|  | jusqu'à 5.500     | Pour faciliter la saisie, vous trouverez d'autres profondeurs par paliers de 100 mm sur le site Internet et dans la liste de prix des rayonnages. |                             |

### Pratique

Les étiquettes de vos produits stockés sont rapidement mises en place. Tout simplement à l'aide d'un aimant sur le rayonnage.



### \*Remarques générales :

- Module de hauteur de 150 mm.
- La profondeur de tablette effective est inférieure de 70 mm à la profondeur indiquée pour les échelles.
- La largeur de tablette effective est inférieure de 60 mm à la largeur totale indiquée.
- La hauteur effective des échelles peut varier de ± 100 mm.



Site Internet

Autres dimensions



**Notre porte-charge** – Norme 35 trouve son application partout où il faut ranger un poids total élevé. L'atout particulier : le rayonnage peut être desservi des deux côtés sans qu'un croisillon ne gêne, car Norme 35 reste stable de manière fiable grâce à des longerons latéraux.



Site Internet

Autres détails du produit

| Type de tablette | Largeur mm  | Capacité de charge par rayon avec répartition uniforme en kg |
|------------------|-------------|--------------------------------------------------------------|
| Tablette pleine  | 900 – 1.300 | 250                                                          |
| Clayette         | 900 – 1.300 | 250                                                          |

| Échelles acier inox Norme 35          | Capacité de charge maximum par rayon kg | Hauteur de rayonnage en mm |       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-------|
| 2.000 kg Capacité de charge par rayon | 250                                     | 1.800                      | 2.000 |



## SYSTÈME DE RAYONNAGE MODULAIRE

- **ÉCHELLES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 28.
- **TABLETTES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 29.
- **LONGERON** 4 pièces par travée, voir accessoires p. 37.
- **ALTERNATIVE : CROISILLON** pour chaque travée, voir accessoires p. 32.
- **TABLETTES SPÉCIALES, AUTRES OPTIONS** voir accessoires p. 38.

Nous vous aidons volontiers lors de la planification.

## EXEMPLE DE RAYONNAGES COMPLETS

### Étagère Norme 35 – 4 tablettes pleines incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|                                                                                     | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 510 mm | Profondeur d'échelle 610 mm |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|  | 900               | 0190051018B                 | 0190061018B                 |
|                                                                                     | 1.000             | 01100051018B                | 01100061018B                |
|                                                                                     | 1.300             | 01130051018B                | 01130061018B                |

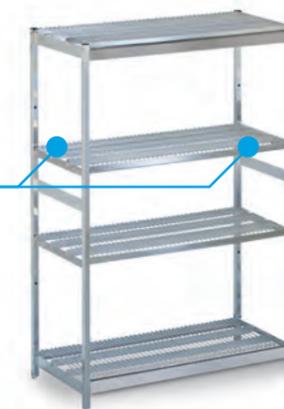
### Étagère Norme 35 – 4 clayettes incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|                                                                                      | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 510 mm | Profondeur d'échelle 610 mm |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|  | 900               | 0190051018R                 | 0190061018R                 |
|                                                                                      | 1.000             | 01100051018R                | 01100061018R                |
|                                                                                      | 1.300             | 01130051018R                | 01130061018R                |

### Alimentation des deux côtés

Grâce à la stabilisation des rayonnages avec des longerons, le rayonnage n'a pas besoin de croisillon. Vous pouvez alimenter le rayonnage des deux côtés, ce qui est pratique.



### \*Remarques générales :

- Module de hauteur de 150 mm.
- La profondeur de tablette effective est inférieure de 70 mm à la profondeur indiquée pour les échelles.
- La largeur de tablette effective est inférieure de 60 mm à la largeur totale indiquée.
- La hauteur effective des échelles peut varier de  $\pm 100$  mm.



Site Internet

Autres dimensions



### L'ami des installations de lavage

Les tablettes en plastique sont faciles à soulever et à nettoyer dans l'installation de lavage. Les barres de renfort restent sur le rayonnage. Le nettoyage est facilité.

| Type de tablette                      | Largeur mm    | Capacité de charge par rayon avec répartition uniforme en kg |
|---------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------|
| Tablettes pleines, tablettes ajourées | 600 - 1.000   | 200                                                          |
|                                       | 1.200         | 160                                                          |
|                                       | 1.300 - 1.500 | 100                                                          |

| Échelles en aluminium Norme 12        | Capacité de charge maximum par rayon kg | Hauteur de rayonnage en mm |       |       |       |       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-------|-------|-------|-------|
|                                       |                                         | 1.200                      | 1.400 | 1.600 | 1.800 | 2.000 |
| 600 kg Capacité de charge par rayon   | 200                                     |                            |       |       |       |       |
| 1.200 kg Capacité de charge par rayon | 200                                     |                            |       |       | 1.800 | 2.000 |



Nous vous aidons volontiers lors de la planification.

### SYSTÈME DE RAYONNAGE MODULAIRE

- **ÉCHELLES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 28.
- **TABLETTES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 29.
- **CROISILLONS** comme accessoires à partir de 4 échelles, voir explication p. 32.
- **CROCHETS D'ANGLE** pour le montage en angle- voir accessoires p. 37.
- **TABLETTES SPÉCIALES, AUTRES OPTIONS** voir accessoires p. 38.

## EXEMPLE - RAYONNAGES COMPLETS

### Étagère Norme 12 - 4 tablettes pleines en plastique incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|  | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 400 mm                                                                                                                       | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |  |
|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
|  | 600               | 06600418BL                                                                                                                                        | 06600518BL                  | 06600618BL                  |  |
|  | 800               | 06800418BL                                                                                                                                        | 06800518BL                  | 06800618BL                  |  |
|  | 900               | 06900418BL                                                                                                                                        | 06900518BL                  | 06900618BL                  |  |
|  | 1.000             | 061000418BL                                                                                                                                       | 061000518BL                 | 061000618BL                 |  |
|  | 1.200             | 061200418BL                                                                                                                                       | 061200518BL                 | 061200618BL                 |  |
|  | 1.300             | 061300418BL                                                                                                                                       | 061300518BL                 | 061300618BL                 |  |
|  | 1.400             | 061400418BL                                                                                                                                       | 061400518BL                 | 061400618BL                 |  |
|  | 1.500             | 061500418BL                                                                                                                                       | 061500518BL                 | 061500618BL                 |  |
|  | jusqu'à 6.000     | Pour faciliter la saisie, vous trouverez d'autres profondeurs par paliers de 100 mm sur le site Internet et dans la liste de prix des rayonnages. |                             |                             |  |

### Étagère Norme 12 - 4 tablettes ajourées\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|  | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 400 mm                                                                                                                       | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |  |
|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
|  | 600               | 06600418RL                                                                                                                                        | 06600518RL                  | 06600618RL                  |  |
|  | 800               | 06800418RL                                                                                                                                        | 06800518RL                  | 06800618RL                  |  |
|  | 900               | 06900418RL                                                                                                                                        | 06900518RL                  | 06900618RL                  |  |
|  | 1.000             | 061000418RL                                                                                                                                       | 061000518RL                 | 061000618RL                 |  |
|  | 1.200             | 061200418RL                                                                                                                                       | 061200518RL                 | 061200618RL                 |  |
|  | 1.300             | 061300418RL                                                                                                                                       | 061300518RL                 | 061300618RL                 |  |
|  | 1.400             | 061400418RL                                                                                                                                       | 061400518RL                 | 061400618RL                 |  |
|  | 1.500             | 061500418RL                                                                                                                                       | 061500518RL                 | 061500618RL                 |  |
|  | jusqu'à 6.000     | Pour faciliter la saisie, vous trouverez d'autres profondeurs par paliers de 100 mm sur le site Internet et dans la liste de prix des rayonnages. |                             |                             |  |

### \*Remarques générales :

- Module de hauteur de 150 mm.
- La profondeur de tablette effective est inférieure de 70 mm à la profondeur indiquée pour les échelles.
- La largeur de tablette effective est inférieure de 60 mm à la largeur totale indiquée.
- La hauteur effective des échelles peut varier de ± 100 mm.



Site Internet

Autres dimensions



**L'étagère Norme 20** – l'étagère polyvalente. Légumes, viande, produits laitiers ou même boissons : tout y est. Ses différentes tablettes et ses accessoires variés font d'elle un modèle très apprécié, y compris dans les entrepôts de stockage à sec.



Site Internet

Autres détails du produit

| Type de tablette             | Largeur mm    | Capacité de charge par rayon avec répartition uniforme en kg |
|------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------|
| Tablette pleine en aluminium | 600 – 1.500   | 150                                                          |
| Clayette en aluminium        | 600 – 1.000   | 200                                                          |
|                              | 1.200         | 160                                                          |
|                              | 1.300         | 150                                                          |
|                              | 1 400 – 1.500 | 100                                                          |

| Échelle en aluminium Norme 12         | Capacité de charge maximum par rayon kg | Hauteur de rayonnage en mm |       |       |       |       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-------|-------|-------|-------|
| 600 kg Capacité de charge par rayon   | 200                                     | 1.200                      | 1.400 | 1.600 | 1.800 | 2.000 |
| 1.200 kg Capacité de charge par rayon | 200                                     |                            |       |       | 1.800 | 2.000 |

## SYSTÈME DE RAYONNAGE MODULAIRE

- **ÉCHELLES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 28.
- **TABLETTES** voir éléments d'étagère à partir de la p. 29.
- **CROISILLONS** comme accessoires à partir de 4 échelles, voir explication p. 32.
- **CROCHETS D'ANGLE** pour le montage en angle, voir accessoires p. 37.
- **TABLETTES SPÉCIALES, AUTRES OPTIONS** voir accessoires p. 38.

Nous vous aidons volontiers lors de la planification.



## EXEMPLE DE RAYONNAGES COMPLETS

### Étagère Norme 20 – 4 tablettes pleines en aluminium incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|  | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 400 mm                                                                                                                       | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|  | 600               | 02600418B                                                                                                                                         | 02600518B                   | 02600618B                   |
|  | 700               | 02700418B                                                                                                                                         | 02700518B                   | 02700618B                   |
|  | 800               | 02800418B                                                                                                                                         | 02800518B                   | 02800618B                   |
|  | 900               | 02900418B                                                                                                                                         | 02900518B                   | 02900618B                   |
|  | 1.000             | 021000418B                                                                                                                                        | 021000518B                  | 021000618B                  |
|  | 1.200             | 021200418B                                                                                                                                        | 021200518B                  | 021200618B                  |
|  | 1.300             | 021300418B                                                                                                                                        | 021300518B                  | 021300618B                  |
|  | 1.400             | 021400418B                                                                                                                                        | 021400518B                  | 021400618B                  |
|  | 1.500             | 021500418B                                                                                                                                        | 021500518B                  | 021500618B                  |
|  | jusqu'à 6.000     | Pour faciliter la saisie, vous trouverez d'autres profondeurs par paliers de 100 mm sur le site Internet et dans la liste de prix des rayonnages. |                             |                             |

### Étagère Norme 20 – 4 clayettes en aluminium incl.\*

■ Hauteur de rayonnage 1.800 mm

|  | Largeur totale mm | Profondeur d'échelle 400 mm                                                                                                                       | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|  | 600               | 02600418R                                                                                                                                         | 02600518R                   | 02600618R                   |
|  | 700               | 02700418R                                                                                                                                         | 02700518R                   | 02700620R                   |
|  | 800               | 02800418R                                                                                                                                         | 02800518R                   | 02800618R                   |
|  | 900               | 02900418R                                                                                                                                         | 02900518R                   | 02900618R                   |
|  | 1.000             | 021000418R                                                                                                                                        | 021000518R                  | 021000618R                  |
|  | 1.200             | 021200418R                                                                                                                                        | 021200518R                  | 021200618R                  |
|  | 1.300             | 021300418R                                                                                                                                        | 021300518R                  | 021300618R                  |
|  | 1.400             | 021400418R                                                                                                                                        | 021400518R                  | 021400618R                  |
|  | 1.500             | 021500418R                                                                                                                                        | 021500518R                  | 021500618R                  |
|  | jusqu'à 6.000     | Pour faciliter la saisie, vous trouverez d'autres profondeurs par paliers de 100 mm sur le site Internet et dans la liste de prix des rayonnages. |                             |                             |

### \*Remarques générales :

- Module de hauteur de 150 mm.
- La profondeur de tablette effective est inférieure de 70 mm à la profondeur indiquée pour les échelles.
- La largeur de tablette effective est inférieure de 60 mm à la largeur totale indiquée.
- La hauteur effective des échelles peut varier de ± 100 mm.



Site Internet

Autres dimensions



## ÉCHELLES

### Échelle Norme 12/20 en aluminium – Capacité de charge max. par rayon 600 kg

| Modèle | Hauteur mm | Profondeur d'échelle 300 mm* | Profondeur d'échelle 400 mm | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--------|------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|        | 1.200      | 0201007                      | 0201017                     | 0201037                     | 0201047                     |
|        | 1.400      | 0201077                      | 0201087                     | 0201107                     | 0201117                     |
|        | 1.600      | 0201147                      | 0201157                     | 0201177                     | 0201187                     |
|        | 1.800      | 0201217                      | 0201227                     | 0201247                     | 0201257                     |
|        | 2.000      | 0201287                      | 0201297                     | 0201317                     | 0201327                     |

Échelle en aluminium : Set de tubes carrés spécial 25 x 25 mm. Brides d'appui intégrées, espacées de 150 mm. Pieds à vis réglables en hauteur pour compensation des inégalités du sol jusqu'à 25 mm. \* Ne convient pas à Norme 12.

### Échelle Norme 12/20 en aluminium – Capacité de charge max. par rayon 1 200 kg

| Modèle | Hauteur mm | Profondeur d'échelle 400 mm | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--------|------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|        | 1.800      | 0201225                     | 0201245                     | 0201255                     |
|        | 2.000      | 0201295                     | 0201315                     | 0201325                     |

Échelle en aluminium : Set de tubes carrés spécial 25 x 25 mm. Brides d'appui intégrées, espacées de 150 mm. Pieds à vis réglables en hauteur pour compensation des inégalités du sol jusqu'à 25 mm.

### Échelle Norme 5 en acier inox – Capacité de charge par rayon max. 600 kg

| Modèle | Hauteur mm | Profondeur d'échelle 300 mm | Profondeur d'échelle 400 mm | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--------|------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|        | 1.200      | 0101007                     | 0101017                     | 0101037                     | 0101047                     |
|        | 1.400      | 0101077                     | 0101087                     | 0101107                     | 0101117                     |
|        | 1.600      | 0101147                     | 0101157                     | 0101177                     | 0101187                     |

Échelle en acier inox : Set de tubes carrés spécial 25 x 25 mm. Boulons d'appui solidement soudés Ø 7 mm espacés de 150 mm. Pieds à vis réglables en hauteur pour compensation des inégalités du sol jusqu'à 25 mm.

### Échelle Norme 5 en acier inox – Capacité de charge par rayon max. 1.200 kg

| Modèle | Hauteur mm | Profondeur d'échelle 300 mm | Profondeur d'échelle 400 mm | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--------|------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|        | 1.800      | 0101215                     | 0101225                     | 0101245                     | 0101255                     |
|        | 2.000      | 0101285                     | 0101295                     | 0101315                     | 0101325                     |

Échelle en acier inox : Set de tubes carrés spécial 25 x 25 mm. Boulons d'appui solidement soudés Ø 7 mm espacés de 150 mm. Pieds à vis réglables en hauteur pour compensation des inégalités du sol jusqu'à 25 mm.

### Échelle Norme 25 en acier inox – Capacité de charge par rayon max. 600 kg

| Modèle | Hauteur mm | Profondeur d'échelle 500 mm | Profondeur d'échelle 600 mm |
|--------|------------|-----------------------------|-----------------------------|
|        | 1.800      | 0137004                     | 0137005                     |

Échelle en acier inox : Set de tubes carrés spécial 25 x 25 mm. Pieds à vis réglables en hauteur pour compensation des inégalités du sol jusqu'à 25 mm.

### Échelle Norme 35 en acier inox – Capacité de charge par rayon max. 2.000 kg

| Modèle | Hauteur mm | Profondeur d'échelle 510 mm | Profondeur d'échelle 610 mm |
|--------|------------|-----------------------------|-----------------------------|
|        | 1.800      | 0126002                     | 0126012                     |
|        | 2.000      | 0126042                     | 0126052                     |

Montage en angle impossible. Échelle en acier inox : Set de tubes carrés 30 x 30 mm. Deux jonctions de suspension livrées par échelle peuvent être accrochées de manière variable. Pieds à vis réglables en hauteur pour compensation des inégalités du sol jusqu'à 25 mm.

#### Remarques générales :

- Module de hauteur des échelles : 150 mm.
- La hauteur réelle des échelles peut être inférieure de 100 mm.
- Vous trouverez les capacités de charge par rayon pour les tablettes dans le chapitre correspondant des normes.

## TABLETTES

### Aluminium Norme 20 : Tablette pleine

| Modèle | Largeur mm | Pour Profondeur d'échelle 300 mm | Pour profondeur d'échelle 400 mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|--------|------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|        | 600        | 0202432                          | 0202442                          | 0202462                          | 0202472                          |
|        | 700        | 0202522                          | 0202552                          | 0202562                          | 0202592                          |
|        | 800        | 0202502                          | 0202512                          | 0202532                          | 0202542                          |
|        | 900        | 0202572                          | 0202582                          | 0202602                          | 0202612                          |
|        | 1.000      | 0202642                          | 0202652                          | 0202672                          | 0202682                          |
|        | 1.200      | 0202712                          | 0202722                          | 0202742                          | 0202752                          |
|        | 1.300      | 0202762                          | 0202772                          | 0202802                          | 0202832                          |
|        | 1.400      | 0202782                          | 0202792                          | 0202812                          | 0202822                          |
|        | 1.500      | 0202852                          | 0202862                          | 0202882                          | 0202892                          |

Bordures sur la longueur et en profondeur. Renforts supplémentaires pour les profondeurs plus importantes. Stabilité accrue grâce à l'estampage des ergots. Rigidité accrue grâce au profilage latéral. Logo en relief sur les deux côtés.

## Aluminium Norme 20 : Clayette

| Modèle                                                                           | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 300 mm | Pour profondeur d'échelle 400 mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 600        | 0201532                          | 0201542                          | 0201562                          | 0201572                          |
|                                                                                  | 700        | 0201522                          | 0201552                          | 0201582                          | 0201592                          |
|                                                                                  | 800        | 0201602                          | 0201612                          | 0201632                          | 0201642                          |
|                                                                                  | 900        | 0201672                          | 0201682                          | 0201702                          | 0201712                          |
|                                                                                  | 1.000      | 0201742                          | 0201752                          | 0201772                          | 0201782                          |
|                                                                                  | 1.200      | 0201812                          | 0201822                          | 0201842                          | 0201852                          |
|                                                                                  | 1.300      | 0201862                          | 0201872                          | 0201902                          | 0201932                          |
|                                                                                  | 1.400      | 0201882                          | 0201892                          | 0201912                          | 0201922                          |
|                                                                                  | 1.500      | 0201952                          | 0201962                          | 0201982                          | 0201992                          |

Clayette composée de longerons en aluminium avec des tubes rectangulaires transversaux de 20 x 7 mm pressés sans joint et espacés de 30 mm.

## Plastique Norme 12 : Tablette pleine

| Modèle                                                                           | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 400 mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 600        | 0602449                          | 0602469                          | 0602479                          |
|                                                                                  | 800        | 0602519                          | 0602539                          | 0602549                          |
|                                                                                  | 900        | 0602589                          | 0602609                          | 0602619                          |
|                                                                                  | 1.000      | 0602659                          | 0602679                          | 0602689                          |
|                                                                                  | 1.200      | 0602729                          | 0602749                          | 0602759                          |
|                                                                                  | 1.300      | 0602349                          | 0602369                          | 0602379                          |
|                                                                                  | 1.400      | 0602799                          | 0602819                          | 0602829                          |
|                                                                                  | 1.500      | 0602869                          | 0602889                          | 0602899                          |

Modèle pourvu de segments en polystyrène sur les barres de renfort en aluminium.

## Plastique Norme 12 : Clayette

| Modèle                                                                             | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 400 mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 600        | 0601549                          | 0601569                          | 0601579                          |
|                                                                                    | 800        | 0601619                          | 0601639                          | 0601649                          |
|                                                                                    | 900        | 0601689                          | 0601709                          | 0601719                          |
|                                                                                    | 1.000      | 0601759                          | 0601779                          | 0601789                          |
|                                                                                    | 1.200      | 0601829                          | 0601849                          | 0601859                          |
|                                                                                    | 1.300      | 0601349                          | 0601369                          | 0601379                          |
|                                                                                    | 1.400      | 0601899                          | 0601919                          | 0601929                          |
|                                                                                    | 1.500      | 0601969                          | 0601989                          | 0601999                          |

Modèle pourvu de segments en polystyrène avec perforation 75 x 25 mm sur les barres de renfort en aluminium.

## Acier inox Norme 5 : Tablette pleine

| Modèle                                                                             | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 300 mm | Pour profondeur d'échelle 400 mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 600        | 0102432                          | 0102442                          | 0102462                          | 0102472                          |
|                                                                                    | 700        | 0102522                          | 0102552                          | 0102562                          | 0102592                          |
|                                                                                    | 800        | 0102502                          | 0102512                          | 0102532                          | 0102542                          |
|                                                                                    | 900        | 0102572                          | 0102582                          | 0102602                          | 0102612                          |
|                                                                                    | 1.000      | 0102642                          | 0102652                          | 0102672                          | 0102682                          |
|                                                                                    | 1.200      | 0102712                          | 0102722                          | 0102742                          | 0102752                          |
|                                                                                    | 1.300      | 0102732                          | 0102762                          | 0102772                          | 0102872                          |
|                                                                                    | 1.400      | 0102782                          | 0102792                          | 0102812                          | 0102822                          |
|                                                                                    | 1.500      | 0102852                          | 0102862                          | 0102882                          | 0102892                          |

Bordures sur la longueur et en profondeur. Renfort pour une largeur de 1.500 mm. Stabilité accrue grâce à l'estampage des ergots. Rigidité accrue grâce au profilage latéral. Logo en relief sur les deux côtés.

## Acier inox Norme 5 : Tablette ajourée

| Modèle                                                                              | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 300 mm | Pour profondeur d'échelle 400 mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 600        | 0101537                          | 0101547                          | 0101567                          | 0101577                          |
|                                                                                     | 700        | 0101527                          | 0101557                          | 0101587                          | 0101597                          |
|                                                                                     | 800        | 0101607                          | 0101617                          | 0101637                          | 0101647                          |
|                                                                                     | 900        | 0101677                          | 0101687                          | 0101707                          | 0101717                          |
|                                                                                     | 1.000      | 0101747                          | 0101757                          | 0101777                          | 0101787                          |
|                                                                                     | 1.200      | 0101817                          | 0101827                          | 0101847                          | 0101857                          |
|                                                                                     | 1.300      | 0101867                          | 0101877                          | 0101937                          | 0101947                          |
|                                                                                     | 1.400      | 0101887                          | 0101897                          | 0101917                          | 0101927                          |
|                                                                                     | 1.500      | 0101957                          | 0101967                          | 0101987                          | 0101997                          |

Tablette ajourée en acier inox de 0,8 mm, tôle avec bords coupés sans bavures de 40 ou 49 mm sur la longueur, biseautés à l'avant sur 37 mm. Fentes embouties d'env. 32 mm de largeur espacées de 50 mm.

## Acier inox Norme 5 : Clayette

| Modèle                                                                              | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 300 mm | Pour profondeur d'échelle 400 mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 600        | 0101532                          | 0101542                          | 0101562                          | 0101572                          |
|                                                                                     | 700        | 0101522                          | 0101552                          | 0101582                          | 0101592                          |
|                                                                                     | 800        | 0101602                          | 0101612                          | 0101632                          | 0101642                          |
|                                                                                     | 900        | 0101672                          | 0101682                          | 0101702                          | 0101712                          |
|                                                                                     | 1.000      | 0101742                          | 0101752                          | 0101772                          | 0101782                          |
|                                                                                     | 1.200      | 0101812                          | 0101822                          | 0101842                          | 0101852                          |
|                                                                                     | 1.300      | 0101862                          | 0101872                          | 0101932                          | 0101942                          |
|                                                                                     | 1.400      | 0101882                          | 0101892                          | 0101912                          | 0101922                          |
|                                                                                     | 1.500      | 0101952                          | 0101962                          | 0101982                          | 0101992                          |

Clayette en acier inox, polie par électrolyse, composée de cornières longitudinales de 35 x 10 x 3,0 mm ou 41 x 8 x 3 mm. Fils métalliques transversaux Ø 3,5 mm soudés, espacés de 25 mm, avec renforts en acier plat et en fil métallique.

## Acier inox Norme 25 : Tablette pleine

| Modèle                                                                                | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 700        | 0137016                          | 0137026                          |
|                                                                                       | 800        | 0137046                          | 0137056                          |
|                                                                                       | 900        | 0137076                          | 0137086                          |
|                                                                                       | 1.000      | 0137106                          | 0137116                          |
|                                                                                       | 1.200      | 0137136                          | 0137146                          |
|                                                                                       | 1.300      | 0137126                          | 0137210                          |

Bordures sur la longueur et en profondeur. Renfort pour les longueurs importantes. Stabilité accrue grâce à l'estampage des ergots. Rigidité accrue grâce au profilage latéral. Logo en relief sur les deux côtés.

## Acier inox Norme 35 : Tablette pleine

| Modèle                                                                                | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 510 mm | Pour profondeur d'échelle 610 mm |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 900        | 0126342                          | 0126352                          |
|                                                                                       | 1.000      | 0126382                          | 0126392                          |
|                                                                                       | 1.300      | 0126462                          | 0126472                          |

Montage en angle impossible. Bordures sur la longueur et en profondeur. Renfort inclus. Stabilité accrue grâce à l'estampage des ergots. Rigidité accrue grâce au profilage latéral. Logo en relief sur les deux côtés.

## Acier inox Norme 35 : Clayette

| Modèle                                                                           | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle 510 mm | Pour profondeur d'échelle 610 mm |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 900        | 0126142                          | 0126152                          |
|                                                                                  | 1.000      | 0126182                          | 0126192                          |
|                                                                                  | 1.300      | 0126262                          | 0126272                          |

Montage en angle impossible. Clayette en acier inox, polie par électrolyse, composée de cornières longitudinales 41 x 8 x 3 mm. Fils métalliques transversaux soudés Ø 4,0 mm, espacés de 25 mm, avec renforts en acier plat de 39 x 3 mm.

### Remarques générales :

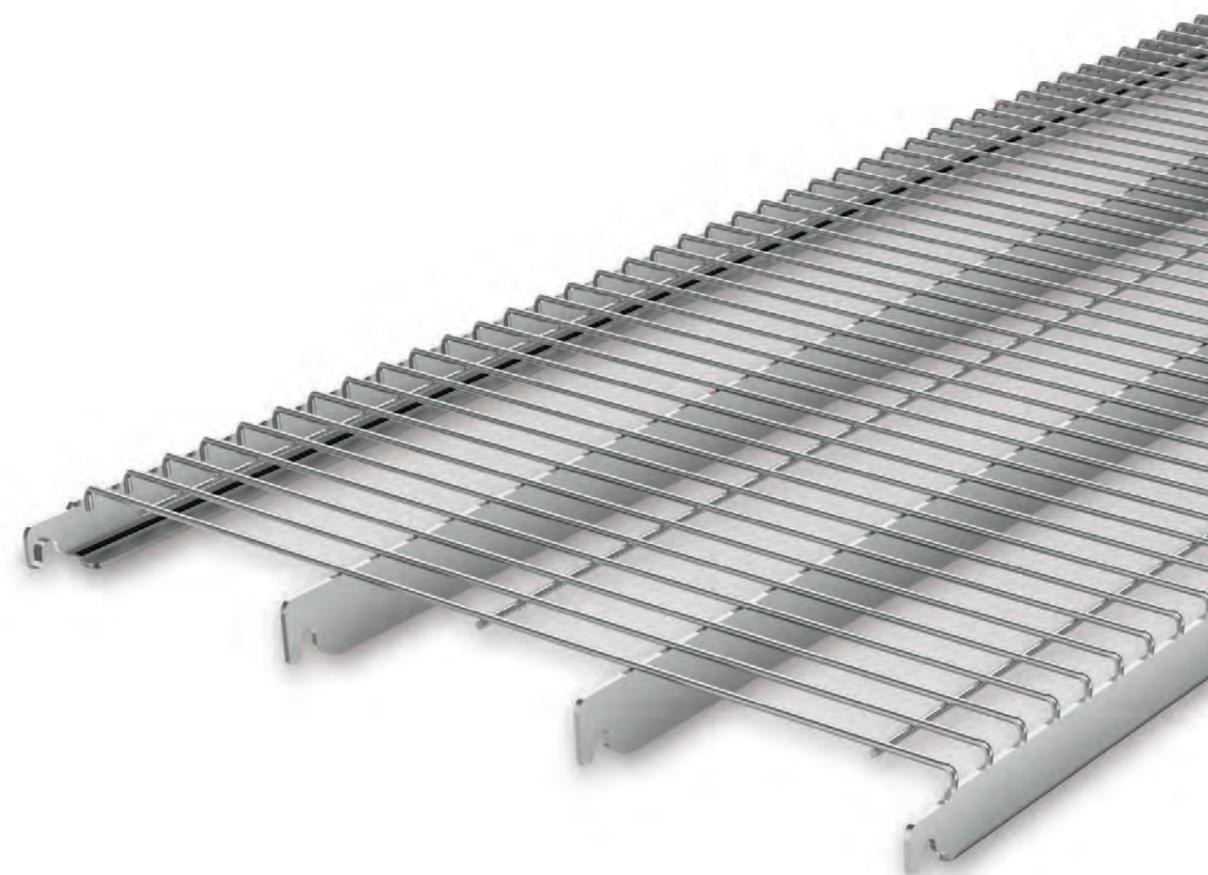
- La profondeur de tablette effective est inférieure de 70 mm à la profondeur indiquée pour les échelles.
- La largeur de tablette effective est inférieure de 60 mm à la largeur totale indiquée.

## CROISILLONS

### Croisillon

| Modèle                                                                            | Adapté à                                           | N° article          |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|---------|
|  | Croisillon en aluminium                            | Norme 12, 20        | 0203062 |
|                                                                                   | Croisillon en acier inox                           | Norme 5, 25         | 0103072 |
|                                                                                   | Croisillon en acier inox                           | Norme 35            | 0126602 |
|                                                                                   | Croisillon en acier inox pour un montage dos à dos | Norme 5, 12, 20, 25 | 0103082 |

Réglable à volonté sur toutes les largeurs de tablette.



# INSTALLATIONS DE RAYONNAGES COMPACTS SUR RAILS



Site Internet

Autres détails du produit

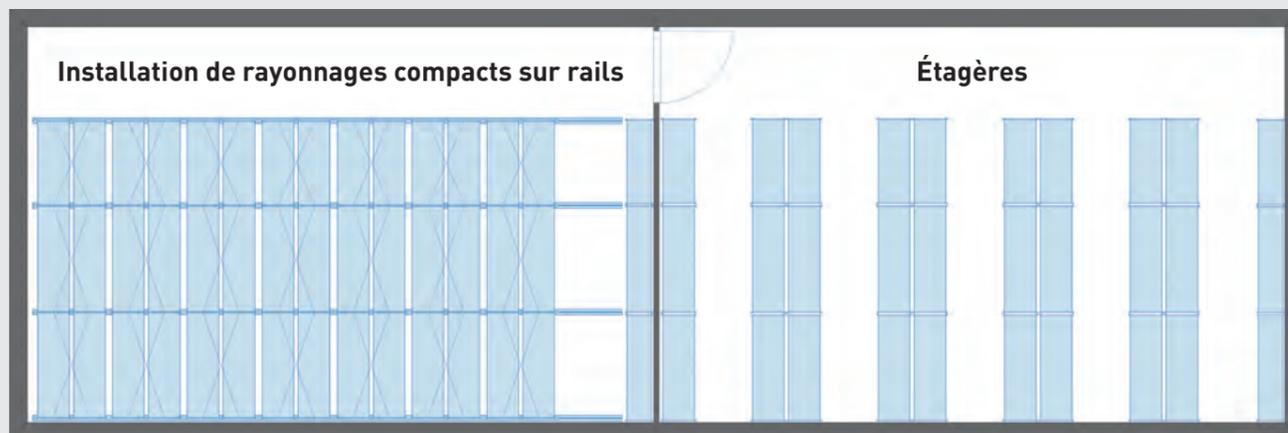


Jusqu'à 100 % de surface de stockage en plus

## Installations de rayonnages compacts sur rails – pourquoi cet investissement est toujours rentable

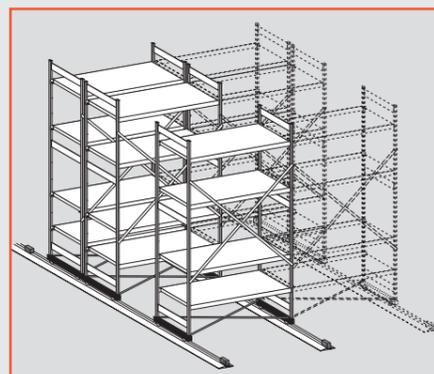
Grâce à la mobilité des installations de rayonnages compacts sur rails, vous pouvez, contrairement aux étagères, créer **jusqu'à 100 % de surface de rayonnage en plus**, et ce pour une pièce de taille identique ! En raison de ce gain de place important, **une installation de rayonnages compacts sur rails est donc toujours rentable**, malgré des coûts d'investissement plus élevés au départ.

Étant donné que **les chambres froides sont extrêmement chères**, une utilisation optimale de l'espace vaut donc son pesant d'or.



Vous pouvez créer votre installation de rayonnages compacts sur rails adaptée à vos besoins à partir des différents éléments d'étagère (échelles et tablettes) **des modèles Norme 5, 25, 12 et 20**.

Ces éléments se montent ensuite facilement **et sans outil particulier** sur des rails qui leur assurent une grande mobilité. Les rayonnages peuvent être déplacés sur les rails en U sans risque et sans grand effort.



### Une installation de rayonnages compacts sur rails se compose principalement d'au moins :

1. échelles et tablettes, croisillons (voir éléments d'étagères p. 28)
2. 2 rails
3. 4 arrêts tampons fin de course
4. 2 caissons pour rayonnage sur rails
5. 1 croisillon horizontal pour relier les caissons pour rayonnage sur rails

L'installation de rayonnages compacts sur rails peut être étendue jusqu'aux valeurs maximales suivantes :

- trois travées côte à côte
- largeur totale max. 3.600 mm
- charge maximale par unité de déplacement 2.000 kg
- largeur d'allée : min. 750 mm, max. 1.000 mm

## Rail

|                                                                                     |                                                                                              | Dimensions P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
|  | Le modèle plat permet de passer facilement sur les chariots de transport de repas habituels. | 160 x 17            | <b>0120810</b> |
|  |                                                                                              | 83 x 23             | <b>0120910</b> |

Modèle en acier inox. Rail spécialement profilé pour accueillir les caissons pour rayonnage sur rails. Simple d'utilisation puisque placé sur la tablette, sans vis. Largeurs en mode de conception standard de 1.000 mm, 1.500 mm et 2.500 mm, extensibles à volonté grâce à leur assemblage bout à bout et aux éléments de raccordement. C'est vous qui décidez de la profondeur.

## Arrêt tampon fin de course

|                                                                                     |  | Pour hauteur de rail mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------|----------------|
|  |  | 17                      | <b>0120922</b> |
|  |  | 23                      | <b>0120917</b> |

Modèle en acier inox / plastique.

## Caisson pour rayonnage sur rails – pour les systèmes de rayonnage des Norme 5, 25, 20, 12

|                                                                                       | Pour profondeur d'échelle mm | Profondeur effective mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | 1 x 600                      | 638                     | <b>0120932</b> |
|                                                                                       | 2 x 400                      | 852                     | <b>0120952</b> |
|                                                                                       | 2 x 500                      | 1.052                   | <b>0120962</b> |

Modèle en acier inox. Pour accueillir les rayonnages respectivement utilisés, équipés chacun de 2 roues en laiton sur roulement à billes (roues spéciales Hupfer).

## Frein à pied

|                                                                                       |  | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------|----------------|
|  |  | 210 x 75 x 53           | <b>0120811</b> |

Montable sur le caisson pour rayonnage sur rails.

## Croisillon horizontal pour caisson pour rayonnage sur rails

|                                                                                       |  | Pour une largeur de rayonnage mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------|----------------|
|  |  | 600                              | <b>0120943</b> |
|                                                                                       |  | 700 – 1.500                      | <b>0120942</b> |

Modèle en acier inox. Adapté au raccordement du caisson pour rayonnage sur rails.



Site Internet

Autres détails du produit



- 1 Croisillon, p. 36.
  - 2 Longeron, p. 37.
  - 3 Crochets d'angle, p. 37.
  - 4 Grille de séparation, p. 37.
  - 5 Clayette-bouteilles, p. 38.
  - 6 Clayette pour caisses, p. 38.
  - 7 Jonction de suspension pour rail de suspension, p. 38.
  - 8 Rails de suspension, p. 38.
  - 9 Crochet coulissant pour rail de suspension, p. 39.
  - 10 Barre d'arrêt latérale, p. 39.
  - 11 Barre d'arrêt longitudinale, p. 39.
  - 12 Grille latérale, p. 39.
  - 13 Rebord, support de rebord, p. 39 et 40.
  - 14 Fixation au plafond et au sol, p. 40.
  - 15 Fixation murale, p. 40.
  - 16 Fixation murale pour murs creux, p. 40.
  - 17 Plaque de compensation pour le sol, p. 41.
  - 18 Étagère basse, p. 41.
  - 19 Renfort, p. 41.
- Clayette métallique pour bacs GN, p. 38.
  - Armoire modulaire norme 20, verrouillable p. 41.

### La flexibilité par l'optique

Nos accessoires peuvent être utilisés de manière flexible pour différents systèmes de rayonnage. Nous attirons votre attention sur le fait que le matériau et la couleur peuvent ne pas correspondre au système de rayonnage que vous avez choisi.

### Croisillon

| Modèle                                                                             | Adapté à                                           | N° article                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  | Croisillon en aluminium                            | Norme 12, 20<br><b>0203062</b>        |
|                                                                                    | Croisillon en acier inox                           | Norme 5, 25<br><b>0103072</b>         |
|                                                                                    | Croisillon en acier inox                           | Norme 35<br><b>0126602</b>            |
|                                                                                    | Croisillon en acier inox pour un montage dos à dos | Norme 5, 12, 20, 25<br><b>0103082</b> |

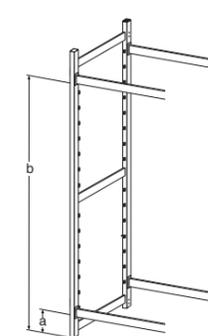
Réglable à volonté sur toutes les largeurs de tablette.

Pour **plus d'informations** sur la nécessité et l'utilisation d'un croisillon, voir p. 12.

### Un pour tous

Vous pouvez régler notre croisillon sur toutes nos largeurs de rayonnage.

### Longeron – une alternative au croisillon

| Modèle                                                                                                                                                                                               | Adapté à                             | Largeur mm     | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|----------------|
| Références de commande :<br>a. Distance au sol pour le 1er longeron<br>b. Distance au sol pour le 2e longeron<br> | Norme 20, 12<br>Matériau : aluminium | 600            | <b>0217022</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 700            | <b>0217029</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 800            | <b>0217023</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 900            | <b>0217024</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.000          | <b>0217025</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.200          | <b>0217026</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.300          | <b>0217030</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.400          | <b>0217027</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.500          | <b>0217028</b> |
|                                                                                                                                                                                                      | Norme 5, 25<br>Matériau : acier inox | 600            | <b>0117022</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 700            | <b>0117030</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 800            | <b>0117023</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 900            | <b>0117024</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.000          | <b>0117025</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.200          | <b>0117026</b> |
| Norme 35<br>Matériau : acier inox                                                                                                                                                                    | 1.300                                | <b>0117031</b> |                |
|                                                                                                                                                                                                      | 1.400                                | <b>0117027</b> |                |
|                                                                                                                                                                                                      | 1.500                                | <b>0117028</b> |                |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 900            | <b>0114074</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.000          | <b>0114075</b> |
|                                                                                                                                                                                                      |                                      | 1.300          | <b>0114080</b> |

Le montage en angle n'est pas possible pour les rayonnages avec longeron.

### Crochets d'angle

| Modèle                                                                                | Type de tablette                                                                                                | Adapté à        | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
|  | pour clayettes                                                                                                  | Norme 5         | <b>0103122</b> |
|  | pour clayettes et tablettes pleines en plastique                                                                | Norme 12        | <b>0603139</b> |
|  | pour tablettes pleines, clayettes Norme 20 et tablettes ajourées Norme 5                                        | Norme 5, 20, 25 | <b>0203126</b> |
|  | Crochet d'angle double pour le montage en angle d'un rail de suspension sur une clayette ou une tablette pleine | Norme 20        | <b>0211056</b> |

En cas de montage en angle. Le montage en angle n'est pas possible pour les rayonnages Norme 35.

Pour **plus d'informations** sur les dimensions lors de l'utilisation de crochets d'angle, voir p. 13.

### Grille de séparation pour tablettes pleines

| Modèle                                                                                | Pour largeur de tablette mm | Pour profondeur de tablette mm | Adapté à    | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------|-------------------------|----------------|
|  | 600 - 1.000                 | 600                            | Norme 5, 20 | 558 x 100 x 210         | <b>7504220</b> |
|                                                                                       | 600 - 1.000                 | 500                            |             | 458 x 100 x 210         | <b>7504221</b> |
|                                                                                       | 1 200 - 1.500               | 600                            |             | 558 x 100 x 219         | <b>7506197</b> |
|                                                                                       | 1 200 - 1.500               | 500                            |             | 458 x 100 x 219         | <b>7506198</b> |
|                                                                                       | 700 - 1.300                 | 600                            | Norme 25*   | 558 x 100 x 210         | <b>7504220</b> |
|                                                                                       | 700 - 1.300                 | 500                            |             | 458 x 100 x 210         | <b>7504221</b> |

Modèle en acier inox.

\* Ne convient pas pour les clayettes et les tablettes ajourées.

## Clayette-bouteilles

| Modèle                                                                           | Adapté à            | Bouteilles d'une capacité de 0,75 et 1,0 litre (env.) |                                 | Dimensions<br>L x P<br>mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|----------------|
|                                                                                  |                     | Pièces                                                | Pièces empilées sur 2 tablettes |                           |                |
|  | Norme 5, 12, 20, 25 | 6                                                     | 11                              | 800 x 500                 | <b>0104072</b> |
|                                                                                  |                     | 8                                                     | 15                              | 1.000 x 500               | <b>0104082</b> |

Modèle en acier inox, revêtement plastique gris argenté. Capacité de charge par rayon 100 kg, montage en angle impossible.

## Clayette pour caisses

| Modèle                                                                           | Adapté à            | Capacité<br>Pièces    | Dimensions<br>L x P<br>mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|----------------|
|  | Norme 5, 12, 20, 25 | 3 caisses de boissons | 1.000 x 500               | <b>0104052</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse. Capacité de charge par rayon 100 kg, montage en angle impossible.

## Support pour couvercles de bacs gastroNorm

| Modèle                                                                           | Adapté à            | Capacité<br>Pièces  |                     |                     | Dimensions<br>L x P<br>mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|----------------|
|                                                                                  |                     | 1/1<br>Couvercle GN | 1/2<br>Couvercle GN | 1/3<br>Couvercle GN |                           |                |
|  | Norme 5, 12, 20, 25 | 23                  | 46                  | 69                  | 1.000 x 600               | <b>0130492</b> |
|                                                                                  |                     | 28                  | 56                  | 84                  | 1.200 x 600               | <b>0130432</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse.

## Jonction de suspension, pour accueillir un rail de suspension

| Modèle                                                                             |              | Matériau   | Pour                           | Pour                           | Pour                           | Pour                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                    |              |            | Profondeur d'échelle<br>300 mm | Profondeur d'échelle<br>400 mm | Profondeur d'échelle<br>500 mm | Profondeur d'échelle<br>600 mm |
|  | Norme 12, 20 | aluminium  | <b>0221862</b>                 | <b>0221872</b>                 | <b>0221892</b>                 | <b>0221902</b>                 |
|                                                                                    | Norme 5      | acier inox | <b>0123582</b>                 | <b>0123592</b>                 | <b>0123602</b>                 | <b>0123612</b>                 |
|                                                                                    | Norme 35     | acier inox |                                |                                | <b>0126502</b>                 | <b>0126512</b>                 |

Pour accueillir un rail de suspension, également pour la protection latérale des marchandises.

## Rail de suspension

| Modèle                                                                             | Adapté à            | Matériau  | Pour largeur de<br>rayonnage<br>mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|------------------------------------|----------------|
|  | Norme 5, 12, 20, 35 | aluminium | 600                                | <b>0203162</b> |
|                                                                                    |                     |           | 700                                | <b>0203232</b> |
|                                                                                    |                     |           | 800                                | <b>0203172</b> |
|                                                                                    |                     |           | 900                                | <b>0203182</b> |
|                                                                                    |                     |           | 1.000                              | <b>0203192</b> |
|                                                                                    |                     |           | 1.200                              | <b>0203202</b> |
|                                                                                    |                     |           | 1.300                              | <b>0203242</b> |
|                                                                                    |                     |           | 1.400                              | <b>0203212</b> |
|                                                                                    |                     |           | 1.500                              | <b>0203222</b> |

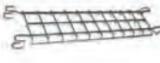
Rail universel pour bacs à bec 45 x 10 mm à suspendre entre deux échelles, pour accueillir des crochets.

## Crochet coulissant pour rail de suspension

| Modèle                                                                              | Adapté à                                                                                          | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | À glisser sur un rail de suspension<br>p. ex. pour le stockage de produits alimentaires suspendus | <b>0306652</b> |

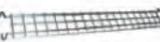
Modèle en aluminium. Utilisation permanente possible dans les chambres froides et les unités de congélation.

## Grille latérale – pour une protection frontale

| Modèle                                                                              |  | Pour<br>profondeur d'échelle<br>mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------|----------------|
|  |  | 400                                | <b>0117401</b> |
|                                                                                     |  | 500                                | <b>0117402</b> |
|                                                                                     |  | 600                                | <b>0117403</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse.

## Barre d'arrêt – à mettre en place entre deux échelles sur la largeur d'une tablette

| Modèle                                                                                | Adapté à            | Pour largeur de<br>rayonnage<br>mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|----------------|
|  | Norme 5, 12, 20, 25 | 600                                | <b>0117411</b> |
|                                                                                       |                     | 700                                | <b>0117418</b> |
|                                                                                       |                     | 800                                | <b>0117412</b> |
|                                                                                       |                     | 900                                | <b>0117413</b> |
|                                                                                       |                     | 1.000                              | <b>0117414</b> |
|                                                                                       |                     | 1.200                              | <b>0117415</b> |
|                                                                                       |                     | 1.300                              | <b>0117419</b> |
|                                                                                       |                     | 1.400                              | <b>0117416</b> |
|                                                                                       |                     | 1.500                              | <b>0117417</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse.

## Barre d'arrêt – pour mettre en place latéralement sur les échelles

| Modèle                                                                                | Adapté à     | Pour échelles<br>H x P mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|----------------|
|  | Norme 5, 25  | 1.800 x 500               | <b>0130451</b> |
|                                                                                       |              | 1.800 x 600               | <b>0130452</b> |
|                                                                                       |              | 2.000 x 500               | <b>0130453</b> |
|                                                                                       |              | 2.000 x 600               | <b>0130454</b> |
|                                                                                       | Norme 12, 20 | 1.800 x 500               | <b>0204104</b> |
|                                                                                       |              | 1.800 x 600               | <b>0204105</b> |
|                                                                                       |              | 2.000 x 500               | <b>0204106</b> |
|                                                                                       |              | 2.000 x 600               | <b>0204107</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse.

## Rebord – pour sécuriser les produits stockés sur la longueur

Uniquement chez Hupfer

| Modèle                                                                           | Adapté à            | Pour largeur de rayonnage mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|----------------|
|  | Norme 5, 12, 20, 25 | 600                          | <b>0115242</b> |
|                                                                                  |                     | 700                          | <b>0115241</b> |
|                                                                                  |                     | 800                          | <b>0115243</b> |
|                                                                                  |                     | 900                          | <b>0115244</b> |
|                                                                                  |                     | 1.000                        | <b>0115245</b> |
|                                                                                  |                     | 1.200                        | <b>0115246</b> |
|                                                                                  |                     | 1.300                        | <b>0115249</b> |
|                                                                                  |                     | 1.400                        | <b>0115247</b> |
|                                                                                  |                     | 1.500                        | <b>0115248</b> |

Modèle en acier inox. Embouts en plastique inclus. Montage en angle impossible.

## Support de rebord

| Modèle                                                                            | Adapté à            | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
|  | Norme 5, 12, 20, 25 | <b>0115252</b> |

Modèle en acier inox. Pour une utilisation avec rebord. Réglage continu de la hauteur. Montage en angle impossible.

## Fixation au plafond et au sol pour les échelles

Uniquement chez Hupfer

| Modèle                                                                              | Adapté à            | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
|  | Norme 5, 12, 20, 25 | <b>0103152</b> |

Modèle en acier inox. Pour une protection supplémentaire des étagères. Sans matériel de fixation.

## Fixation murale pour échelles

| Modèle                                                                              | Adapté à          | Matériau                               | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | Norme 12, 20      | acier inox                             | 77 x 40 x 18            | <b>0116036</b> |
|                                                                                     | Norme 5           | acier inox                             | 77 x 36 x 18            | <b>0116032</b> |
|                                                                                     | Norme 35          | acier inox                             | 82 x 41 x 18            | <b>0116033</b> |
|                                                                                     | Toutes les normes | Vis de fixation DIN 571 A2 Ø 5 x 40 mm |                         | <b>0116037</b> |
|                                                                                     |                   | Vis de fixation DIN 571 A2 Ø 5 x 50 mm |                         | <b>0116038</b> |

Modèle en acier inox. Vis de fixation non comprises dans la fixation murale.



## Fixation murale pour murs creux pour échelles

| Modèle                                                                              | Adapté à            | Dimensions L x P x H mm                | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------|----------------|
|  | Norme 5, 12, 20, 25 | 85 x 68 x 58                           | <b>0116031</b> |
|                                                                                     | Toutes les normes   | Vis de fixation DIN 571 A2 Ø 5 x 40 mm | <b>0116037</b> |
|                                                                                     |                     | Vis de fixation DIN 571 A2 Ø 5 x 50 mm | <b>0116038</b> |

Modèle en acier inox. Pour échelles, dans le cas de murs présentant des creux. Vis de fixation non comprises dans la fixation murale pour murs creux.

## Plaque de compensation pour le sol

| Modèle                                                                              | Adapté à          | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|----------------|
|  | Toutes les normes | 115 x 115 x 6           | <b>0203142</b> |

Modèle en aluminium.

## Étagère basse

Uniquement chez Hupfer

| Modèle                                                                                | Matériau   | Capacité de charge par rayon avec répartition uniforme kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|    | Aluminium  | 200                                                       | 1.000 x 505 x 305       | <b>0203422</b> |
|                                                                                       |            | 200                                                       | 1.000 x 605 x 305       | <b>0203442</b> |
|                                                                                       |            | 160                                                       | 1.200 x 505 x 305       | <b>0203412</b> |
|                                                                                       |            | 160                                                       | 1.200 x 605 x 305       | <b>0203432</b> |
|  | acier inox | 200                                                       | 1.000 x 550 x 300       | <b>0114452</b> |
|                                                                                       |            | 200                                                       | 1.200 x 550 x 300       | <b>0114492</b> |

À monter soi-même.

## Renfort pour tablettes de rayonnage

| Modèle                                                                                | Adapté à                             | Pour profondeur d'échelle mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|----------------|
|  | Norme 5, 20, 25<br>Tablettes pleines | 300                          | <b>0102099</b> |
|                                                                                       |                                      | 400                          | <b>0102100</b> |
|                                                                                       |                                      | 500                          | <b>0102101</b> |
|                                                                                       |                                      | 600                          | <b>0102102</b> |

Modèle en acier inox. Offre une meilleure stabilité de surface des tablettes. Non disponible pour la Norme 20 pour les largeurs de tablette de 1.400 mm et 1.500 mm.

## Armoire modulaire Norme 20, verrouillable

| Modèle                                                                                | Adapté à                                                              | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | Norme 5, 12, 20, 25<br>Pour tablettes : 1.000 x 500 mm exclusivement. | 1.009 x 538 x 1.802     | <b>0219000</b> |

Modèle en aluminium. Y compris échelles 1.800 x 500 mm (H x P). Pour toute tablette 1.000 x 500 mm (L x T), Norme 5, 12, 20, 25 exclusivement. Tablette pleine. Habillage arrière et par panneaux latéraux perforés pour une circulation optimale de l'air. Portes battantes avec remplissage en plexiglas et fermeture magnétique ainsi qu'œilletons pour recevoir un cadenas. Pieds à vis réglables en hauteur.

# RAYONNAGES ROULANTS



Site Internet

Autres détails du produit

### Un entrepôt sur roues

Un rayonnage roulant à part entière. Livraison – Entrepôt – Cuisine : Non-stop, sans repositionnement, sans reconditionnement des produits stockés.

### Un espace propre :

Un entretien minutieux en toute simplicité, même dans les moindres recoins. Déplacez les rayonnages roulants, en toute simplicité.

## RAYONNAGE ROULANT, DÉMONTABLE – ACIER INOX

### Emballage compact

Ce rayonnage roulant est démontable et vous est livré en toute sécurité et présente un minimum d'encombrement.

### Rayonnage roulant – démontable– hauteur 900 mm

| Modèle | Désignation du modèle            | Pour taille de tablette mm | Module de hauteur mm | Capacité de charge totale kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------|----------------------------------|----------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 10-5/900 | 1.000 x 500                | 150                  | 200                          | 1.075 x 575 x 900       | <b>0121390</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 10-6/900 | 1.000 x 600                |                      |                              | 1.075 x 675 x 900       | <b>0121391</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 12-5/900 | 1.200 x 600                |                      |                              | 1.275 x 575 x 900       | <b>0121392</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 12-6/900 | 1.200 x 600                |                      |                              | 1.275 x 675 x 900       | <b>0121393</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 13-5/900 | 1.300 x 500                |                      |                              | 1.375 x 575 x 900       | <b>0121414</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 13-6/900 | 1.300 x 600                |                      |                              | 1.375 x 675 x 900       | <b>0121415</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 14-5/900 | 1.400 x 500                |                      |                              | 1.475 x 575 x 900       | <b>0121394</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 14-6/900 | 1.400 x 600                |                      |                              | 1.475 x 675 x 900       | <b>0121395</b> |

Modèle en acier inox. Sans tablettes. Pour les tablettes, voir page 29. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, dans un boîtier résistant à la corrosion.

### Rayonnage roulant – démontable– hauteur 1.200 mm

| Modèle | Désignation du modèle             | Pour taille de tablette mm | Module de hauteur mm | Capacité de charge totale kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 10-5/1200 | 1.000 x 500                | 150                  | 200                          | 1.075 x 575 x 1.200     | <b>0121403</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 10-6/1200 | 1.000 x 600                |                      |                              | 1.075 x 675 x 1.200     | <b>0121404</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 12-5/1200 | 1.200 x 500                |                      |                              | 1.275 x 575 x 1.200     | <b>0121405</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 12-6/1200 | 1.200 x 600                |                      |                              | 1.275 x 675 x 1.200     | <b>0121406</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 13-5/1200 | 1.300 x 500                |                      |                              | 1.375 x 575 x 1.200     | <b>0121416</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 13-6/1200 | 1.300 x 600                |                      |                              | 1.375 x 675 x 1.200     | <b>0121417</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 14-5/1200 | 1.400 x 500                |                      |                              | 1.475 x 575 x 1.200     | <b>0121409</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 14-6/1200 | 1.400 x 600                |                      |                              | 1.475 x 675 x 1.200     | <b>0121410</b> |

Modèle en acier inox. Sans tablettes. Pour les tablettes, voir page 29. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, dans un boîtier résistant à la corrosion.

### Rayonnage roulant – démontable– hauteur 1.652 mm

| Modèle | Désignation du modèle             | Pour taille de tablette mm | Module de hauteur mm | Capacité de charge totale kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 10-5/1652 | 1.000 x 500                | 150                  | 200                          | 1.075 x 575 x 1.652     | <b>0123092</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 10-6/1652 | 1.000 x 600                |                      |                              | 1.075 x 675 x 1.652     | <b>0123093</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 12-5/1652 | 1.200 x 500                |                      |                              | 1.275 x 575 x 1.652     | <b>0123094</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 12-6/1652 | 1.200 x 600                |                      |                              | 1.275 x 675 x 1.652     | <b>0123095</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 13-5/1652 | 1.300 x 500                |                      |                              | 1.375 x 575 x 1.652     | <b>0121418</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 13-6/1652 | 1.300 x 600                |                      |                              | 1.375 x 675 x 1.652     | <b>0121419</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 14-5/1652 | 1.400 x 500                |                      |                              | 1.475 x 575 x 1.652     | <b>0123096</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/Z 14-6/1652 | 1.400 x 600                |                      |                              | 1.475 x 675 x 1.652     | <b>0123097</b> |

Modèle en acier inox. Sans tablettes. Pour les tablettes, voir page 29. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, dans un boîtier résistant à la corrosion.

## RAYONNAGE ROULANT SOUDÉ – ACIER INOX

### Rayonnage roulant en version soudée et renforcée.

#### Le chariot polyvalent

Livraison de marchandises, entrepôt, cuisine, nettoyage : Ce modèle polyvalent vous aide en toutes circonstances.

#### Protection intégrale

Une protection massive des pare-chocs de tous les côtés.



#### Porte-charge

Stabilité extrême pour une capacité de charge allant jusqu'à 400 kg. Pour tous ceux qui transportent des charges lourdes.

#### Tension du corps

Les longerons soudés renforcent encore la stabilité du boîtier.

#### Roues robustes

Pour un châssis extra stable, les roues se fixent à l'aide de plaques à visser.

Charge lourde

### Rayonnage roulant – soudé– version renforcée

| Modèle | Désignation du modèle             | Pour taille de tablette mm | Module de hauteur mm | Capacité de charge totale kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|        | Rayonnage roulant RTW/S 10-5/1800 | 1.000 x 500                | 190                  | 400                          | 1.065 x 563 x 1.800     | <b>0109642</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/S 10-6/1800 | 1.000 x 600                |                      |                              | 1.065 x 663 x 1.800     | <b>0109702</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/S 12-5/1800 | 1.200 x 500                |                      |                              | 1.265 x 563 x 1.800     | <b>0109672</b> |
|        | Rayonnage roulant RTW/S 12-6/1800 | 1.200 x 600                |                      |                              | 1.265 x 663 x 1.800     | <b>0109732</b> |

Modèle en acier inox. Sans tablettes. Pour les tablettes, voir page 29. Modèle soudé. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein, Ø 160 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion.

### Rayonnage roulant pour pièces de système – soudé

| Modèle | Désignation du modèle | Surface d'appui mm | Nombre de tablettes Pièces | Module de hauteur mm | Capacité de charge totale kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------|-----------------------|--------------------|----------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|        | RTW/ST 12-5/1.800     | 1.150 x 500        | 4                          | 400                  | 200                          | 1.275 x 625 x 1.800     | <b>0121625</b> |

Modèle en acier inox. Y compris 4 clayettes fixes soudées 1.200 x 500 mm. Pour env. 60 – 80 pièces inférieures et supérieures du système. 4 roulettes pivotantes, dont deux avec frein, Ø 125 mm, avec fixation par goupilles.

## TABLETTES POUR RAYONNAGE ROULANT

### Tablette pleine pour rayonnages roulants RTW/Z et RTW/S

| Modèle                                                                           | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|----------------|
|                                                                                  |            | 500 mm                    | 600 mm         |
|  | 1.000      | <b>0102672</b>            | <b>0102682</b> |
|                                                                                  | 1.200      | <b>0102742</b>            | <b>0102752</b> |
|                                                                                  | 1.300      | <b>0102772</b>            | <b>0102872</b> |
|                                                                                  | 1.400      | <b>0102812</b>            | <b>0102822</b> |

Modèle en acier inox. Pour le rayonnage roulant RTW/S, seules les tablettes de 1.000 mm et 1.200 mm sont possibles.

### Tablette ajourée pour rayonnages roulants RTW/Z et RTW/S

| Modèle                                                                           | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|----------------|
|                                                                                  |            | 500 mm                    | 600 mm         |
|  | 1.000      | <b>0101775</b>            | <b>0101785</b> |
|                                                                                  | 1.200      | <b>0101845</b>            | <b>0101855</b> |
|                                                                                  | 1.300      | <b>0101935</b>            | <b>0101945</b> |
|                                                                                  | 1.400      | <b>0101917</b>            | <b>0101927</b> |

Modèle en acier inox. Pour le modèle RTW/S, seules les tablettes de 1.000 mm et 1.200 mm sont possibles.

### Clayette pour rayonnages roulants RTW/Z et RTW/S

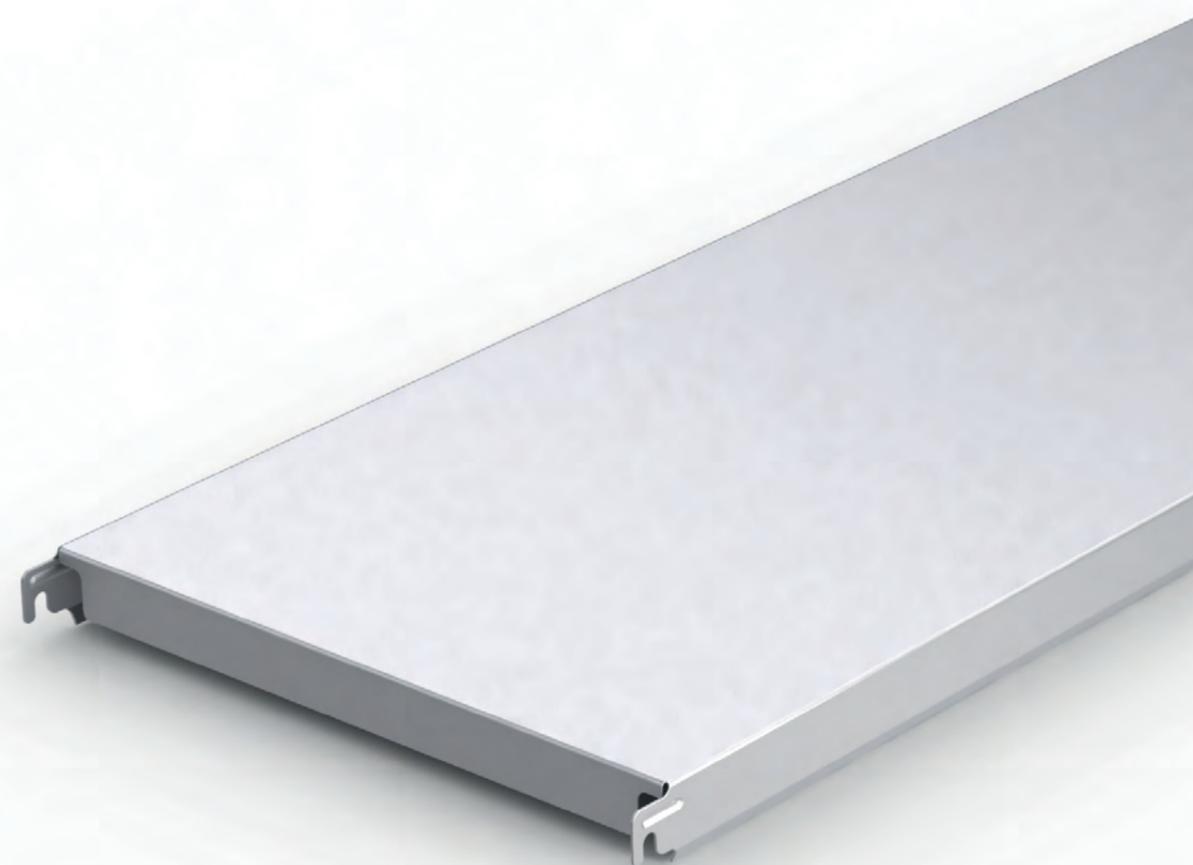
| Modèle                                                                             | Largeur mm | Pour profondeur d'échelle |                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|----------------|
|                                                                                    |            | 500 mm                    | 600 mm         |
|  | 1.000      | <b>0101772</b>            | <b>0101782</b> |
|                                                                                    | 1.200      | <b>0101842</b>            | <b>0101852</b> |
|                                                                                    | 1.300      | <b>0101932</b>            | <b>0101942</b> |
|                                                                                    | 1.400      | <b>0101912</b>            | <b>0101922</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse. Pour le modèle RTW/S, seules les tablettes de 1.000 mm et 1.200 mm sont possibles.

### Support pour couvercles de bacs gastroNorm pour rayonnages roulants RTW/Z et RTW/S

| Modèle                                                                             | Largeur mm | Capacité         |                  |                  | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|------------------|------------------|----------------------------------|
|                                                                                    |            | Couvercle GN 1/1 | Couvercle GN 1/2 | Couvercle GN 1/3 |                                  |
|  | 1.000      | 23               | 46               | 69               | <b>0130492</b>                   |
|                                                                                    | 1.200      | 28               | 56               | 84               | <b>0130432</b>                   |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse.



## RAYONNAGE ROULANT – ALUMINIUM

**Nettoyage facile** – grâce aux roues, il suffit de pousser le rayonnage roulant sur le côté. Ses collègues, les rayonnages roulants, se chargent plutôt des longs trajets.

### Rayonnage roulant, démontable

| Modèle                                                                           | Désignation du modèle | Tablettes adaptées L x P mm | Capacité de charge totale kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | RG-VRZ 10/5/1643      | 1.000 x 500                 | 200                          | 1.035 x 539 x 1.643     | <b>0223015</b> |
|                                                                                  | RG-VRZ 10/6/1643      | 1.000 x 600                 | 200                          | 1.035 x 639 x 1.643     | <b>0223017</b> |
|                                                                                  | RG-VRZ 12/5/1643      | 1.200 x 500                 | 200                          | 1.235 x 539 x 1.643     | <b>0223016</b> |
|                                                                                  | RG-VRZ 12/6/1643      | 1.200 x 600                 | 200                          | 1.235 x 639 x 1.643     | <b>0223018</b> |
|                                                                                  | RG-VRZ 13/5/1643      | 1.300 x 500                 | 200                          | 1.335 x 539 x 1.643     | <b>0223061</b> |
|                                                                                  | RG-VRZ 13/6/1643      | 1.300 x 600                 | 200                          | 1.335 x 639 x 1.643     | <b>0223062</b> |
|                                                                                  | RG-VRZ 15/5/1643      | 1.500 x 500                 | 200                          | 1.535 x 539 x 1.643     | <b>0223027</b> |
|                                                                                  | RG-VRZ 15/6/1643      | 1.500 x 600                 | 200                          | 1.535 x 639 x 1.643     | <b>0223026</b> |

Modèle en aluminium. Démontable. Adapté à être déplacé à des fins de nettoyage. Sans tablettes. Tablettes voir page 29. 4 roulettes pivotantes en plastique Ø 125 mm, dont 2 avec frein, avec boîtiers résistants à la corrosion.

### Tablette pleine en aluminium – pour rayonnage roulant, démontable

| Modèle                                                                           | Hauteur mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 1.000      | <b>0202672</b>                   | <b>0202682</b>                   |
|                                                                                  | 1.200      | <b>0202742</b>                   | <b>0202752</b>                   |
|                                                                                  | 1.300      | <b>0202802</b>                   | <b>0202832</b>                   |
|                                                                                  | 1.500      | <b>0202882</b>                   | <b>0202892</b>                   |

Modèle en aluminium.

### Clayette en aluminium – pour rayonnage roulant, démontable

| Modèle                                                                             | Hauteur mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 1.000      | <b>0201772</b>                   | <b>0201782</b>                   |
|                                                                                    | 1.200      | <b>0201842</b>                   | <b>0201852</b>                   |
|                                                                                    | 1.300      | <b>0201902</b>                   | <b>0201932</b>                   |
|                                                                                    | 1.500      | <b>0201982</b>                   | <b>0201992</b>                   |

Modèle en aluminium.

### Tablette pleine en plastique – pour rayonnage roulant, démontable

| Modèle                                                                             | Hauteur mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 1.000      | <b>0602679</b>                   | <b>0602689</b>                   |
|                                                                                    | 1.200      | <b>0602749</b>                   | <b>0602759</b>                   |
|                                                                                    | 1.300      | <b>0602369</b>                   | <b>0602379</b>                   |
|                                                                                    | 1.500      | <b>0602889</b>                   | <b>0602899</b>                   |

Modèle pourvu de segments en polystyrène. Entretien facile, adapté aux installations de lavage.

### Support grillagé plastique – pour rayonnage roulant, démontable

| Modèle                                                                             | Hauteur mm | Pour profondeur d'échelle 500 mm | Pour profondeur d'échelle 600 mm |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | 1.000      | <b>0601779</b>                   | <b>0601789</b>                   |
|                                                                                    | 1.200      | <b>0601849</b>                   | <b>0601859</b>                   |
|                                                                                    | 1.300      | <b>0601369</b>                   | <b>0601379</b>                   |
|                                                                                    | 1.500      | <b>0601989</b>                   | <b>0601999</b>                   |

Modèle pourvu de segments en polystyrène. Entretien facile, adapté aux installations de lavage.

### Clayette-bouteilles – pour rayonnage roulant, démontable

| Modèle                                                                              | Largeur mm | Capacité pour bouteilles de 0,75 et 1,0 litre (env.) |                                | Pour profondeur d'échelle mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------|
|                                                                                     |            | Une tablette Pièce                                   | Deux tablettes, empilées Pièce |                              |                |
|  | 1.000      | 8                                                    | 15                             | 500                          | <b>0104082</b> |

Modèle en acier inox, revêtement plastique gris argenté. Montage en angle impossible. 100 kg Capacité de charge par rayon uniforme

### Clayette pour caisses – pour rayonnage roulant, démontable

| Modèle                                                                              | Largeur mm | Capacité Pièces       | Pour profondeur d'échelle mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|------------------------------|----------------|
|  | 1.000      | 3 caisses de boissons | 500                          | <b>0104052</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse.



# PLATEAUX POUR RAILS MURAUX



**Le complément idéal** - les plateaux pour rails muraux sont optimaux pour utiliser chaque espace comme surface de stockage.  
Choisissez entre le montage mural direct ou les plateaux muraux avec rails, qui permettent de régler la hauteur des tablettes sans outils.

## Capacité de charge par rayon

| Profondeur mm | Capacité de charge par rayon uniforme en kg / par mètre courant |
|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| 300           | 45                                                              |
| 400           | 60                                                              |

## Rail pour montage mural – pour l'installation de consoles

| Modèle | Capacité des plateaux | Profondeur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------|-----------------------|---------------|-------------------------|----------------|
|        | 2                     | 740           | 60 x 25 x 740           | <b>0163432</b> |
|        | 3                     | 1.200         | 60 x 25 x 1.200         | <b>0163433</b> |

Modèle en acier inox, sans matériel de fixation ! 3 trous. Module de hauteur de 75 mm.

## Console pour rail – pour l'installation de tablettes Norme 5/20

| Modèle | Pour profondeur de plateau mm | N° article     |
|--------|-------------------------------|----------------|
|        | 300                           | <b>0163461</b> |
|        | 400                           | <b>0163462</b> |

Modèle en acier inox. Tablettes Norme 5, 20 correspondantes à partir de la p. 29.

## Console pour rail – pour l'installation de plateaux de rayonnage

| Modèle |                                                                                             | Pour profondeur de plateau mm | N° article     |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|
|        | profondeur jusqu'à 1.400 mm = 2 consoles<br>à partir de 1.500 mm de profondeur = 3 consoles | 300                           | <b>0163434</b> |
|        |                                                                                             | 400                           | <b>0163435</b> |

Modèle en acier inox.

## Console pour montage mural direct – pour l'installation de plateaux de rayonnage

| Modèle |  | Profondeur du plateau mm | N° article     |
|--------|--|--------------------------|----------------|
|        |  | 300                      | <b>0163436</b> |
|        |  | 400                      | <b>0163437</b> |

Modèle en acier inox. Sans matériel de fixation.

## Tablette – pour une installation sur des consoles

| Modèle                              | Largeur mm | Pour profondeur 300 mm | Pour profondeur 400 mm |
|-------------------------------------|------------|------------------------|------------------------|
|                                     | 600        | <b>0163422</b>         | <b>0163427</b>         |
|                                     | 800        | <b>0163423</b>         | <b>0163428</b>         |
|                                     | 1.000      | <b>0163424</b>         | <b>0163429</b>         |
|                                     | 1.200      | <b>0163425</b>         | <b>0163430</b>         |
| <b>Autres largeurs sur demande.</b> | 1.400      | <b>0163426</b>         | <b>0163431</b>         |

Modèle en acier inox. Bord relevé de 40 mm sur la face arrière.

## Console pour rail – pour l'installation de tablettes tubulaires

| Modèle | Adapté à               | Profondeur du plateau mm | Orientation | N° article     |
|--------|------------------------|--------------------------|-------------|----------------|
|        | 4 tablettes tubulaires | 300                      | À gauche    | <b>0163463</b> |
|        |                        | 300                      | Au centre   | <b>0163464</b> |
|        |                        | 300                      | À droite    | <b>0163465</b> |
|        | 5 tablettes tubulaires | 400                      | À gauche    | <b>0163466</b> |
|        |                        | 400                      | Au centre   | <b>0163467</b> |
|        |                        | 400                      | À droite    | <b>0163468</b> |

Modèle en acier inox.

## Tablette tubulaire – pour une installation sur des consoles

| Modèle | Largeur mm      | Pour profondeur 300 mm | Pour profondeur 400 mm |
|--------|-----------------|------------------------|------------------------|
|        | toutes largeurs | <b>sur demande</b>     | <b>sur demande</b>     |

Modèle en acier inox.



P. 70



### Chariot à glissières

Un espace de rangement incroyable sur une petite surface.

P. 78



### Chariot de débarrassage de plateaux TAWALU Aluminium

Notre chariot léger à débarrasser et visuellement attrayant.

P. 88



### Chariot de débarrassage de plateaux TAWEDEL Acier inox

Notre chariot à débarrasser en acier inox, très robuste et aux courbes élégantes.

P. 52



### Chariot de service

Notre modèle polyvalent, disponible dans toutes les tailles courantes.

P. 60



### Chariot à débarrasser

Rapidement à portée de main pour un débarrassage rapide.

P. 62



### Chariot de service

Notre solution pour un approvisionnement du matin et du soir.

P. 91



### Solutions de transport de paniers

Transporter des paniers en toute facilité.

P. 93



### Chariot à plateforme

Solution de transport universelle, même si la charge est plus lourde.

P. 95



### Autres solutions de transport

Découvrez nos appareils de transport.

P. 64



### Chariot à épices et ustensiles

Exigence spéciale - Notre solution spéciale.

P. 65



### Solutions de transport de couverts

Notre multi-talent : une solution adaptée à une variété d'utilisations.

P. 68



### Chariot de transport d'assiettes

Transporter des assiettes en toute simplicité.

P. 99



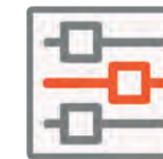
### Variantes de roues

De nombreuses options de roues adaptées à tous les types d'utilisations.



Site Internet

Autres  
détails du produit



### Planification individuelle

Nos produits peuvent être adaptés individuellement à vos besoins. N'hésitez pas à nous contacter à ce sujet.

## Caractéristiques générales de nos chariots de service



### Grande stabilité

Des soudures continues stabilisent le corps des chariots de service.



### Hygiénique

Nettoyage facile grâce aux rebords pliés à l'intérieur sans creux.



### Silencieux

Les plateaux insonorisés sont compris dans le mode de conception standard et les roues à gonflage identique sont disponibles en option.



### Protection intégrale

Les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.



### Matériaux de grande qualité

Grâce à l'utilisation d'un acier inox de haute qualité.



### Manœuvre facile

Grâce à des barres de poussée intégrées des deux côtés dans le cadre tubulaire.



### Chariot de service

Adapté à toutes les situations – notre classique.



Charges lourdes

### Chariot de service renforcé

Pour une stabilité maximale.



Ergonomie

### Chariot de service Ergo

Pour un travail sain.



Charges lourdes

Ergonomie

### Chariot de service renforcé Ergo

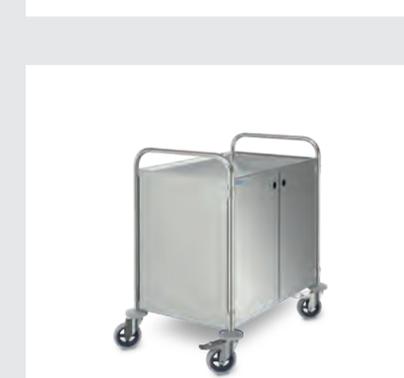
Notre solution tout-en-un.



INÉDIT

### Chariot de service Solid Black

Pour un design de haut niveau : très attrayant.



### Chariot de service fermé

Convient parfaitement au secteur de la restauration.

## CHARIOT DE SERVICE

- Stable : soudures continues.
- Hygiénique : rebords pliés lisses sans creux.
- Silencieux : plateaux insonorisés.
- Manipulation facile : barre de poussée intégrée dans le cadre tubulaire.

### Chariot de service SW – Version standard

|  | Modèle    | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|-----------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SW 6x4/2  | 600 x 400                | 800                             | 538                         | 80              | 695 x 495 x 900         | 0124002    |
|  | SW 8x5/2  | 800 x 500                | 850                             | 591                         | 80              | 895 x 595 x 950         | 0111932    |
|  | SW 10x6/2 | 1.000 x 600              | 850                             | 591                         | 80              | 1.095 x 695 x 950       | 0112052    |
|  | SW 6x4/3  | 600 x 400                | 800                             | 252                         | 120             | 695 x 495 x 900         | 0124012    |
|  | SW 8x5/3  | 800 x 500                | 850                             | 278                         | 120             | 895 x 595 x 950         | 0111962    |
|  | SW 10x6/3 | 1.000 x 600              | 850                             | 278                         | 120             | 1.095 x 695 x 950       | 0112082    |
|  | SW 8x5/4  | 800 x 500                | 1.168                           | 278                         | 150             | 895 x 595 x 1.265       | 0111992    |
|  | SW 10x6/4 | 1.000 x 600              | 1.168                           | 278                         | 150             | 1.095 x 695 x 1.265     | 0112112    |
|  | SW 8x5/5  | 800 x 500                | 1.480                           | 278                         | 150             | 895 x 595 x 1.575       | 0112022    |
|  | SW 10x6/5 | 1.000 x 600              | 1.480                           | 278                         | 150             | 1.095 x 695 x 1.575     | 0112142    |

Modèle en acier inox. Plateaux soudés, emboutis avec bordure surélevée sur tout le pourtour. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



## CHARIOT DE SERVICE RENFORCÉ

- Une stabilité maximale : cadre tubulaire rond fermé sur tout le pourtour.
- Traverses de renforcement supplémentaires.
- Fixation particulièrement stable des roulettes de guidage grâce à des plaques vissées plusieurs fois.

Charges lourdes

### Chariot de service SSW – Version renforcée

|  | Modèle     | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SSW 8x5/2  | 800 x 500                | 920                             | 591                         | 120             | 895 x 595 x 1.015       | 0112172    |
|  | SSW 10x6/2 | 1.000 x 600              | 920                             | 591                         | 120             | 1.095 x 695 x 1.015     | 0112292    |
|  | SSW 8x5/3  | 800 x 500                | 920                             | 278                         | 180             | 895 x 595 x 1.015       | 0112202    |
|  | SSW 10x6/3 | 1.000 x 600              | 920                             | 278                         | 180             | 1.095 x 695 x 1.015     | 0112322    |
|  | SSW 8x5/4  | 800 x 500                | 1.232                           | 278                         | 200             | 895 x 595 x 1.325       | 0112232    |
|  | SSW 10x6/4 | 1.000 x 600              | 1.232                           | 278                         | 200             | 1.095 x 695 x 1.335     | 0112352    |
|  | SSW 8x5/5  | 800 x 500                | 1.545                           | 278                         | 200             | 895 x 595 x 1.640       | 0112262    |
|  | SSW 10x6/5 | 1.000 x 600              | 1.545                           | 278                         | 200             | 1.095 x 695 x 1.640     | 0112382    |

Modèle en acier inox. Plateaux soudés, emboutis avec bordure surélevée sur tout le pourtour. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



## CHARIOT DE SERVICE ERGO

- Manipulation facile : la poignée surélevée permet un accès ergonomique à l'horizontale et à la verticale.
- Stabilité accrue : Plateau supérieur avec renfort, composé de deux entre-toises longitudinales entièrement soudées et d'une entretoise diagonale.

**Ergonomie**

### Chariot de service SW – ERGO

|                                                                                   | Modèle         | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SW 8x5/2 ERGO  | 800 x 500                | 850                             | 591                         | 120             | 1.035 x 595 x 1.270     | 0133703    |
|                                                                                   | SW 10x6/2 ERGO | 1.000 x 600              | 850                             | 591                         | 100             | 1.235 x 695 x 1.270     | 0133723    |
|  | SW 8x5/3 ERGO  | 800 x 500                | 850                             | 278                         | 140             | 1.035 x 595 x 1.270     | 0133713    |
|                                                                                   | SW 10x6/3 ERGO | 1.000 x 600              | 850                             | 278                         | 140             | 1.235 x 695 x 1.270     | 0133733    |

Modèle en acier inox. Plateaux soudés emboutis avec bordure surélevée sur tout le pourtour. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT DE SERVICE RENFORCÉ ERGO

- Mise en marche facilitée : roulettes de guidage de grandes dimensions.
- Ergonomique : accès horizontal et vertical.
- Suivi parfait de la trajectoire : roulette fixe supplémentaire au centre.
- Grande stabilité : cadre tubulaire rond sur tout le pourtour, plaques à visser avec traverses de renfort et tous les plateaux équipés de renforts et roulettes extrêmement robustes.

**Charges lourdes**

**Ergonomie**

### Chariot de service renforcé SSW – ERGO

|                                                                                     | Modèle          | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SSW 8x5/2 ERGO  | 800 x 500                | 920                             | 510                         | 120             | 895 x 595 x 1.250       | 0112222    |
|                                                                                     | SSW 10x6/2 ERGO | 1.000 x 600              | 920                             | 510                         | 120             | 1.095 x 695 x 1.240     | 0129730    |
|  | SSW 8x5/3 ERGO  | 800 x 500                | 920                             | 237                         | 180             | 895 x 595 x 1.250       | 0112252    |
|                                                                                     | SSW 10x6/3 ERGO | 1.000 x 600              | 920                             | 237                         | 180             | 1.095 x 695 x 1.240     | 0129731    |

Modèle en acier inox. Plateaux soudés emboutis avec bordure surélevée sur tout le pourtour. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 200 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion et 1 roulette fixe au centre. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT DE SERVICE SOLID BLACK

### Revêtement spécial

Revêtement résistant et anti-salissures à base de matières premières végétales.

**INÉDIT**

### Un design haut de gamme

L'appareil de transport séduit par son élégance d'un noir profond.

### Charge plus élevée

Une soudure spéciale assure une très grande capacité de charge.

### Extra solide

Des roulettes déflectrices protègent le chariot de service et vos locaux contre les dommages.

### Extra silencieux

Les roues à gonflage identique permettent une utilisation optimale lors d'événements publics extérieurs.



### Chariot de service Solid Black

|                                                                                       | Modèle        | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SW 8x5/3 Noir | 800 x 500                | 850                             | 278                         | 150             | 900 x 600 x 946         | 0112595    |

Acier inox, revêtement noir mat. Plateaux soudés, emboutis avec bordure surélevée sur tout le pourtour. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, sur le modèle à gonflage identique, dont 2 avec freins.

## CHARIOT DE SERVICE FERMÉ



### Portes arrières fermées à clé

Grâce à l'habillage par panneaux latéraux, parfaitement utilisable dans le secteur de la restauration.

### Fermeture magnétique

Les portes restent bien fermées même pendant le transport.

### Extra silencieux

Grâce aux roues à gonflage identique et increvables.

### Chariot de service fermé GSW

|  | Modèle     | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | GSW 8x5/2  | 800 x 500                | 855                             | 591                         | 80              | 900 x 600 x 950         | 0111934    |
|  | GSW 10x6/2 | 1.000 x 600              | 855                             | 591                         | 80              | 1.100 x 700 x 950       | 0112054    |
|  | GSW 8x5/3  | 800 x 500                | 855                             | 278                         | 120             | 900 x 600 x 950         | 0111964    |
|  | GSW 10x6/3 | 1.000 x 600              | 855                             | 278                         | 120             | 1.100 x 700 x 950       | 0112084    |

Modèle en acier inox. Chariot de service avec habillage par panneaux latéraux en acier inox sur 3 côtés, 2 portes battantes, trous de préhension et serrure magnétique inclus. Plateaux soudés emboutis avec bordures surélevées sur tout le pourtour. 4 roulettes pivotantes increvables avec surface de roulement à gonflage identique pour un minimum de bruit, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## ACCESSOIRES POUR CHARIOT DE SERVICE

### Étai de renfort

|  | Modèle      | Adapté à        | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|-------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | VUZ SW 6x4  | Modèles SW 6x4  | 575 x 397 x 29          | 0114584    |
|  | VUZ SW 8x5  | Modèles SW 8x5  | 775 x 497 x 29          | 0114582    |
|  | VUZ SW 10x6 | Modèles SW 10x6 | 975 x 597 x 29          | 0114583    |

Modèle en acier inox. Entièrement soudé. Gain de charge : 20 kg

### Galerie - trois côtés

|  | Modèle                                   | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | GA/3-s Ø8/599/330/50 pour SW 6x4         | 599 x 330 x 50          | 0114506    |
|  | GA/3-s Ø8/799/430/50 pour SW et SSW 8x5  | 799 x 430 x 50          | 0114502    |
|  | GA/3-s Ø8/999/530/50 pour SW et SSW 10x6 | 999 x 530 x 50          | 0114503    |

Modèle en acier inox. Hauteur de galerie 50 mm.

### Galerie - quatre côtés

|  | Modèle                                   | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | GA/4-s Ø8/599/399/50 pour SW 6x4         | 599 x 399 x 50          | 0114507    |
|  | GA/4-s Ø8/799/499/50 pour SW et SSW 8x5  | 799 x 499 x 50          | 0114504    |
|  | GA/4-s Ø8/999/599/50 pour SW et SSW 10x6 | 999 x 599 x 50          | 0114505    |

Modèle en acier inox. Hauteur de galerie 50 mm.

### Bac à déchets pour chariots de service

|  | Modèle                                          | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|-------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | ANH-BEH 420/200/250 SW pour chariots de service | 420 x 200 x 250         | 0116192    |

Modèle en acier inox. Avec dispositif de fixation.

### Bac à déchets pour chariots de service GN 1/3-150

|  | Modèle                                         | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | ANH-BEH GN 1/3-150 SW pour chariots de service | 325 x 176 x 203         | 0116202    |

Modèle en acier inox. Avec dispositif de fixation.

### Cadre-support pour chariot à déchets

|  | Modèle              | pour chariots de service | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|---------------------|--------------------------|-------------------------|------------|
|  | MHR 120 350/283/736 | SW 8 x 5 et 10 x 6       | 350 x 283 x 736         | 0114802    |

Modèle en acier inox. Pour la fixation de sacs-poubelle de 120 l.

# CHARIOTS À DÉBARRASSER



Site Internet

Autres détails du produit

- Parfaitement sûr : de hauts revêtements latéraux protègent les verres et la vaisselle pour éviter qu'ils ne chutent.
- Stable : soudures continues.
- Hygiénique : rebords pliés lisses sans creux.
- Silencieux : plateaux insonorisés.
- Manœuvre facile : barres de poussée intégrées dans le cadre tubulaire.

## Chariot à débarrasser

|                                                                                  | Modèle     | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | ARW 10x6/2 | 1.000 x 600              | 850                             | 591                         | 80              | 1.095 x 695 x 1.031     | 0127762    |
|  | ARW 10x6/3 | 1.000 x 600              | 850                             | 278                         | 120             | 1.095 x 695 x 1.028     | 0127772    |

Modèle en acier inox avec des plateaux soudés et emboutis pourvus d'un bord profilé surélevé sur tout le pourtour et d'un tablier en acier inox sur 3 côtés, hauteur 100 mm. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot à débarrasser – 2 plateaux – tablier élevé

|                                                                                    | Modèle        | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | ARW 10x6/2 HS | 1.000 x 600              | 700                             | 372                         | 120             | 1.095 x 695 x 1.012     | 0139292    |

Modèle en acier inox avec 2 plateaux soudés et emboutis pourvus d'un bord profilé surélevé sur tout le pourtour et d'un tablier en acier inox sur 3 côtés, hauteur 210 mm. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot à débarrasser MultiMobil – 3 plateaux

|                                                                                    | Modèle                                            | Dimensions du plateau mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Hauteur utile intérieure mm                                                                    | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | AMM 1205/695/1080 avec plateau étirable de 200 mm | 1.122 x 620              | 710                             | Du plateau supérieur au plateau central : 157<br>Du plateau central au plateau inférieur : 280 | 155             | 1.202 x 695 x 1.080     | 0163056    |

Modèle en acier inox avec 3 plateaux, dont 1 extractible (bac, pour les verres par exemple). 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT À DÉBARRASSER MULTIMOBIL

### Parfaitement sûr

de hauts revêtements latéraux protègent les verres et la vaisselle pour éviter qu'ils ne chutent.

### Stabilité accrue

Plateaux avec renforts.

### Tablette rabattable en option

Permet de disposer d'une surface de rangement supplémentaire.

### Fonctionnel

tiroir extractible pour paniers de vaisselle avec système de blocage.

### Pour petits et grands

La faible hauteur du plateau supérieur (710 mm) est particulièrement adaptée aux enfants.



## ACCESSOIRES POUR CHARIOT À DÉBARRASSER MULTIMOBIL

### Tablette rabattable pour chariot à débarrasser MultiMobil AMM – frontale

|                                                                                       | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | 625 x 320 x 40          | 0163255    |

Modèle en acier inox.

### Bac à déchets pour chariots de service GN 1/3-150

|                                                                                       | Modèle                                                       | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | ANH-BEH GN 1/3-150 AMM pour chariot à débarrasser MultiMobil | 325 x 195 x 212         | 0163195    |

Modèle en acier inox. Avec dispositif de fixation.

### Bac à déchets pour chariots de service

|                                                                                       | Modèle                                                        | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | ANH-BEH 420/200/250 AMM pour chariot à débarrasser MultiMobil | 420 x 200 x 250         | 0163275    |

Modèle en acier inox. Avec dispositif de fixation.

## Notre multi-talent :

il vous offre une solution compacte et polyvalente, en particulier pour le service du petit-déjeuner et du dîner, et permet d'accueillir des paniers de vaisselle de 500 x 500 mm, des plateaux EN ainsi que des bacs GN et bien plus encore.



### Extra silencieux

Les roues à gonflage identique et increvables permettent une utilisation silencieuse et facilitent le déplacement sur un sol inégal.



En option : châssis de corbeille pour chariot de service adapté, p. ex., aux paquets de thé ou aux paniers en plastique pour le sucre, les édulcorants, le lait, etc.

En option : dispositif de fixation pour le chariot de transport de repas – les deux appareils de transport peuvent ainsi être tirés efficacement par une seule personne.

## Chariot de service

|                                                                                     | Modèle       | Dimension d'insertion mm | Hauteur du plateau supérieur mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
| <b>1 compartiment</b>                                                               |              |                          |                                 |                 |                         |                |
|  | <b>SVW 1</b> | 530 x 325,<br>530 x 370  | 990                             | 100             | 488 x 655 x 1.111       | <b>0163509</b> |
| <b>2 compartiments</b>                                                              |              |                          |                                 |                 |                         |                |
|   | <b>SVW 2</b> | 530 x 500,<br>500 x 500  | 990                             | 150             | 862 x 655 x 1.111       | <b>0163492</b> |
| <b>3 compartiments</b>                                                              |              |                          |                                 |                 |                         |                |
|   | <b>SVW 3</b> | 530 x 500,<br>530 x 370  | 990                             | 200             | 1.265 x 655 x 1.111     | <b>0163438</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes avec paliers à rouleaux, à gonflage identique et increvables, avec fixation par goupilles, Ø 125 mm, boîtier en acier galvanisé. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Châssis de corbeille pour chariot de service

|                                                                                     | Adapté à     | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|----------------|
|  | SVW 2, SVW 3 | 478 x 117 x 620         | <b>0163441</b> |

2 rails de réception pour paniers en plastique et présentoir à thé.

## Étrier d'attelage pour chariot de service

|                                                                                     | Modèle                    | Adapté à                      | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>ANH-BÜG 617/180/67</b> | Chariot de transport de repas | 617 x 180 x 67          | <b>0163442</b> |

Modèle en acier inox. Pour accrocher les chariots de service aux chariots de transport de repas.

## Bac à déchets pour chariots de service

|                                                                                       | Modèle                | Couleur | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|-------------------------|----------------|
|  | <b>AB 250/200/375</b> | Gris    | 250 x 200 x 375         | <b>0163477</b> |

Modèle en polypropylène avec couvercle basculant, stable et hygiénique.



Site Internet  
Autres détails du produit





- Manipulation facile : Poids propre faible et barres de poussée intégrées dans le cadre tubulaire.
- Facilité de nettoyage : Bords repliés et pliés vers l'intérieur.
- Faible niveau sonore : Plateaux insonorisés avec doublure.
- Flexible : Possibilité d'accrocher des ustensiles de cuisine partout.
- Protection intégrale : Les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.

## Chariot à épices et ustensiles

|                                                                                  | Modèle  | Dimensions du plateau mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | GLW 8x5 | 800 x 500                | 120             | 895 x 595 x 949         | 0114412    |

Modèle en acier inox. Plateaux dotés d'orifices pour le réglage des 13 outils agitateurs (Ø 40 mm) et des compartiments pour un max. de 10 boîtes à épices (3 l), 9 flacons à épices et un max. de 2 seaux (10 l). 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Boîte à épices avec couvercle

|                                                                                    | Modèle                                    | Capacité litres | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | Boîte à épices de 3 litres avec couvercle | 3               | 140 x 175 x 215         | 0114532    |

Modèle en polymère, blanc, avec couvercle.

## Seau avec couvercle et anse

|                                                                                     | Modèle                                   | Capacité litres | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | Seau de 10 litres avec couvercle et anse | 10              | 296 x 198 x 271         | 0114622    |

Modèle en plastique, blanc.

## Chariot pour ustensiles

|                                                                                    | Modèle | Dimensions du plateau mm | Dimensions de la tôle perforée mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | LW 8x5 | 800 x 500                | 800 x 200                         | 120             | 895 x 595 x 949         | 0115102    |

Modèle en acier inox. Pourvu de 12 ouvertures dans chacun des plateaux soudés dans la partie supérieure pour le positionnement d'outils agitateurs Ø 40 mm, 2 barres soudées pour l'accrochage de louches, fourchettes à viande, etc. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



### Remplacement facile

Ramener les appareils de transport pleins dans l'arrière-cuisine, emporter directement les appareils de transport nouvellement équipés, grâce au modèle mobile.

## Chariot plateaux et couverts

|                                                                                       | Modèle                | Capacité bac gastro-Norm (inclus) | Capacité plateaux (env.)  | Mesure utile du plateau mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|    | BTW 4GN/50TA H:900    | 4 x 1/4-150                       | 50 GN ou EN               | 632 x 380                  | 120             | 752 x 500 x 900         | 0163336    |
|    | BTW 4GN/100TA H:1.300 | 4 x 1/4-150                       | 100 GN ou EN              | 632 x 380                  | 120             | 752 x 499 x 1.292       | 0118622    |
|   | BTW 5GN/100TA H:1.300 | 5 x 1/4-150                       | 100 GN 1/1 + 5 GN 1/4-150 | 794 x 380                  | 120             | 914 x 499 x 1.290       | 0163446    |
|  | BTW 8GN/200TA H:1.300 | 8 x 1/4-150                       | 200 GN ou EN              | 670 x 593                  | 200             | 790 x 713 x 1.292       | 0118632    |

Modèle en acier inox. Bac GN avec écran amovible contre la toux pour 100 couverts par bac. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot plateaux et couverts, avec corbeille en plastique

|                                                                                       | Modèle                 | Capacité bac gastro-Norm (inclus) | Capacité Plateaux (env.) | Mesure utile du plateau mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | BTW 4KGN/100TA H:1.300 | 4 x 1/4-150                       | 100 GN ou EN             | 605 x 355                  | 120             | 700 x 475 x 1.300       | 0116352    |

Modèle en acier inox. Corbeille en plastique pour les couverts. Bac GN avec écran mobile contre la toux pour 100 couverts par bac. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot niveau constant à plateaux ouvert avec corbeille à couverts

| Modèle                                                                                               | Capacité bac gastro-Norm (inclus) | Colonne à empiler les plateaux | Capacité plateaux (env.) | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>OTA-E BA-4GN</b> | 4 x 1/4-150                       | 1                              | 100 GN ou EN             | 120             | 795 x 713 x 1.289       | <b>0118902</b> |

Modèle en acier inox. Panier de guidage ouvert en acier inox, avec ressort de traction réglable à la hauteur de distribution. Bac GN avec écran mobile contre la toux pour 100 couverts par bac. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Plateau de table pour récipients à couverts GN

| Modèle                                                                                           | Capacité bac gastroNorm (inclus) | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------|
|  <b>BA/4xGN</b>  | 4 x 1/4-150                      | 682 x 360 x 369         | <b>0118642</b> |
|  <b>BA/8xGN</b> | 8 x 1/4-150                      | 682 x 580 x 533         | <b>0118862</b> |

Modèle en acier inox. Bac GN amovible avec écran mobile contre la toux pour 100 couverts par bac.

## Chariot pour couverts – chauffé

| Modèle                                                                                              | Puissance kW | Raccordement électrique      | Réglage via thermostat °C | Indice de protection | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>BTH 60-60</b> | 2,0          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | continu de 20 à 70        | IPX 4                | 120             | 805 x 765 x 730         | <b>0161750</b> |

Modèle en acier inox. Version chauffante pour le prétrempage des couverts, à placer sous les plateaux de table et les convoyeurs en combinaison avec un aimant attirant les couverts. Chauffage : élément de chauffage tubulaire. Bac chauffant 600 x 600 x 300 mm avec robinet à rotule 1". Fond à tamis 500x 500x 20 mm protégeant le panier insérable contre tout contact direct avec le fond du bac. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## ACCESSOIRES DE TRANSPORT DE COUVERTS

### Support pour distributeur de serviettes

| Modèle                                                                                                         | Adapté à | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|
|  <b>Support 430/145/155</b> | BTW/4xGN | <b>0118932</b> |
| <b>Support 643/145/155</b>                                                                                     | BTW/8xGN | <b>0118942</b> |
| <b>Support 444/145/155</b>                                                                                     | OTA      | <b>0118952</b> |

Modèle en acier inox. À accrocher sur le côté.

### Récipients à couverts GN – avec écran contre la toux

| Modèle                                                                                                    | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  <b>BGN 1/4-150 HS</b> | 160 x 265 x 164         | <b>0116382</b> |

Modèle en acier inox. Bac GN 1/4-150 avec écran mobile contre la toux pour 100 couverts par bac.

### Distributeur de serviettes

| Dimensions L x P x H mm                                                                               | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  105 x 311 x 132 | <b>0116690</b> |

Modèle en aluminium / plastique. Sans matériel de fixation. Pour env. 275 serviettes 25 x 30 mm. Combiné à un support approprié, il convient aussi bien pour une utilisation sur un grand nombre de chariots à plateaux et couverts Hupfer que comme distributeur empilable sur un comptoir.

### Distributeur de serviettes – insérable/encastrable

| Dimensions L x P x H mm                                                                               | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  120 x 300 x 148 | <b>8600010</b> |

Modèle en acier inox. Pour env. 200 serviettes d'une taille max. de 120x 95 mm. Combiné au support pour distributeur de serviettes, ce distributeur convient pour les modèles BTW/4 x GN, BTW/8 x GN ou OTA-E/BA-4 x GN.

# CHARIOTS DE TRANSPORT D'ASSIETTES



**Peu encombrant**

**Un miracle pour la gestion de l'espace**  
Beaucoup de vaisselle sur peu d'espace, telle est ici la devise. Avec des grilles de séparation en fil métallique supplémentaires, tout reste en place.



Site Internet

Autres détails du produit

**Parfaitement adapté**  
Les versions basses sont parfaitement adaptées aux hauteurs de table habituelles. Rangement sous la table en un tour de main.

## Chariot de transport d'assiettes – version basse – alimentation d'un seul côté

|  | Modèle        | Dimensions du plateau mm | Hauteur de retrait la plus basse mm | Capacité vaisselle max. | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|
|  | TETW/n 1/26   | 875 x 255                | 248                                 | Ø 135<br>260 mm         | 995 x 485 x 770         | 0163479    |
|  | TETW/n 1-6/26 | 875 x 518                | 248                                 | Ø 270<br>260 mm         | 995 x 721 x 770         | 0163483    |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot de transport d'assiettes – version haute – alimentation d'un seul côté

|  | Modèle      | Dimensions du plateau mm | Hauteur de retrait la plus basse mm | Capacité vaisselle max. | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|-------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|
|  | TETW/h 1/26 | 875 x 255                | 433                                 | Ø 135<br>260 mm         | 995 x 485 x 955         | 0163480    |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot de transport d'assiettes – version basse – alimentation des deux côtés

|  | Modèle      | Dimensions du plateau mm | Hauteur de retrait la plus basse mm | Capacité vaisselle max. | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|-------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|
|  | TETW/n 2/26 | 875 x 255                | 248                                 | 270<br>Ø 260 mm         | 995 x 795 x 770         | 0163481    |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot de transport d'assiettes – version haute – alimentation des deux côtés

|  | Modèle      | Dimensions du plateau mm | Hauteur de retrait la plus basse mm | Capacité vaisselle max. | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|-------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|
|  | TETW/h 2/26 | 875 x 255                | 433                                 | 270<br>Ø 260 mm         | 995 x 795 x 955         | 0163482    |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## ACCESSOIRES POUR CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES

### Corbeille à couverts pour chariot de transport d'assiettes

|  | Modèle               | Adapté à         | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|----------------------|------------------|-------------------------|------------|
|  | BEA TETW 935/310/303 | Tous les modèles | 935 x 310 x 303         | 0163847    |

Modèle en acier inox. Support pour quatre récipients à couverts GN ¼-150 à poser sur un chariot de transport d'assiettes.

### Capot de protection thermique pour chariot de transport d'assiettes

|  | Modèle         | Adapté à                                          | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|----------------|---------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | SH 940/455/585 | Chariot de transport d'assiettes 0163480, 0163479 | 940 x 455 x 585         | 0191246081 |
|  | SH 940/735/585 | Chariot de transport d'assiettes 0163482, 0163481 | 940 x 735 x 585         | 0191223444 |

Modèle en polyéthylène.

### Grille de séparation fil métallique pour chariot de transport d'assiettes

|  | Modèle                 |                                                                   | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | Sans sécurité frontale | À utiliser dans les chariots de transport d'assiettes TETW        | 26 x 252 x 578          | 0163485    |
|  | Avec sécurité frontale | À utiliser dans les chariots de transport d'assiettes TETW        | 205 x 276 x 578         | 0163486    |
|  | Avec sécurité frontale | À utiliser dans les chariots de transport d'assiettes TETW-1/6-26 | 205 x 539 x 578         | 0163484    |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse. Pour séparer latéralement les chariots niveau constant à assiettes réglés.



Site Internet

Autres détails du produit



Peu encombrant



### Chariot à glissières avec rail en U

Notre plus en matière de sécurité : protection anti-renversement intégrée dans le rail en U.



### Chariot à glissières avec rail en L

Notre produit polyvalent : très facile à utiliser.



### Chariot à glissières emboîtables

Notre miracle pour les petits espaces en termes d'encombrement.

## Possibilités d'insertion de nos chariots à glissières

Barre d'arrêt



### Rails en U

Notre plus en matière de sécurité : avec protection anti-renversement intégrée pour les bacs GN ou EN.



### Rails en L

Particulièrement facile à utiliser : pour insérer rapidement des bacs GN ou des plaques de four avec ou sans guidage latéral.



### Chariot à glissières avec plateau de table

Le complément : une surface de travail extra pratique.



### Chariot à glissières à introduire dans les armoires réfrigérées / chauffantes

Un stationnement parfait grâce aux roues intérieures.



### Chariot à glissières avec habillage par panneaux latéraux sur tous les côtés

Protection intégrale et design élégant.



### Planification individuelle

Nos produits peuvent être adaptés individuellement à vos besoins. N'hésitez pas à nous contacter à ce sujet.

## CHARIOT À GLISSIÈRES

### Chariot à glissières – insertion longitudinale

| Modèle                                                                            | Convient pour                                        | Nombre de paires de tablettes | Capacité    | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 18                            | 18 x GN 1/1 | 90              | 454 x 619 x 1.662       | <b>0112775</b> |
|   | GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 2 x 18                        | 36 x GN 1/1 | 180             | 813 x 619 x 1.662       | <b>0112575</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en U conformes DIN EN 18867-2 avec barre bilatérale anti-renversement et barre d'arrêt. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot à glissières – insertion transversale

| Modèle                                                                             | Convient pour                                                                    | Nombre de paires de plate-formes | Capacité                   | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1 et leurs subdivisions                             | 18                               | 36 x GN 1/1<br>18 x GN 2/1 | 180             | 659 x 739 x 1.662       | <b>0112535</b> |
|  | GN 1/1<br>530<br>325<br>EN 1/1<br>370<br>370<br>GN/ GN 1/1 et leurs subdivisions | 18                               | 36 x GN/EN 1/1             | 180             | 829 x 659 x 1.662       | <b>0118275</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en U conformes DIN EN 18867-2 avec barre bilatérale anti-renversement et barre d'arrêt. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot à glissières – insertion transversale – démontable

**Emballage compact**  
Ce rayonnage roulant est démontable et vous est livré en toute sécurité et présente un minimum d'encombrement.

| Modèle                                                                              | Convient pour                                        | Nombre de paires de tablettes | Capacité            | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 18                            | 36 x plateau GN 1/1 | 200             | 739 x 659 x 1.659       | <b>0164294</b> |

Modèle en acier inox. À monter soi-même. Démontable. Rails en U conformes DIN EN 18867-2 avec barre bilatérale anti-renversement et barre d'arrêt. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT À GLISSIÈRES AVEC RAIL EN L

### Chariot à glissières – rail en L – insertion longitudinale

| Modèle                                                                                | Convient pour                                                                       | Nombre de paires de tablettes | Capacité                        | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|   | GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1 et leurs subdivisions                                | 20                            | 20 x plateau GN 1/1             | 100             | 454 x 619 x 1.818       | <b>0119002</b> |
|  | <b>Pour plaques de four</b><br>GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 20                            | 20 plaques de four 600 x 400 mm | 100             | 691 x 528 x 1.818       | <b>0119022</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en L conformes DIN EN 18867-2 avec barre d'arrêt bilatérale. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot à glissières – insertion transversale

| Modèle                                                                                | Convient pour                                        | Nombre de paires de tablettes | Capacité                   | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 20                            | 40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1 | 200             | 659 x 739 x 1.818       | <b>0119012</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en L conformes DIN EN 18867-2 avec barre d'arrêt bilatérale. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES



**Gagner de la place avec les chariots à glissières emboîtables**  
Règle générale : 5 pour 2. Cinq chariots à glissières vides occupent le même espace que deux chariots à glissières pleins.

### Chariots à glissières emboîtables – rails en U

|  | Modèle                      | Convient pour                    | Nombre de paires de tablettes | Capacité                                                   | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>RWG/E 1/18 GN 75-L-U</b> | <br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 18                            | 18 x GN 1/1<br>Insertion longitudinale                     | 90              | 454 x 619 x 1.686       | <b>0163317</b> |
|  | <b>RWG/E 1/36 GN 75-B-U</b> | <br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 18                            | 36 x GN 1/1<br>ou<br>18 x GN 2/1<br>Insertion transversale | 180             | 659 x 739 x 1.686       | <b>0112525</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en U conformes DIN EN 18867-2 avec barre bilatérale anti-renversement et barre d'arrêt. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT À GLISSIÈRES AVEC PLATEAU DE TABLE

### Chariot à glissières avec plateau de table – insertion longitudinale

|  | Modèle                       | Convient pour                    | Nombre de paires de tablettes | Capacité    | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>RWG/AP 1/7 GN 75-L-U</b>  | <br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 7                             | 7 x GN 1/1  | 85              | 454 x 619 x 856         | <b>0112465</b> |
|  | <b>RWG/AP 2/14 GN 75-L-U</b> | <br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 14                            | 14 x GN 1/1 | 85              | 813 x 619 x 856         | <b>0112505</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en U conformes DIN EN 18867-2 avec barre bilatérale anti-renversement et barre d'arrêt. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

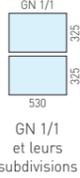
### Chariot à glissières avec plateau de table – insertion transversale

|  | Modèle                       | Convient pour                    | Nombre de paires de tablettes | Capacité                        | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>RWG/AP 1/14 GN 75-B-U</b> | <br>GN 1/1 et leurs subdivisions | 7                             | 14 x GN 1/1<br>ou<br>7 x GN 2/1 | 85              | 659 x 739 x 856         | <b>0112445</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en U conformes DIN EN 18867-2 avec barre bilatérale anti-renversement et barre d'arrêt. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT À GLISSIÈRES À INSÉRER DANS LES ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES / CHAUFFANTES

### Chariot à glissières à insérer dans les armoires réfrigérées / chauffantes – rails en U – insertion transversale

| Modèle                                                                                                           | Convient pour                                                                                                                                | Nombre de paires de tablettes | Capacité                         | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>RWG/S 1/36<br/>GN 75-B-U</b> | <br>GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1<br>et leurs subdivisions | 18                            | 36 x GN 1/1<br>ou<br>18 x GN 2/1 | 180             | 589 x 669 x 1.630       | <b>0112555</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en U conformes DIN EN 18867-2 avec barre bilatérale anti-renversement et barre d'arrêt. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot à glissières à insérer dans les armoires réfrigérées / chauffantes – rails en U – insertion transversale

| Modèle                                                                                                             | Convient pour                                                                                                                                 | Nombre de paires de tablettes | Capacité                         | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>RWG/VT 1/36<br/>GN 75-B-U</b> | <br>GN 1/1<br>530<br>325<br>GN 1/1<br>et leurs subdivisions | 18                            | 36 x GN 1/1<br>ou<br>18 x GN 2/1 | 180             | 659 x 739 x 1.665       | <b>0163351</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 75 mm. Rails en U conformes DIN EN 18867-2 avec barre bilatérale anti-renversement et barre d'arrêt. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## ACCESSOIRES POUR CHARIOT À GLISSIÈRES

### Système de blocage pour chariot à glissières – pivotant à monter soi-même

|                                                                                                       | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  pour 18 tablettes | <b>0113272</b> |
| pour 20 tablettes                                                                                     | <b>0113132</b> |

### Capot de protection pour chariot à glissières

|                                                                                                                                                                                         | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  SH 425/580/1500 pour modèles de chariot à glissières RWG 1/18 et 1/20, GN à insertion longitudinale | 425 x 580 x 1.500       | <b>0123742</b> |
| SH 630/690/1500 pour modèles de chariot à glissières RWG 1/36 et 1/40, GN à insertion transversale                                                                                      | 630 x 690 x 1.500       | <b>0123722</b> |
| SH 610/775/1500 pour modèle de chariot à glissières RWG 1/36, EN/GN à insertion transversale                                                                                            | 610 x 775 x 1.500       | <b>0123732</b> |

Modèle en polyéthylène. Équipé d'un regard et d'une fermeture éclair à l'avant.

### Capot de protection thermique pour chariot à glissières

| Modèle                                                                                                                                                                                                        | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  <b>SH - Thermo<br/>630/690/1500<br/>PE gr</b> pour modèle de chariot à glissières RWG 1/36, GN à insertion transversale | 630 x 690 x 1.500       | <b>0162651</b> |

### Tablette pour chariot à glissières

| Modèle                                                                                                           | Adapté à       | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>RWG-ELB<br/>0112535</b> | Modèle 0112535 | 671 x 586 x 30          | <b>0164350</b> |
| <b>RWG-ELB<br/>0118275</b>                                                                                       | Modèle 0118275 | 758 x 587 x 30          | <b>0164351</b> |

Modèle en acier inox. Pour équiper ultérieurement un chariot à glissières à utiliser dans une station d'accueil d'induction Coolport®.



## TAWALU – Chariot de débarrassage de plateaux pour un stockage intermédiaire peu encombrant et un transport retour sans problème.

Les chariots de débarrassage de plateaux Hupfer de la série TAWALU sont idéaux lorsqu'il s'agit d'organiser un retour de la vaisselle efficace et sans problème. Peu importe qu'il s'agisse de la restauration collective, des restaurants self-service, des cafétérias ou d'autres établissements similaires.

## TAWALU – modèles de base fermés avec porte(s) en plexiglas

1 compartiment



2 compartiments



## TAWALU – modèles de base ouverts

1 compartiment



2 compartiments



### Modèles TAWALU – ouvert/fermé

- Pour l'insertion et le transport de plateaux fournis par le client avec de la vaisselle sale.
- Barrière d'arrêt des deux côtés conforme à la norme DIN EN 18867-2.
- Supports de plateaux stables en acier inox plein de 6 mm, solidement fixés au cadre tubulaire.
- Cadre tubulaire à profil spécial pourvu d'éléments de liaison en plastique.
- Protection pare-chocs efficace grâce aux 4 roulettes pivotantes en polymère.
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, en différentes versions. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.
- Construction hygiénique et stable en aluminium anodisé.

### Modèles fermés

- Portes battantes avec poignée plate ne dépassant pas la protection pare-chocs de l'appareil de transport.
- Fermeture magnétique réglable qui, grâce à sa position encastrée dans le cadre profilé, ne peut pas gêner le chargement des plateaux.



Site Internet  
Autres détails du produit

|                                                                           | BASIC             | SMART             | BLACK                  | INDIVIDUAL                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------|----------------------------------------------|
| Tailles                                                                   | Tailles standard  |                   |                        | Tailles standard et dimensions individuelles |
| Cadre                                                                     | Aluminium anodisé | Aluminium anodisé | Aluminium noir anodisé | Aluminium anodisé                            |
| Décors Basic                                                              | ✓                 | —                 | —                      | En option                                    |
| Décors Smart                                                              | —                 | ✓                 | ✓                      | En option                                    |
| Décors Individual                                                         | —                 | —                 | —                      | ✓                                            |
| <b>Roues (Ø 125 mm)*</b>                                                  |                   |                   |                        |                                              |
| Boîtier en acier galvanisé avec roue en plastique                         | ✓                 | —                 | —                      | En option                                    |
| Boîtier en plastique avec roue en plastique                               | —                 | —                 | —                      | En option                                    |
| Boîtier en acier inox avec roue en plastique                              | —                 | —                 | —                      | En option                                    |
| Boîtier en acier galvanisé avec roue en plastique et à gonflage identique | —                 | ✓                 | ✓                      | En option                                    |
| <b>Tous les modèles sont disponibles en version fermée ou ouverte.</b>    |                   |                   |                        |                                              |

\*Autres variantes de roues disponibles sur demande.

## BASIC – LE MODÈLE DE BASE



- Disponible dans plus de 200 modèles.
- Cadre en aluminium anodisé.
- Roue protégée contre la rouille avec trou de fixation par vis, boîtier zingué-chromaté, Roue en plastique et palier lisse.
- Disponible dans les décors Basic blanc ou gris clair.

### DÉCORS BASIC



## SMART – SATISFAIT TOUS VOS DÉSIRES



### En plus du modèle Basic :

- Diversité des couleurs avec nos nouveaux décors Smart, qui ne sont pas seulement beaux, mais qui ont aussi un effet antibactérien.
- Roue à gonflage identique, increvable et insonorisée pour un transport particulièrement silencieux et confortable.

## BLACK – LE DESIGN DANS LES MOINDRES DÉTAILS



Comme la version SMART, mais avec des composants noirs.

## DÉCORS SMART

|                                   |                            |                                     |                                                                                                                          |                                          |                         |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| U15230<br>LIGHT VANILLA           | U18003<br>CRYSTAL BLUE     | U19006<br>MINT                      |  <b>LIGHT</b><br>Clair et convivial. |                                          |                         |
| U17005<br>CARMINE RED             | U18068<br>HEAVEN BLUE      | U19507<br>IRIS                      |                                                                                                                          |                                          | U16009<br>GOLDEN ORANGE |
| U11077<br>CREAM WHITE             | U12168<br>CASHMERE         | U12257<br>GRAPHITE                  | U12011<br>VULCANO                                                                                                        | <b>ACHROMATIC</b><br>Sérieux et modeste. |                         |
| R38000 NW<br>CHATAÏGNE/<br>MARRON | R20315 NW<br>ARTISAN CHÊNE | R20128 RU<br>SONOMA<br>CHÊNE CLAIR  | <b>WOOD</b><br>Authentique, vivant et naturel.                                                                           |                                          |                         |
| F79934 CR<br>NOIR FERRO           | S60036 SX<br>BÉTON CLASSIC | <b>STONE</b><br>Discret et moderne. |                                                                                                                          |                                          |                         |

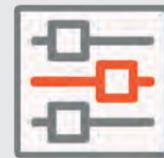
### Utilisation du décor

- Modèles ouverts : Habillage par panneaux latéraux et cloison mitoyenne.
- Modèles fermés : Habillage par panneaux latéraux et arrière, cloison mitoyenne, toit et tablette de chariot.

## INDIVIDUAL – CONCEVEZ VOTRE TAWALU



Tout est possible, même dans des dimensions spéciales.  
Nous nous ferons un plaisir de configurer un TAWALU sur mesure pour répondre à vos seules exigences. Contactez-nous.



### Planification individuelle

Nos produits peuvent être adaptés individuellement à vos besoins. N'hésitez pas à nous contacter à ce sujet.

Disponible également doté d'un tableau noir pratique



## TAWALU : ACCESSOIRES ET OPTIONS

### Poignée pour TAWALU



Modèle en aluminium. Tube rond avec embouts en plastique, solidement relié au cadre tubulaire. Ne convient pas au TAWALU équipé de deux compartiments et portes.

### Galerie



pour TAWALU 1 compartiment

pour TAWALU 2 compartiments

Modèle en acier inox. Avec toit de chariot en acier inox servant de tablette pour déposer la marchandise à transporter.

### Barre d'arrêt 1 compartiment – pour modèles TAWALU ouverts

|  | Modèle          | Adapté à                           | N° article                         |
|--|-----------------|------------------------------------|------------------------------------|
|  | DS TAWALU 1 435 | Modèles TAWALU 1.435 mm de hauteur | par compartiment<br><b>0222908</b> |
|  | DS TAWALU 1 635 | Modèles TAWALU 1.635 mm de hauteur |                                    |

Modèle en acier inox en fil métallique vertical continu pour les appareils de transport sans panneau arrière. Pour un TAWALU 1 compartiment.

### Panier intégrable – pour modèles TAWALU ouverts

|  | Modèle     |                                                   | Ouverture, largeur de toit mm | N° article     |
|--|------------|---------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|
|  | AKo TAWALU | pour TAWALU 2 x GN/EN 1/1 insertion transversale  | 540                           | <b>0222560</b> |
|  |            | pour TAWALU 1 x GN 1/1 insertion longitudinale    | 335                           | <b>0222566</b> |
|  |            | pour TAWALU 1 x EN 1/1 insertion longitudinale    | 380                           | <b>0222567</b> |
|  |            | pour TAWALU Universal 1/1 insertion transversale  | 470                           | <b>0222563</b> |
|  |            | pour TAWALU Universal 1/1 insertion longitudinale | 355                           | <b>0222565</b> |
|  |            | pour TAWALU 2 x trapèzes                          | 485                           | <b>0222564</b> |

Modèle en acier inox, corbeille revêtue de matière plastique pour une pose sans outil par compartiment.

## TAWALU OUVERT - 1 COMPARTIMENT

| Taille des plateaux                                                                 | Modèle          | Dimensions L x P x H mm | Largeur de niche min. mm | Module de hauteur mm | Capacité plateaux | min./max. Largeur de plateau mm | N° article |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|------------|-----------|
|    | GN 1/1          | 460 x 687 x 1.435       | 646                      | 175                  | 6                 | 295/333                         | 0222002-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/7 GN   |                         |                          | 150                  | 7                 |                                 | 0222003-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/9 GN   |                         |                          | 125                  | 9                 |                                 | 0222004-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/11 GN  |                         |                          | 100                  | 11                |                                 | 0222005-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/15 GN  |                         |                          | 75                   | 15                |                                 | 0222006-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/7 GN   | 460 x 687 x 1.635       | 646                      | 175                  | 7                 | 295/333                         | 0222012-N  |           |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/9 GN        | 150               |                                 | 9          | 0222013-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/10 GN       | 125               |                                 | 10         | 0222014-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/13 GN       | 100               |                                 | 13         | 0222015-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/18 GN       | 75                |                                 | 18         | 0222016-N |
|    |                 |                         |                          | EN                   | 505 x 687 x 1.435 |                                 | 691        | 175       |
|                                                                                     | TAWALU-1/7 EN   | 150                     | 7                        | 0222023-N            |                   |                                 |            |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/9 EN   | 125                     | 9                        | 0222024-N            |                   |                                 |            |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/11 EN  | 100                     | 11                       | 0222025-N            |                   |                                 |            |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/15 EN  | 75                      | 15                       | 0222026-N            |                   |                                 |            |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/7 EN   | 505 x 687 x 1.635       | 691                      | 175                  | 7                 | 340/378                         | 0222032-N  |           |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/9 EN        | 150               |                                 | 9          | 0222033-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/10 EN       | 125               |                                 | 10         | 0222034-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/13 EN       | 100               |                                 | 13         | 0222035-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/18 EN       | 75                |                                 | 18         | 0222036-N |
|   | 2 x Universal   | 595 x 855 x 1.435       | 781                      | 175                  | 12                | 430/468                         | 0222042-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 UNI |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222043-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 UNI |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222044-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/22 UNI |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222045-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/30 UNI |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222046-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 UNI | 595 x 855 x 1.635       | 781                      | 175                  | 14                | 430/468                         | 0222052-N  |           |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/18 UNI      | 150               |                                 | 18         | 0222053-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/20 UNI      | 125               |                                 | 20         | 0222054-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/26 UNI      | 100               |                                 | 26         | 0222055-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/36 UNI      | 75                |                                 | 36         | 0222056-N |
|  | 2 x GN 1/1      | 665 x 815 x 1.435       | 851                      | 175                  | 12                | 500/538                         | 0222062-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 GN  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222063-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 GN  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222064-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/22 GN  |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222065-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/30 GN  |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222066-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 GN  | 665 x 815 x 1.635       | 851                      | 175                  | 14                | 500/538                         | 0222072-N  |           |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/18 GN       | 150               |                                 | 18         | 0222073-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/20 GN       | 125               |                                 | 20         | 0222074-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/26 GN       | 100               |                                 | 26         | 0222075-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/36 GN       | 75                |                                 | 36         | 0222076-N |
|  | 2 x EN          | 665 x 905 x 1.435       | 851                      | 175                  | 12                | 500/538                         | 0222082-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 EN  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222083-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 EN  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222084-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/22 EN  |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222085-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/30 EN  |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222086-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 EN  | 665 x 905 x 1.635       | 851                      | 175                  | 14                | 500/538                         | 0222092-N  |           |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/18 EN       | 150               |                                 | 18         | 0222093-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/20 EN       | 125               |                                 | 20         | 0222094-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/26 EN       | 100               |                                 | 26         | 0222095-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/36 EN       | 75                |                                 | 36         | 0222096-N |
|  | 2 x trapèze     | 610 x 855 x 1.435       | 796                      | 175                  | 12                | 380/483                         | 0222102-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 DT  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222103-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 DT  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222104-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/22 DT  |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222105-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/30 DT  |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222106-N  |           |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 DT  | 610 x 855 x 1.635       | 796                      | 175                  | 14                | 380/483                         | 0222112-N  |           |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/18 DT       | 150               |                                 | 18         | 0222113-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/20 DT       | 125               |                                 | 20         | 0222114-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/26 DT       | 100               |                                 | 26         | 0222115-N |
|                                                                                     |                 |                         |                          | TAWALU-1/36 DT       | 75                |                                 | 36         | 0222116-N |

## TAWALU OUVERT - 2 COMPARTIMENTS

| Taille des plateaux                                                                   | Modèle          | Dimensions L x P x H mm | Largeur de niche min. mm | Module de hauteur mm | Capacité plateaux | min./max. Largeur de plateau mm | N° article |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|------------|-----------|
|    | 2 x GN 1/1      | 820 x 687 x 1.435       | 1.006                    | 175                  | 6                 | 295/333                         | 0222152-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 GN  |                         |                          | 150                  | 7                 |                                 | 0222153-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 GN  |                         |                          | 125                  | 9                 |                                 | 0222154-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/22 GN  |                         |                          | 100                  | 11                |                                 | 0222155-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/30 GN  |                         |                          | 75                   | 15                |                                 | 0222156-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 GN  | 820 x 687 x 1.635       | 1.006                    | 175                  | 7                 | 295/333                         | 0222162-N  |           |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/18 GN       | 150               |                                 | 9          | 0222163-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/20 GN       | 125               |                                 | 10         | 0222164-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/26 GN       | 100               |                                 | 13         | 0222165-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/36 GN       | 75                |                                 | 18         | 0222166-N |
|    |                 |                         |                          | 2 x EN               | 910 x 687 x 1.435 |                                 | 1.096      | 175       |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 EN  | 150                     | 7                        | 0222173-N            |                   |                                 |            |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 EN  | 125                     | 9                        | 0222174-N            |                   |                                 |            |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/22 EN  | 100                     | 11                       | 0222175-N            |                   |                                 |            |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/30 EN  | 75                      | 15                       | 0222176-N            |                   |                                 |            |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 EN  | 910 x 687 x 1.635       | 1.096                    | 175                  | 7                 | 340/378                         | 0222182-N  |           |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/18 EN       | 150               |                                 | 9          | 0222183-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/20 EN       | 125               |                                 | 10         | 0222184-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/26 EN       | 100               |                                 | 13         | 0222185-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/36 EN       | 75                |                                 | 18         | 0222186-N |
|   | 2 x Universal   | 860 x 615 x 1.435       | 1.046                    | 175                  | 12                | 315/353                         | 0222192-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 UNI |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222193-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 UNI |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222194-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/22 UNI |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222195-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/30 UNI |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222196-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 UNI | 860 x 615 x 1.635       | 1.046                    | 175                  | 14                | 315/353                         | 0222202-N  |           |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/18 UNI      | 150               |                                 | 18         | 0222203-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/20 UNI      | 125               |                                 | 20         | 0222204-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/26 UNI      | 100               |                                 | 26         | 0222205-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/36 UNI      | 75                |                                 | 36         | 0222206-N |
|  | 4 x GN 1/1      | 1.230 x 815 x 1.435     | 1.416                    | 175                  | 12                | 500/538                         | 0222212-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/28 GN  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222213-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/36 GN  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222214-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/28 GN  | 1.230 x 815 x 1.635     | 1.416                    | 175                  | 14                | 500/538                         | 0222222-N  |           |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/28 GN       | 150               |                                 | 18         | 0222223-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/36 GN       | 125               |                                 | 18         | 0222223-N |
|  | 4 x EN          | 1.230 x 905 x 1.435     | 1.416                    | 175                  | 12                | 500/538                         | 0222272-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/28 EN  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222273-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/36 EN  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222274-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/28 EN  | 1.230 x 905 x 1.635     | 1.416                    | 175                  | 14                | 500/538                         | 0222282-N  |           |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/28 EN       | 150               |                                 | 18         | 0222283-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/36 EN       | 125               |                                 | 18         | 0222283-N |
|  | 4 x trapèze     | 1.120 x 855 x 1.435     | 1.306                    | 175                  | 12                | 380/483                         | 0222232-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/28 DT  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222233-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/36 DT  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222234-N  |           |
|                                                                                       | TAWALU-2/28 DT  | 1.120 x 855 x 1.635     | 1.306                    | 175                  | 14                | 380/483                         | 0222242-N  |           |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/28 DT       | 150               |                                 | 18         | 0222243-N |
|                                                                                       |                 |                         |                          | TAWALU-2/36 DT       | 125               |                                 | 18         | 0222243-N |

## TAWALU FERMÉ AVEC PORTE EN PLEXIGLAS – 1 COMPARTIMENT

| Taille des plateaux                                                                 | Modèle          | Dimensions L x P x H mm | Largeur de niche min. mm | Module de hauteur mm | Capacité plateaux | min./max. Largeur de plateau mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|------------|
|    | GN 1/1          | 460 x 687 x 1.435       | 646                      | 175                  | 6                 | 295/333                         | 0222002-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/7 GN   |                         |                          | 150                  | 7                 |                                 | 0222003-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/9 GN   |                         |                          | 125                  | 9                 |                                 | 0222004-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/11 GN  |                         |                          | 100                  | 11                |                                 | 0222005-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/15 GN  |                         |                          | 75                   | 15                |                                 | 0222006-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/7 GN   | 460 x 687 x 1.635       | 646                      | 175                  | 7                 | 295/333                         | 0222012-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/9 GN   |                         |                          | 150                  | 9                 |                                 | 0222013-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/10 GN  |                         |                          | 125                  | 10                |                                 | 0222014-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/13 GN  |                         |                          | 100                  | 13                |                                 | 0222015-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 GN  |                         |                          | 75                   | 18                |                                 | 0222016-T  |
|    | EN              | 505 x 687 x 1.435       | 691                      | 175                  | 6                 | 340/378                         | 0222022-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/7 EN   |                         |                          | 150                  | 7                 |                                 | 0222023-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/9 EN   |                         |                          | 125                  | 9                 |                                 | 0222024-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/11 EN  |                         |                          | 100                  | 11                |                                 | 0222025-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/15 EN  |                         |                          | 75                   | 15                |                                 | 0222026-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/7 EN   | 505 x 687 x 1.635       | 691                      | 175                  | 7                 | 340/378                         | 0222032-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/9 EN   |                         |                          | 150                  | 9                 |                                 | 0222033-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/10 EN  |                         |                          | 125                  | 10                |                                 | 0222034-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/13 EN  |                         |                          | 100                  | 13                |                                 | 0222035-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 EN  |                         |                          | 75                   | 18                |                                 | 0222036-T  |
|   | 2 x Universal   | 595 x 855 x 1.435       | 781                      | 175                  | 12                | 430/468                         | 0222042-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 UNI |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222043-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 UNI |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222044-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/22 UNI |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222045-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/30 UNI |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222046-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 UNI | 595 x 855 x 1.635       | 781                      | 175                  | 14                | 430/468                         | 0222052-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 UNI |                         |                          | 150                  | 18                |                                 | 0222053-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/20 UNI |                         |                          | 125                  | 20                |                                 | 0222054-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/26 UNI |                         |                          | 100                  | 26                |                                 | 0222055-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/36 UNI |                         |                          | 75                   | 36                |                                 | 0222056-T  |
|  | 2 x GN 1/1      | 665 x 815 x 1.435       | 851                      | 175                  | 12                | 500/538                         | 0222062-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 GN  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222063-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 GN  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222064-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/22 GN  |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222065-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/30 GN  |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222066-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 GN  | 665 x 815 x 1.635       | 851                      | 175                  | 14                | 500/538                         | 0222072-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 GN  |                         |                          | 150                  | 18                |                                 | 0222073-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/20 GN  |                         |                          | 125                  | 20                |                                 | 0222074-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/26 GN  |                         |                          | 100                  | 26                |                                 | 0222075-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/36 GN  |                         |                          | 75                   | 36                |                                 | 0222076-T  |
|  | 2 x EN          | 665 x 905 x 1.435       | 851                      | 175                  | 12                | 500/538                         | 0222082-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 EN  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222083-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 EN  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222084-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/22 EN  |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222085-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/30 EN  |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222086-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 EN  | 665 x 905 x 1.635       | 851                      | 175                  | 14                | 500/538                         | 0222092-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 EN  |                         |                          | 150                  | 18                |                                 | 0222093-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/20 EN  |                         |                          | 125                  | 20                |                                 | 0222094-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/26 EN  |                         |                          | 100                  | 26                |                                 | 0222095-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/36 EN  |                         |                          | 75                   | 36                |                                 | 0222096-T  |
|  | 2 x trapèze     | 610 x 855 x 1.435       | 796                      | 175                  | 12                | 380/483                         | 0222102-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 DT  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222103-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 DT  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222104-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/22 DT  |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222105-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/30 DT  |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222106-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/14 DT  | 610 x 855 x 1.635       | 796                      | 175                  | 14                | 380/483                         | 0222112-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/18 DT  |                         |                          | 150                  | 18                |                                 | 0222113-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/20 DT  |                         |                          | 125                  | 20                |                                 | 0222114-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/26 DT  |                         |                          | 100                  | 26                |                                 | 0222115-T  |
|                                                                                     | TAWALU-1/36 DT  |                         |                          | 75                   | 36                |                                 | 0222116-T  |

Les modèles TAWALU-1/xx DT destinés aux plateaux trapèze sont pourvus d'une seconde porte qui remplace le panneau arrière !

## TAWALU FERMÉ AVEC PORTE EN PLEXIGLAS – 2 COMPARTIMENTS

| Taille des plateaux                                                                   | Modèle          | Dimensions L x P x H mm | Largeur de niche min. mm | Module de hauteur mm | Capacité plateaux | min./max. Largeur de plateau mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|------------|
|    | 2 x GN 1/1      | 820 x 687 x 1.435       | 1.006                    | 175                  | 12                | 295/333                         | 0222152-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 GN  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222153-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 GN  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222154-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/22 GN  |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222155-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/30 GN  |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222156-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 GN  | 820 x 687 x 1.635       | 1.006                    | 175                  | 14                | 295/333                         | 0222162-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 GN  |                         |                          | 150                  | 18                |                                 | 0222163-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/20 GN  |                         |                          | 125                  | 20                |                                 | 0222164-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/26 GN  |                         |                          | 100                  | 26                |                                 | 0222165-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/36 GN  |                         |                          | 75                   | 36                |                                 | 0222166-T  |
|    | 2 x EN          | 910 x 687 x 1.435       | 1.096                    | 175                  | 12                | 340/378                         | 0222172-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 EN  |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222173-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 EN  |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222174-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/22 EN  |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222175-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/30 EN  |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222176-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 EN  | 910 x 687 x 1.635       | 1.096                    | 175                  | 14                | 340/378                         | 0222182-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 EN  |                         |                          | 150                  | 18                |                                 | 0222183-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/20 EN  |                         |                          | 125                  | 20                |                                 | 0222184-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/26 EN  |                         |                          | 100                  | 26                |                                 | 0222185-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/36 EN  |                         |                          | 75                   | 36                |                                 | 0222186-T  |
|   | 2 x Universal   | 860 x 615 x 1.435       | 1.046                    | 175                  | 12                | 315/353                         | 0222192-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 UNI |                         |                          | 150                  | 14                |                                 | 0222193-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 UNI |                         |                          | 125                  | 18                |                                 | 0222194-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/22 UNI |                         |                          | 100                  | 22                |                                 | 0222195-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/30 UNI |                         |                          | 75                   | 30                |                                 | 0222196-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/14 UNI | 860 x 615 x 1.635       | 1.046                    | 175                  | 14                | 315/353                         | 0222202-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/18 UNI |                         |                          | 150                  | 18                |                                 | 0222203-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/20 UNI |                         |                          | 125                  | 20                |                                 | 0222204-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/26 UNI |                         |                          | 100                  | 26                |                                 | 0222205-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/36 UNI |                         |                          | 75                   | 36                |                                 | 0222206-T  |
|  | 4 x GN 1/1      | 1.230 x 815 x 1.435     | 1.416                    | 175                  | 24                | 500/538                         | 0222212-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/28 GN  |                         |                          | 150                  | 28                |                                 | 0222213-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/36 GN  |                         |                          | 125                  | 36                |                                 | 0222214-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/28 GN  | 1.230 x 815 x 1.635     | 1.416                    | 175                  | 28                | 500/538                         | 0222222-T  |
|                                                                                       | TAWALU-2/36 GN  |                         |                          | 150                  | 36                |                                 | 0222223-T  |

# TAWEDEL – CHARIOT DE DÉBARRASSAGE DE PLATEAUX ACIER INOX

## TAWEDEL – Chariot de débarrassage de plateaux acier inox – insertion longitudinale

|                                                                                                             | Modèle                | Taille des plateaux | Dimension utile mm | Capacité plateaux | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|-------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
| <b>1 compartiment</b><br>  | TAWEDEL 1/10 GN 125-L | GN                  | 530 x 325          | 10                | 125                  | 470 x 636 x 1.547       | <b>0138014</b> |
|                                                                                                             | TAWEDEL 1/12 GN 100-L | GN                  | 530 x 325          | 12                | 100                  | 470 x 636 x 1.547       | <b>0138062</b> |
|                                                                                                             | TAWEDEL 1/10 EN 125-L | EN                  | 530 x 370          | 10                | 125                  | 495 x 636 x 1.547       | <b>0138034</b> |
|                                                                                                             | TAWEDEL 1/12 EN 100-L | EN                  | 530 x 370          | 12                | 100                  | 495 x 636 x 1.547       | <b>0138082</b> |
| <b>2 compartiments</b><br> | TAWEDEL 2/20 GN 125-L | GN                  | 530 x 325          | 20                | 125                  | 845 x 636 x 1.547       | <b>0138164</b> |
|                                                                                                             | TAWEDEL 2/24 GN 100-L | GN                  | 530 x 325          | 24                | 100                  | 845 x 636 x 1.547       | <b>0138165</b> |
|                                                                                                             | TAWEDEL 2/20 EN 125-L | EN                  | 530 x 370          | 20                | 125                  | 895 x 636 x 1.547       | <b>0138184</b> |
|                                                                                                             | TAWEDEL 2/24 EN 100-L | EN                  | 530 x 370          | 24                | 100                  | 900 x 641 x 1.547       | <b>0138272</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## TAWEDEL – Chariot de débarrassage de plateaux acier inox – insertion transversale

|                                                                                                             | Modèle                | Taille des plateaux | Dimension utile mm | Capacité plateaux | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|-------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
| <b>1 compartiment</b><br> | TAWEDEL 1/20 B-EN 125 | EN                  | 530 x 370          | 20                | 125                  | 845 x 675 x 1.547       | <b>0138094</b> |
|                                                                                                             | TAWEDEL 1/24 EN 100-B | EN                  | 530 x 370          | 24                | 100                  | 675 x 845 x 1.547       | <b>0138095</b> |
| <b>1 compartiment</b><br> | TAWEDEL 1/20 DT-125-B | Trapèze             | 480 x 350          | 20                | 125                  | 605 x 845 x 1.547       | <b>0138114</b> |
|                                                                                                             | TAWEDEL 1/24 DT-100-B | Trapèze             | 480 x 350          | 24                | 100                  | 605 x 845 x 1.547       | <b>0138115</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



Site Internet

Autres détails du produit

## TAWEDEL – ACCESSOIRES ET OPTIONS

### Revêtement de panneau arrière en acier inox

|                                                                                     | Modèle            | Adapté à                 | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|----------------|
|  | RV/TAWEDEL 1-GN-L | TAWEDEL 0138014, 0138062 | <b>0138372</b> |
|                                                                                     | RV/TAWEDEL 2-GN-L | TAWEDEL 0138164, 0138165 | <b>0138373</b> |
|                                                                                     | RV/TAWEDEL 1-DT-B | TAWEDEL 0138114, 0138115 | <b>0138371</b> |
|                                                                                     | RV/TAWEDEL 1-EN-B | TAWEDEL 0138094, 0138095 | <b>0138370</b> |
|                                                                                     | RV/TAWEDEL 1-EN-L | TAWEDEL 0138034, 0138082 | <b>0138368</b> |
|                                                                                     | RV/TAWEDEL 2-EN-L | TAWEDEL 0138184, 0138272 | <b>0138369</b> |

Modèle en acier inox. Vissé au châssis.

### Revêtement de panneau arrière en HDF (fibres à haute densité)

|                                                                                      | Modèle                | Adapté à                 | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
|  | RV/TAWEDEL 1-GN-L HDF | TAWEDEL 0138014, 0138062 | <b>0138378</b> |
|                                                                                      | RV/TAWEDEL 2-GN-L HDF | TAWEDEL 0138164, 0138165 | <b>0138379</b> |
|                                                                                      | RV/TAWEDEL 1-DT-B HDF | TAWEDEL 0138114, 0138115 | <b>0138377</b> |
|                                                                                      | RV/TAWEDEL 1-EN-L HDF | TAWEDEL 0138034, 0138082 | <b>0138374</b> |
|                                                                                      | RV/TAWEDEL 2-EN-L HDF | TAWEDEL 0138184, 0138272 | <b>0138375</b> |
|                                                                                      | RV/TAWEDEL 1-EN-B HDF | TAWEDEL 0138094, 0138095 | <b>0138376</b> |

Modèle en panneau de fibres dur, revêtement mélaminé. Couleurs et décors spéciaux sur demande.

### Habillage par panneaux latéraux en acier inox

|                                                                                       | Modèle     | Adapté à                             | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------|----------------|
|  | SV/TAWEDEL | TAWEDEL avec insertion longitudinale | <b>0138701</b> |
|                                                                                       | SV/TAWEDEL | TAWEDEL avec insertion transversale  | <b>0138702</b> |

Modèle en acier inox. Habillage par panneaux latéraux des deux côtés. Vissé au châssis.

## Habillage par panneaux latéraux en HDF (fibres à haute densité)

|                                                                                  | Modèle     | Adapté à                                  | N° article |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------|------------|
|  | SV/TAWEDEL | Pour TAWEDEL avec insertion longitudinale | 0138714    |
|                                                                                  | SV/TAWEDEL | Pour TAWEDEL avec insertion transversale  | 0138715    |

Modèle en panneau de fibres dur, revêtement mélaminé. Habillage par panneaux latéraux des deux côtés. Couleurs et décors spéciaux sur demande.

## Poignée

|                                                                                  | Modèle       | Adapté à                             | N° article |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|------------|
|  | SG/TAWEDEL L | TAWEDEL avec insertion longitudinale | 0138704    |
|                                                                                  | SG/TAWEDEL B | TAWEDEL avec insertion transversale  | 0138705    |

Modèle en acier inox. Diamètre de la barre : 20 mm. Vissé sur le cadre tubulaire.

## Toit de chariot

|                                                                                   | Modèle            | Adapté à                 | N° article |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|------------|
|  | WD/TAWEDEL 1 L-GN | TAWEDEL 0138014, 0138062 | 0138710    |
|                                                                                   | WD/TAWEDEL 2 L-GN | TAWEDEL 0138164, 0138165 | 0138711    |
|                                                                                   | WD/TAWEDEL 1 B-DT | TAWEDEL 0138114, 0138115 | 0138709    |
|                                                                                   | WD/TAWEDEL 1 L-EN | TAWEDEL 0138034, 0138082 | 0138706    |
|                                                                                   | WD/TAWEDEL 2 L-EN | TAWEDEL 0138184, 0138272 | 0138707    |
|                                                                                   | WD/TAWEDEL 1 B-EN | TAWEDEL 0138094, 0138095 | 0138708    |

Modèle en acier inox. Galerie périphérique, hauteur : 40 mm.



## SOLUTIONS DE TRANSPORT DE PANIERS

### Chariot de transport des paniers – pour paniers d’installations de lavage

|                                                                                     | Modèle         | Nombre de compartiments | Dimension d’insertion mm    | Nombre de paires de tablettes | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | KTW 1/10 50-50 | 1                       | 500 x 500 jusqu’à 515 x 515 | 10                            | 120             | 638 x 630 x 1.752       | 0128892    |

Modèle en acier inox, haut, avec une hauteur utile de 145 mm (mesure intérieure), pour paniers à vaisselle vides et garnis aux formats 500 x 500 mm et jusqu’à 515 x 515 mm. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d’autres variantes de roues.

### Chariot de transport de paniers avec plateau de table et galerie – conçu pour les paniers des installations de lavage

|                                                                                       | Modèle         | Nombre de compartiments | Dimension d’insertion mm    | Nombre de paires de tablettes | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|   | KTW 1/5 50-50  | 1                       | 500 x 500 jusqu’à 515 x 515 | 5                             | 80              | 638 x 630 x 1.061       | 0128872    |
|  | KTW 2/10 50-50 | 2                       | 500 x 500 jusqu’à 515 x 515 | 2 x 5 = 10                    | 140             | 1.176 x 630 x 1.062     | 0128882    |

Modèle en acier inox, bas, avec une hauteur utile de 145 mm (mesure intérieure), pour paniers à vaisselle vides et garnis aux formats 500 x 500 mm et jusqu’à 515 x 515 mm. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d’autres variantes de roues.

### Bac de rétention pour chariot de transport de paniers

|                                                                                       | Modèle        | Adapté à                                                            | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | KTW 1/5 50-50 | Pour chariot de transport de paniers équipé de paniers 500 x 500 mm | 510 x 510 x 20          | 0128912    |

Modèle en acier inox.



Site Internet  
Autres détails du produit

## Chariot de transport de casiers à verres – sans poignée

|                                                                                  | Modèle              | Paniers à vaisselle mm      | Dimensions de la plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>KR/oGr 50-50</b> | 500 x 500 jusqu'à 520 x 520 | 525 x 525                      | 80              | 529 x 529 x 190         | <b>0121593</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Poignée

|                                                                                  | Modèle                           | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>Poignée pour KR/oGr 50-50</b> | 610 x 310 x 885         | <b>0129163</b> |

Modèle en acier inox.

## Chariot de transport de casiers à verres

|                                                                                    | Modèle          | Paniers à vaisselle mm | Dimensions de la plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>KR 50-50</b> | 500 x 500              | 516 x 518                      | 80              | 708 x 580 x 1.021       | <b>0119332</b> |

|                                                                                    |                 |           |           |    |                   |                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|-----------|----|-------------------|----------------|
|  | <b>KR 65-53</b> | 650 x 530 | 658 x 541 | 80 | 850 x 606 x 1.021 | <b>0112752</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|-----------|----|-------------------|----------------|

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot à plateforme – particulièrement stable – grâce à des traverses de renfort

|                                                                                     | Modèle         | Dimensions de la plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>PW 8x5</b>  | 800 x 500                      | 120             | 895 x 595 x 1.012       | <b>0112602</b> |
|                                                                                     | <b>PW 10x6</b> | 1.000 x 600                    | 120             | 1.095 x 695 x 1.012     | <b>0112632</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Renfort pour chariot à plateforme

|                                                                                     | Modèle             | Adapté à        | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>VUZ SW 8x5</b>  | PW modèle 8x5   | 775 x 497 x 29          | <b>0114582</b> |
|                                                                                     | <b>VUZ SW 10x6</b> | PW Modèles 10x6 | 975 x 597 x 29          | <b>0114583</b> |

Modèle en acier inox. Entièrement soudé. Gain de charge : 20 kg

## Chariot à plateforme – particulièrement compact – grâce à des dimensions extérieures réduites

|                                                                                       | Modèle            | Dimensions de la plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>PW 5,4x5,4</b> | 545 x 545                      | 120             | 708 x 606 x 1.024       | <b>0112662</b> |
|  | <b>PW 8,2x5,4</b> | 820 x 545                      | 120             | 983 x 605 x 1.020       | <b>0112692</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 125 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot de transport pour charges lourdes

Charges lourdes

| Modèle                                                                                       | Dimensions de la plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  TW/s 12 x 6 | 1.200 x 600                    | 500             | 1.366 x 660 x 1.054     | 0162578    |

Modèle en acier inox. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes avec boîtiers résistants à la corrosion, Ø 160 mm. Autres variantes de roues disponibles.

## Habillage de la paroi avant du chariot de transport pour charges lourdes

| Adapté à                                                                                                                           | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  Chariot de transport pour charges lourdes 0162578 | 551 x 526 x 21          | 0162588    |

Modèle en acier inox. Avec découpes latérales pour accrochage. Épaisseur de la tôle : 1,0 mm.

## Chariot à panneau frontal avec plaque

Charges lourdes

| Modèle                                                                                       | Dimensions de la plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  STWP 8,5x5 | 850 x 500                      | 500             | 970 x 500 x 944         | 0114192    |
| STWP 10x7                                                                                    | 1.000 x 700                    | 500             | 1.117 x 700 x 938       | 0114212    |

Modèle en acier inox. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes avec boîtiers résistants à la corrosion, Ø 200 mm. Autres variantes de roues disponibles.



Site Internet  
Autres détails du produit



Site Internet

Autres détails du produit

## AUTRES SOLUTIONS DE TRANSPORT

### Chariot de transport de plaques accumulatives de froid

| Modèle                                                                                                | Dimension d'insertion mm | Nombre de paires de tablettes | Type d'insertion | Capacité                                   | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  KPTW 1/46 GN 60-B | GN 530 x 325             | 46                            | transversale     | 46 x plaques accumulatives de froid GN 1/1 | 200             | 745 x 665 x 1.660       | 0139282    |
| KPTW 1/23 GN 60-L                                                                                     | GN 530 x 325             | 23                            | longitudinale    | 23 x plaques accumulatives de froid GN 1/1 | 100             | 460 x 645 x 1.660       | 0162973    |

Modèle en acier inox. Pour le stockage et le transport des plaques accumulatives de froid GN 1/1. Article 0129282 : 2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Article 0162973 : 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Module de hauteur des tablettes 60 mm. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Système de blocage pour chariot de transport de plaques d'accumulation de froid

| Modèle            | Adapté à                  | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------|---------------------------|-------------------------|------------|
| TS KPTW 1/23+1/46 | Modèles KPTW 1/46 et 1/23 | 1.345 x 120 x 51        | 0163637    |

À monter soi-même ultérieurement. Pivotant.

### Chariot de transport avec bac de récupération – insertion transversale – 1 compartiment

| Modèle                                                                                                    | Dimension d'insertion mm | Nombre de paires de tablettes | Capacité                                                  | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  VTW 1/24 EN 115-B-U | EN 530 x 370             | 12                            | 24 plateaux EN ou 24 paniers d'insertion pour empilage EN | 220             | 659 x 819 x 1.652       | 0113065    |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Module de hauteur des tablettes 115 mm. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Tablette pour chariot de transport avec bac de récupération

| Modèle                                                                                                | Adapté à                                              | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  VTW-ELB 0113065 | Chariot de transport avec bac de récupération 0113065 | 557 x 534 x 24          | 0164353    |

Modèle en acier inox. Pour équiper ultérieurement un chariot de transport avec prédosage en vue de l'utiliser dans une station d'accueil d'induction Coolport®.

## Desserte mobile

|                                                                                  | Modèle         | Dimensions du plateau mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>KH 45 F</b> | 450 x 450                | 120             | 450 x 450 x 500         | <b>0114932</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Conteneur sur roulettes

|                                                                                   | Modèle            | Capacité litres | Nombre poignées | Châssis | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|-----------------|---------|-----------------|-------------------------|----------------|
|   | <b>BHR 50L</b>    | 50              | 2               | fixe    | 50              | Ø 412 x 518 x 557       | <b>0124683</b> |
|   | <b>BHR 50L SF</b> | 50              | 2               | séparé  | 50              | 505 x 421 x 501         | <b>0124685</b> |
|  | <b>BHR 65L SF</b> | 65              | 3               | séparé  | 65              | Ø 520 x 500 x 630       | <b>0124689</b> |

Modèle en acier inox. Conteneur sur roulettes, couvercle inclus. N° article 0124683 et 0124685 : 4 roulettes pivotantes, Ø 75 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion, roue en plastique avec palier lisse. N° article 0124689 : 4 roulettes pivotantes, Ø 50 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion, palier lisse intégré.

## Chariot de transport de légumes

|                                                                                    | Modèle           | Capacité                                    | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>KGWW 90L</b>  | Capacité : 90 l<br>2 x GN 1/1-200, perforé  | 807 x 610 x 605         | <b>0124262</b> |
|                                                                                    | <b>KGWW 160L</b> | Capacité : 160 l<br>4 x GN 1/1-200, perforé | 810 x 615 x 580         | <b>0124272</b> |

Modèle en acier inox. Avec vanne de vidange à levier avec crépine 2".

## Fond à tamis pour chariot de transport de légumes

|                                                                                    | Modèle         | Adapté à                        | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>KGWW-SB</b> | Chariot de transport de légumes | 733 x 543 x 25          | <b>0124263</b> |

Modèle en acier inox. Fond à tamis pour séparer des saletés à insérer dans un chariot de transport de légumes

## Chariot de décongélation démontable – hauteur 1.650 mm

|                                                                                     | Modèle                        | Dimensions cuve de décongélation L x P x H mm | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW</b> | 1.000 x 546 x 140                             | 150                  | 1.069 x 670 x 1.650     | <b>0121388</b> |

Modèle en acier inox. Avec 4 cuves de décongélation et 1 cuve d'eau de décongélation. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins, avec boîtiers en acier inox.

## Bac à déchets pour chariots de service

|                                                                                     | Modèle        | Capacité | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------|-------------------------|----------------|
|  | <b>AB 50L</b> | 50 l     | 450 x 545               | <b>0124162</b> |
|                                                                                     | <b>AB 75L</b> | 75 l     | 520 x 535               | <b>0124172</b> |

Modèle en plastique de qualité alimentaire, stable et hygiénique. Comprend 2 poignées.

## Couvercle de bac à déchets

|                                                                                       | Modèle           | Adapté à           | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>AB-DK 50L</b> | Bac à déchets 50 l | 370 x 20                | <b>0124202</b> |
|                                                                                       | <b>AB-DK 75L</b> | Bac à déchets 75 l | 460 x 20                | <b>0124212</b> |

Modèle en plastique de qualité alimentaire. Pour recouvrir les bacs à déchets de manière propre et hygiénique.

## Châssis pour bac à déchets

|                                                                                       | Modèle           | Adapté à                     | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>AB-FG 50L</b> | Bac à déchets 0124162 (50 l) | 554 x 481 x 287         | <b>0124232</b> |
|                                                                                       | <b>AB-FG 75L</b> | Bac à déchets 0124132 (75 l) | 481 x 553 x 281         | <b>0124132</b> |

Modèle en acier inox. Avec embouts hygiéniques en plastique. Étriers de réception et de fixation réglable. Pneus antistatiques.

Chariot à déchets, 1 compartiment – avec pédale et couvercle

| Modèle                                                                                   | Dimensions cadre support mm | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------|
|  SWAF-1 | 350 x 250 x 30              | 350 x 496 x 913         | 0163920    |

Modèle en acier inox. Avec pédale, couvercle et anneau en caoutchouc. 4 roulettes pivotantes, Ø 75 mm, dont 2 avec freins, avec boîtiers résistants à la corrosion.

Chariot à déchets, 2 compartiments – avec pédale et couvercle

| Modèle                                                                                   | Dimensions cadre support mm | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------|
|  SWAF-2 | 350 x 250 x 30              | 680 x 496 x 913         | 0163921    |

Modèle en acier inox. Avec pédale, couvercle et anneaux en caoutchouc. 4 roulettes pivotantes, Ø 75 mm, dont 2 avec freins, avec boîtiers résistants à la corrosion.

Chariot à déchets, 3 compartiments – avec pédale et couvercle

| Modèle                                                                                    | Dimensions cadre support mm | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------|
|  SWAF-3 | 350 x 250 x 30              | 1.010 x 496 x 913       | 0163922    |

Modèle en acier inox. Avec pédale, couvercle et anneaux en caoutchouc. 4 roulettes pivotantes, Ø 75 mm, dont 2 avec freins, avec boîtiers résistants à la corrosion.



Jeu de roues – boîtier en plastique avec roue en plastique

(Livraison initiale comprenant un jeu de roues au lieu de la roue standard Ø 125 mm dans un boîtier en acier galvanisé)

| Fixation des roues                                                                                                                                                           | Boîtier                              | Palier à rouleaux  | Pneus      | Diamètre Ø mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|------------|---------------|------------|
|  Tourillon<br>1 jeu = 2 roulettes pivotantes pourvues de freins et 2 roulettes pivotantes | matière plastique, roue en plastique | Roulement à billes | 85 Shore A | 125           | 0127063    |
|  Plaque<br>1 jeu = 2 roulettes pivotantes pourvues de freins et 2 roulettes pivotantes    | Matière plastique, roue en plastique | Roulement à billes | 85 Shore A | 125           | 0127033    |

Adapté aux dispositifs de lavage. Protection par fil incluse.

Jeu de roues – boîtier en acier inox avec roue en plastique

(Livraison initiale comprenant un jeu de roues au lieu de la roue standard Ø 125 mm dans un boîtier en acier galvanisé)

| Fixation des roues                                                                                                                                                            | Boîtier                       | Palier à rouleaux  | Pneus      | Diamètre Ø mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|------------|---------------|------------|
|  Tourillon<br>1 jeu = 2 roulettes pivotantes pourvues de freins et 2 roulettes pivotantes | Acier inox, roue en plastique | Roulement à billes | 55 Shore A | 125           | 0163328    |
|  Plaque<br>1 jeu = 2 roulettes pivotantes pourvues de freins et 2 roulettes pivotantes   | Acier inox, roue en plastique | Roulement à billes | 55 Shore A | 125           | 0163329    |

Adapté aux dispositifs de lavage.

Jeu de roues – boîtier en acier galvanisé avec roue en plastique et roue à gonflage identique et increvable

(Livraison initiale comprenant un jeu de roues au lieu de la roue standard Ø 125 mm dans un boîtier en acier galvanisé)

| Fixation des roues                                                                                                                                                             | Boîtier                         | Palier à rouleaux  | Pneus      | Diamètre Ø mm | N° article |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|------------|---------------|------------|
|  Tourillon<br>1 jeu = 2 roulettes pivotantes pourvues de freins et 2 roulettes pivotantes | Acier zingué, roue en plastique | Roulement à billes | 82 Shore A | 125           | 0127095    |
|  Plaque<br>1 jeu = 2 roulettes pivotantes pourvues de freins et 2 roulettes pivotantes    | Acier zingué, roue en plastique | Roulement à billes | 82 Shore A | 125           | 0127075    |

Roues à gonflage identique et increvables. Mousse de polyuréthane. Ce type de roues garantit un déplacement avec un minimum de bruit et convient plus particulièrement aux surfaces inégales.

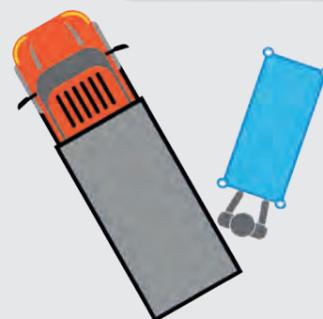
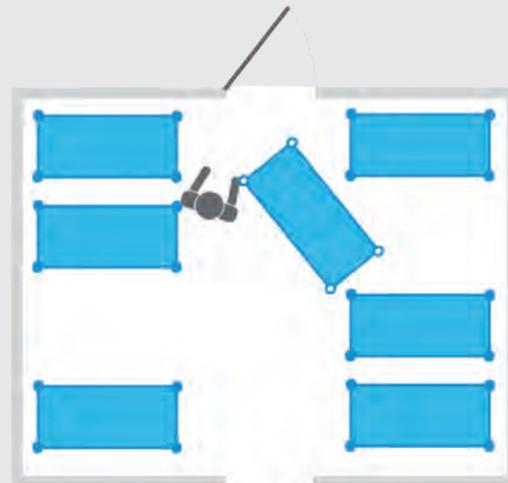


Site Internet

Autres détails du produit

**La solution pour un gain de temps et de place**

- Couverture de toute la chaîne logistique, de la livraison à l'arrière-cuisine.
- Solutions variées pour les petites et grandes quantités.
- Construction en acier inox extrêmement stable et facile à nettoyer.
- Grande capacité pour un faible encombrement.



P. 102



**Rayonnage roulant pour bacs Euro**

Pour un accès facile grâce aux tablettes inclinées.

P. 104



**Chariot de production pour bacs Euro**

Pour les petites quantités : Léger et compact à portée de main.

P. 105



**Chariot de préparation des commandes pour bacs Euro**

Pour le transport sûr de grandes quantités lourdes.

P. 106



**Chariot de transport de casiers pour bacs Euro**

Pour les niches étroites : Notre solution de transport peu encombrante.

P. 107



**Chariot niveau constant ERGO pour bacs Euro**

Pour votre dos : Un travail ergonomique grâce à une hauteur de travail constante.

Stockage

Arrière-cuisine

Cuisine de production

Livraison

Transport

Préparation des commandes

## RAYONNAGE ROULANT POUR BACS EURO

- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Des dimensions intelligentes : idéal aussi pour le stockage de petites quantités.
- Protection intégrale : les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.
- Stockage en toute sécurité : avec barre d'arrêt et étriers métalliques pour séparer les bacs.

**À portée de main**  
Des appuis en fil métallique positionnés en biais facilitent l'accès aux bacs.

### Rayonnage roulant pour bacs Euro – sans tablettes

|                                                                                    | Modèle                    | Capacité max.                                                    | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|   | <b>RTW/Z EB 5-6/1850</b>  | pour 1 à 5 appuis spéciaux en fil métallique (max. 5 bacs Euro)  | 80              | 670 x 570 x 1.851       | <b>0123103</b> |
|   | <b>RTW/Z EB 10-6/1850</b> | pour 1 à 5 appuis spéciaux en fil métallique (max. 10 bacs Euro) | 100             | 1.070 x 670 x 1.851     | <b>0123104</b> |
|  | <b>RTW/Z EB 14-6/1850</b> | pour 1 à 5 appuis spéciaux en fil métallique (max. 15 bacs Euro) | 200             | 1.470 x 670 x 1.851     | <b>0123102</b> |

Modèle en acier inox. Version livrée partiellement montée. Appuis en fil métallique disponibles séparément. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Appui spécial en fil métallique

|                                                                                     | Modèle                     | Adapté à           | Capacité max.                                                         | Dimensions L x P mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
|  | <b>A-DR 1xEB 500/600</b>   | RTW/Z EB 5-6/1850  | Par appui en fil métallique : 1 bac Euro 600 x 400 (max. 5 bacs Euro) | 500 x 570           | <b>0164171</b> |
|                                                                                     | <b>A-DR 2xEB 1.000/600</b> | RTW/Z EB 10-6/1850 | Par appui en fil métallique : 2 bacs Euro 600 x 400 mm                | 1.000 x 570         | <b>0164172</b> |
|                                                                                     | <b>A-DR 3xEB 1.400/600</b> | RTW/Z EB 14-6/1850 | Par appui en fil métallique : 3 bacs Euro 600 x 400 mm                | 1.400 x 570         | <b>0164173</b> |

Modèle en acier inox poli par électrolyse. Pour accrocher en biais dans les rayonnages roulants.

### Rayonnage roulant pour bacs Euro – avec tablettes pleines

|                                                                                     | Modèle                    | Capacité max.                  | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>RTW/Z EB 13-6/1650</b> | pour 12 bacs Euro 600 x 400 mm | 200             | 1.370 x 670 x 1.651     | <b>0123099</b> |

Modèle en acier inox. Version livrée partiellement montée. Avec 4 tablettes pleines. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Rayonnage roulant pour bacs Euro – avec tablettes pleines – version soudée

|                                                                                     | Modèle                    | Capacité max.                  | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>RTW/S EB 13-6/1650</b> | pour 12 bacs Euro 600 x 400 mm | 200             | 1.370 x 670 x 1.650     | <b>0123100</b> |

Modèle en acier inox. Version soudée. Avec 4 tablettes pleines. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



## CHARIOTS DE PRODUCTION POUR BACS EURO

- Un miracle pour la gestion de l'espace : idéal pour les cuisines étroites grâce à sa construction compacte.
- Rapidement à portée de main : avec de la place pour jusqu'à cinq bacs Euro, idéal pour la préparation des commandes de petites quantités.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Protection intégrale : les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.

### Chariot de production pour bacs Euro

|                                                                                  | Modèle                           | Capacité max.                       | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>PW EB 1/5</b><br>539/702/1530 | pour 5 bacs Euro 600 x 400 x 300 mm | 125             | 539 x 702 x 1.535       | <b>0163610</b> |

Modèle en acier inox. Avec 5 paires de glissières en L 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



## CHARIOT DE PRÉPARATION DES COMMANDES POUR BACS EURO

- Une construction robuste : idéal pour le transport de grandes quantités et de charges lourdes.
- Sûr : des tiges continues maintiennent les marchandises ensemble en toute sécurité.
- Protection intégrale : grâce à des coins pare-chocs massifs sur tous les côtés.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.

### Chariot de préparation des commandes pour bacs Euro

|                                                                                     | Modèle                              | Capacité max.                        | Étagère intermédiaire mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>RTW/S EB</b><br>82-63/1711       | pour 12 bacs Euro 600 x 400 x 300 mm | —                        | 350             | 969 x 694 x 1.711       | <b>0163872</b> |
|  | <b>RTW/S EB</b><br>82-63/1711<br>ZB | pour 12 bacs Euro 600 x 400 x 300 mm | 820 x 630                | 350             | 969 x 694 x 1.711       | <b>0163798</b> |

Modèle en acier inox. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, 160 mm.



#### Système de blocage

Grâce à deux tiges de sécurisation pivotantes sur la face avant, les bacs sont armés pour le transport.



#### Gadget ergonomique

Tous les chariots de préparation des commandes peuvent être équipés du dispositif d'aide à la traction T1.000 de Movexx, qui, grâce à son moteur, permet à chacun de tirer ou de pousser facilement le chariot. **Le dispositif d'aide à la traction peut être acheté directement auprès de Movexx.**



## CHARIOT DE TRANSPORT DE CASIERS POUR BACS EURO

- Pratique : optimal pour le transport de bacs vides ou remplis.
- Spontané : idéal pour le stockage mobile.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- La meilleure manipulation possible : également disponible avec une poignée.

### Chariot de transport de casiers pour bacs Euro – sans poignée

|                                                                                  | Modèle                 | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>KR/oGr 60-40 EB</b> | 80              | 629 x 429 x 190         | <b>0164174</b> |

Modèle en acier inox. Sans poignée. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot de transport de casiers pour bacs Euro

|                                                                                   | Modèle             | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>KR 60-40 EB</b> | 80              | 800 x 476 x 1.021       | <b>0164183</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



## CHARIOT NIVEAU CONSTANT ERGO POUR BACS EURO

- Une solution polyvalente : transporter, stocker et mettre à disposition.
- Travail ergonomique à hauteur constante.
- Protection intégrale grâce à une protection pare-chocs massive sur tous les côtés.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Pas d'inclinaison grâce au guidage de la plateforme sur roulement à billes.

### Chariot niveau constant ERGO pour bacs Euro – ouvert – modèle renforcé

|                                                                                     | Modèle                  | Adapté à            | Plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BD/O EB 60-40 FM</b> | 1 pile de bacs Euro | 610 x 410     | 120             | 710 x 802 x 899         | <b>0163895</b> |

Version en acier inox, renforcée. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins.

### Chariot niveau constant ERGO pour bacs EURO – ouvert

|                                                                                      | Modèle                 | Adapté à                         | Plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BD/O EB 2/60-40</b> | 2 piles de bacs Euro côte à côte | 820 x 610     | 240             | 758 x 1.023 x 982       | <b>0163524</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins.



#### Covoiturage

Un trolley de transport pour déplacer des bacs déjà vidés peut être accroché à l'étrier de réception latéral.



**Chariot niveau constant à paniers**

Pour de grandes quantités de vaisselle ou de plats préportionnés dans des paniers.

P. 121



**Chariot niveau constant pour vaisselle en porcelaine normalisée**

Pour la vaisselle en porcelaine (PN) et les couvercles en plastique assortis.

P. 126



**Chariot niveau constant pour cloches**

Pour cloches, pièces isolantes et couvercles en plastique.

P. 128



**Chariot niveau constant à assiettes**

Pour les assiettes rondes de Ø 180 à 330 mm.

P. 110



**Chariot niveau constant pour vaisselle**

Pour la vaisselle ronde et carrée de différentes tailles.

P. 114



**Chariot niveau constant à plateaux**

Pour les dimensions de plateaux les plus diverses.

P. 118



**Versions thermiques**



**Non chauffé**

Pour la vaisselle, les plateaux et les couvercles à température ambiante.



**Chauffé statiquement**

Pour chauffer la vaisselle lors de la distribution et du service des repas.



**Chauffé par air pulsé**

Effaçage rapide de la vaisselle pour la distribution de plats chauds.



**Chauffage par ventilation forcée / 100° C**

Puissance de chauffage élevée jusqu'à une température de vaisselle de 100° C - spécialement conçu pour les très longs trajets vers les clients.



**Fentes de refroidissement**

Pour la vaisselle prérefroidie en chambre froide lors de la distribution de plats froids.



**Refroidissement par ventilation forcée**

Refroidissement par ventilation forcée pour maintenir au froid en toute sécurité les aliments sensibles à la température.

# CHARIOTS NIVEAU CONSTANT À ASSIETTES



Site Internet

Autres détails du produit

**INÉDIT**

### Hauteur de distribution ergonomique

Vous pouvez régler une hauteur de distribution constante et ergonomique sur le ressort de traction.

### Variable dans les tailles d'assiette

Réglé selon le type d'assiettes. Réglez les barres de guidage en fonction de vos assiettes. Maintenant encore plus variable. NOUVEAU : Ø 180 – 330 mm. PRÉALABLEMENT : Ø 270 – 330 mm,

### Ménage la vaisselle

Pas de traces sur la porcelaine grâce aux guides d'assiettes plastifiés.

### Plus de flexibilité

Mobile sur des roues robustes.

### Protection intégrale

Protection pare-chocs efficace sur tous les côtés.

## Chariot niveau constant à assiettes – non chauffant

|  | Modèle     | Vaisselle Ø mm | Nombre de piles de vaisselle | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------|----------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | TE 2/19-26 | 190 – 260      | 2                            | 144 pièces de vaisselle      | 166 pièces de vaisselle      | 140             | 930 x 459 x 960         | 0162805    |
|  | TE 2/18-33 | 180 – 330      | 2                            | 106 pièces de vaisselle      | 122 pièces de vaisselle      | 140             | 1.050 x 529 x 960       | 0162806    |

Modèle en acier inox. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Les couvercles ne sont pas contenus dans la livraison ! Vous trouverez les couvercles assortis à la page 113. Vous trouverez d'autres variantes de roues à la page 99.

## Chariot niveau constant à assiettes – chauffage statique

|  | Modèle       | Vaisselle Ø mm | Nombre de piles de vaisselle | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|--------------|----------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | TE/H 19-26   | 190 – 260      | 1                            | 72 pièces de vaisselle       | 83 pièces de vaisselle       | 70              | 610 x 459 x 1.072       | 0162808    |
|  | TE/H 18-33   | 180 – 330      | 1                            | 53 pièces de vaisselle       | 61 pièces de vaisselle       | 70              | 710 x 529 x 1.072       | 0162809    |
|  | TE/H 2/19-26 | 190 – 260      | 2                            | 144 pièces de vaisselle      | 166 pièces de vaisselle      | 140             | 930 x 459 x 1.072       | 0162810    |
|  | TE/H 2/18-33 | 180 – 330      | 2                            | 106 pièces de vaisselle      | 122 pièces de vaisselle      | 140             | 1.051 x 529 x 1.072     | 0162811    |

| Chauffage    | Chauffage                                    | Puissance kW | Raccordement électrique      | Indice de protection | Température de la vaisselle | Thermostat | Réglage via thermostat |
|--------------|----------------------------------------------|--------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|------------|------------------------|
| TE/H 19-26   | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 0,9          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | max. 70 °C                  | continu    | 30 °C – 115 °C         |
| TE/H 18-33   | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 0,9          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | max. 70 °C                  | continu    | 30 °C – 115 °C         |
| TE/H 2/19-26 | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 0,9          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | max. 70 °C                  | continu    | 30 °C – 115 °C         |
| TE/H 2/18-33 | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 1,5          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | max. 70 °C                  | continu    | 30 °C – 115 °C         |

Modèle en acier inox. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : couvercle(s) transparent(s), simple paroi, haut. Vous trouverez d'autres couvercles à la page 113. Vous trouverez d'autres variantes de roues à la page 99.

## Chariots niveau constant à assiettes – chauffage ventilé

|  | Modèle           | Vaisselle Ø mm | Nombre de piles de vaisselle | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Charge utile kg             | Dimensions L x P x H mm | N° article             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|
|  | TE/UH 19-26 VS   | 190 – 260      | 1                            | 72 pièces de vaisselle       | 83 pièces de vaisselle       | 70                          | 610 x 459 x 1.072       | <b>0162966</b>         |
|  | TE/UH 2/19-26 VS | 190 – 260      | 2                            | 144 pièces de vaisselle      | 166 pièces de vaisselle      | 140                         | 930 x 459 x 1.072       | <b>0162967</b>         |
|                                                                                   | TE/UH 2/18-33 VS | 180 – 330      | 2                            | 106 pièces de vaisselle      | 122 pièces de vaisselle      | 140                         | 1.050 x 529 x 1.072     | <b>0163346</b>         |
| Chauffage                                                                         | Chauffage        | Puissance kW   | Raccordement électrique      |                              | Indice de protection         | Température de la vaisselle | Thermostat              | Réglage via thermostat |
| TE/UH 19-26 VS                                                                    | Module d'énergie | 0,9            | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz |                              | IPX 5                        | max. 80 °C                  | continu                 | 30 °C – 115 °C         |
| TE/UH 2/19-26 VS                                                                  | Module d'énergie | 1,5            | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz |                              | IPX 5                        | max. 80 °C                  | continu                 | 30 °C – 115 °C         |
| TE/UH 2/18-33 VS                                                                  | Module d'énergie | 1,5            | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz |                              | IPX 5                        | max. 80 °C                  | continu                 | 30 °C – 115 °C         |

Modèle en acier inox. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : couvercle(s) transparent(s), simple paroi, haut. Vous trouverez d'autres couvercles à la page 113. Vous trouverez d'autres variantes de roues à la page 99.

**Le chariot niveau constant à assiettes avec chauffage ventilé à 100 °C** convient particulièrement au portionnement à chaud sur le tapis de distribution de repas, suivi d'un transport à chaud (Cook & Serve). Avec les bonnes conditions-cadres telles que la température de distribution des repas, une isolation thermique à l'aide de cloches et une isolation du chariot de transport de repas, il est possible de garantir que la température à cœur du produit ne tombe pas en dessous du seuil critique de 65° C.

## Chariot niveau constant à assiettes – chauffage ventilé / 100 °C

|  | Modèle           | Ø vaisselle mm | Nombre de piles de vaisselle | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Charge utile kg             | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------|
|  | TE/UH 2/19-26 VC | 190 – 260      | 2                            | 130 pièces de vaisselle      | 138 pièces de vaisselle      | 140                         | 961 x 512 x 972         | <b>0161590</b> |
| Chauffage                                                                           | Chauffage        | Puissance kW   | Raccordement électrique      |                              | Indice de protection         | Température de la vaisselle | Réglage via thermostat  | Thermostat     |
| TE/UH 2/19-26 VC                                                                    | Module d'énergie | 2,0            | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz |                              | IPX 5                        | max. 100 °C                 | 30 °C – 130 °C          | continu        |

Modèle en acier inox. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : 2 cloches transparentes, simple paroi, plates. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot niveau constant à assiettes – fentes de refroidissement

|  | Modèle       | Ø vaisselle mm | Nombre de piles de vaisselle | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | TE 2/19-26 K | 190 – 260      | 2                            | 144 pièces de vaisselle      | 166 pièces de vaisselle      | 140             | 930 x 459 x 960         | <b>0162807</b> |

Modèle en acier inox. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Les couvercles ne sont pas contenus dans la livraison ! Vous trouverez les couvercles assortis à la page 113. Vous trouverez d'autres variantes de roues à la page 99.

## ACCESSOIRES POUR CHARIOT À NIVEAU CONSTANT À ASSIETTES

| Accessoires                                                                           | Modèle         | Matériau  | Hauteur mm | Aspect           | Pour le modèle                  | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|------------|------------------|---------------------------------|----------------|
|    | Couvercle plat | Plastique | 100        | semi-transparent | Tube d'empilage Ø 19 cm – 26 cm | <b>0162200</b> |
|  | Couvercle haut | Plastique | 200        | semi-transparent | Tube d'empilage Ø 19 cm – 26 cm | <b>0162201</b> |
|                                                                                       |                |           |            |                  | Tube d'empilage Ø 18 cm – 33 cm | <b>0162202</b> |

Modèle en polycarbonate, robuste et insensible aux chocs. Mécanisme de fermeture en 3 points pour le desserrage avec un minimum d'effort. Écoulement des gouttes d'eau pour un séchage rapide après le nettoyage, adapté aux installations de lavage, empilable.

# CHARIOTS NIVEAU CONSTANT POUR VAISSELLE

Tout en un :  
La pile pour toutes les formes et tailles de vaisselle



## Chariot niveau constant pour vaisselle

Pour des quantités plus importantes lors de la distribution des repas.



En  
exclusivité  
chez  
Hupfer

## Coolstapler® - Chariot à plateforme réfrigéré pour vaisselle

Pour le portionnement à froid dans la restauration collective et la distribution de repas, il est l'appareil idéal pour un refroidissement par ventilation forcée.

Et ce, grâce à l'agent de refroidissement R290, à l'épreuve du temps.



## Chariot niveau constant pour vaisselle

Pour être utilisé dans des niches et lors de la distribution de repas grâce à ses dimensions compactes et ses poignées.



### Tailles de pièces de vaisselle flexibles

Pour différentes tailles de pièces de vaisselle grâce aux barres de guidage adaptables individuellement.



Site Internet

Autres  
détails du produit

## CHARIOT NIVEAU CONSTANT POUR VAISSELLE

- Travail ergonomique à hauteur constante.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Hygiène maximale grâce à l'acier inox inoxydable de haute qualité.
- Pas d'inclinaison grâce au guidage de la plateforme sur roulement à billes.
- Ouvertures de nettoyage utiles dans la plaque de fond.

### Chariot niveau constant pour vaisselle - non chauffé

|  | Modèle   | Adapté à                                                                                                                                        | Nombre max. de piles de vaisselle   | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | BD 60-60 | pièces de vaisselle rondes d'un diamètre entre 140 mm et 300 mm ou pièces de vaisselle rectangulaires d'une longueur de bord de 160 mm à 270 mm | 16 selon la taille de la vaisselle. | 306                          | 372                          | 600 x 600            | 200             | 902 x 760 x 900         | 0161780    |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : plateforme en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle et de la taille de cette dernière. Remarque : couvercle non inclus dans la livraison / le prix. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot niveau constant pour vaisselle - chauffage ventilé

|  | Modèle         | Adapté à                                                                                                                    | Nombre max. de piles de vaisselle   | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | BD/UH 60-60 4S | pièces de vaisselle rondes d'un diamètre entre 140 mm et 300 mm ou rectangulaires d'une longueur de bord de 160 mm à 270 mm | 16 selon la taille de la vaisselle. | 306                          | 372                          | 600 x 600            | 200             | 991 x 760 x 1.084       | 0162988    |

| Chauffage      | Chauffage        | Puissance kW | Raccordement électrique      | Indice de protection | Température de la vaisselle | Thermostat | Réglage via thermostat |
|----------------|------------------|--------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|------------|------------------------|
| BD/UH 60-60 4S | Module d'énergie | 2,0          | CA 220 - 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | max. 80 °C                  | continu    | 30 °C - 115 °C         |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : plateforme en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle et de la taille de cette dernière. Inclus dans la livraison : 1 couvercle en plastique transparent et 4 barres de guidage en acier inox. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot niveau constant pour vaisselle - avec fentes de refroidissement

|  | Modèle     | Adapté à                                                                                                                    | Nombre max. de piles de vaisselle   | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | BD 60-60 K | pièces de vaisselle rondes d'un diamètre entre 140 mm et 300 mm ou rectangulaires d'une longueur de bord de 160 mm à 270 mm | 16 selon la taille de la vaisselle. | 306                          | 372                          | 600 x 600            | 200             | 902 x 760 x 900         | 0161790    |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : plateforme en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle et de la taille de cette dernière. Remarque : couvercle non inclus dans la livraison / le prix. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## COOLSTAPLER® • CHARIOT NIVEAU CONSTANT POUR VAISSELLE

- Travail ergonomique à hauteur constante.
- Protection intégrale grâce à une protection pare-chocs massive sur tous les côtés.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Hygiène maximale grâce à l'acier inox inoxydable de haute qualité.
- Pas d'inclinaison grâce au guidage de la plateforme sur roulement à billes.
- Ouvertures de nettoyage utiles dans la plaque de fond.

Agent de refroidissement durable

### Coolstapler® – refroidissement par ventilation forcée

| Modèle                                                                                               | Ø vaisselle mm                         | Capacité max. pièces      | Panier de guidage mm | Charge utile kg              | Dimensions L x P x H mm | N° article                  |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|
|  <b>BDC/UK 54-54</b> | 240 – 260                              | 244                       | 540 × 540            | 200                          | 1.092 × 761 × 900       | <b>0161460</b>              |                          |
| Refroidissement                                                                                      | Refroidissement                        | Puissance frigorifique kW | Puissance kW         | Raccordement électrique      | Indice de protection    | Température de la vaisselle | Agent de refroidissement |
| BDC/UK 54-54                                                                                         | Refroidissement par ventilation forcée | 0,4                       | 0,55                 | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 4                   | min. 5 °C                   | R290, sans CFC           |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : Modèle en acier inox. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : 1 couvercle en acier inox, plat, à paroi double isolé, avec poignée et 4 barres de guidage en acier inox. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot niveau constant pour vaisselle – non chauffant

| Modèle                                                                                              | Ø vaisselle ou longueur du bord mm | Dimension de la plateforme mm | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>UST 57-28</b> | 80 – 280                           | 570 × 280                     | 510 pièces de vaisselle      | 615 pièces de vaisselle      | 100             | 750 × 510 × 900         | <b>0162991</b> |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : grille en acier inox, à revêtement plastique. Pour les pièces rondes ou rectangulaires d'un diamètre ou d'une longueur de 80 mm – 280 mm, également adapté aux pièces de petite taille. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : 2 tiges de guidage en acier inox. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot niveau constant pour vaisselle – chauffage statique

| Modèle                                                                                                | Ø vaisselle ou longueur du bord mm           | Dimension de la plateforme mm | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Charge utile kg             | Dimensions L x P x H mm | N° article             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|
|  <b>UST/H 57-28</b> | 80 – 280                                     | 570 × 280                     | 510 pièces de vaisselle      | 615 pièces de vaisselle      | 100                         | 750 × 510 × 1.023       | <b>0162993</b>         |
| Chauffage                                                                                             | Chauffage                                    | Puissance kW                  | Raccordement électrique      | Indice de protection         | Température de la vaisselle | Thermostat              | Réglage via thermostat |
| UST/H 57-28                                                                                           | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 1,0                           | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                        | max. 85 °C                  | continu                 | 30 °C – 115 °C         |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : grille en acier inox, à revêtement plastique. Pour les pièces rondes ou rectangulaires d'un diamètre ou d'une longueur de 80 à 280 mm, également adapté aux pièces de petite taille. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : 1 couvercle transparent en polycarbonate 57-28, 2 tiges de guidage en acier inox. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot niveau constant pour vaisselle – chauffage ventilé / 100° C

| Modèle                                                                                                  | Ø vaisselle ou longueur du bord mm | Dimension de la plateforme mm | Capacité max. sans couvercle | Capacité max. avec couvercle | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>UST/UH 57-28</b> | 80 – 280                           | 570 × 280                     | 510 pièces de vaisselle      | 615 pièces de vaisselle      | 100             | 750 × 510 × 1.020       | <b>0162994</b> |
| Chauffage                                                                                               | Chauffage                          | Puissance kW                  | Raccordement électrique      | Température de la vaisselle  | Thermostat      | Réglage via thermostat  |                |
| UST/UH 57-28                                                                                            | Module d'énergie                   | 1,5                           | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | max. 100 °C.                 | continu         | 30 °C – 115 °C          |                |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : grille en acier inox, à revêtement plastique. Pour les pièces rondes ou rectangulaires d'un diamètre ou d'une longueur de 80 mm à 280 mm, également adapté aux pièces de petite taille. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : 1 couvercle transparent en polycarbonate, 2 tiges de guidage en acier inox. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Tube de guidage

| Adapté à                                                                                                                                | Dimensions L x P x H mm | N° article        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|
|  Chariots niveau constant BD, BDUH, UST, USTH, USTUH | 20 × 825                | <b>0191124358</b> |

### Support pour barres de guidage

| Adapté à                                                                                                                              | Mandrins                                 | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------|
|  Distributeur encastrable universel UST et UST/H | 4 barres de guidage jusqu'à max. Ø 20 mm | <b>0119462</b> |

Pour les barres de guidage en acier inox non utilisées – montées sur le côté frontal d'un distributeur encastrable universel. Support en deux parties en polyéthylène, composé d'une partie supérieure et d'une partie inférieure.

### Distributeur encastrable pour tasses

| Adapté à                                                                                                                   | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  UST 57-28, UST/H 57-28, UST/UH 57-28 | 550 × 260 × 16          | <b>0162748</b> |

Pour optimiser l'empilage des tasses à café et bols de soupe. Stabilité accrue lors de l'empilage du fait de la tablette plane et des possibilités d'utilisation individuelles des barres de guidage grâce à la présence de guides perforés simples d'utilisation. Simple mise en place grâce au matériel de fixation fourni.

### Couvercle

| Modèle                                                                                                             | Matériau      | Adapté à                               | Pour dimension de plateforme mm | Dimensions L x P x H mm | N° article       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|------------------|
|  <b>Couvercle</b>             | acier inox    | Chariot niveau constant pour vaisselle | 570 × 280                       | 600 × 310 × 144         | <b>014122202</b> |
|  <b>Couvercle transparent</b> | Polycarbonate | Chariot niveau constant pour vaisselle | 570 × 280                       | 603 × 313 × 120         | <b>014122075</b> |

# CHARIOTS NIVEAU CONSTANT À PLATEAUX



Site Internet

Autres détails du produit

Tout à portée de main : Chariot niveau constant à plateaux pour des processus de travail fluides



**INÉDIT**

**Chariot niveau constant à plateaux ouvert**  
Pour la distribution des repas et facile d'entretien.



**Nettoyage simplifié**  
Grâce à la plateforme amovible et aux ouvertures de nettoyage supplémentaires dans la plaque de fond.

**Chariot niveau constant à plateaux fermé**  
Adapté au secteur de la restauration grâce à sa construction fermée.



**Chariot niveau constant à plateaux avec plateforme réglable**  
Adapté à vos plateaux grâce à la plateforme réglable. Pour un empilage en longueur et en largeur dans les installations de lavage.



**Chariot niveau constant à plateaux pour les bandes de retour de la vaisselle**  
Pour l'empilage de plateaux en combinaison avec un dispositif d'empilage automatique.



# CHARIOTS NIVEAU CONSTANT À PLATEAUX

- Travail ergonomique à hauteur constante.
- Protection intégrale grâce à une protection pare-chocs massive sur tous les côtés.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Hygiène maximale grâce à l'acier inox inoxydable de haute qualité.
- Pas d'inclinaison grâce au guidage de la plateforme sur roulement à billes.

Maintenant avec plate-forme interchangeable

## Chariot niveau constant à plateaux – 1 compartiment – ouvert

|                                                                                     | Modèle           | Adapté à                                                                                                                                                                                    | Capacité max. plateaux par pile | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>OTA 47-36</b> | 1 pile de plateaux universels 460 x 344 mm ou plateaux trapézoïdaux 480 x 350 mm ou 2 piles de plateaux petit-déjeuner 325 x 212 mm                                                         | env. 120                        | 490 x 380            | 120             | 800 x 515 x 900         | <b>0164626</b> |
|  | <b>OTA 53-37</b> | 1 pile de plateaux GN 530 x 325 mm ou plateaux EN 530 x 370 mm ou plateaux universels 460 x 344 mm ou plateaux trapézoïdaux 480 x 350 mm ou 2 piles de plateaux petit-déjeuner 325 x 212 mm | env. 120                        | 540 x 380            | 120             | 800 x 510 x 900         | <b>0164627</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Plateformes interchangeables pour chariot niveau constant à plateaux – 1 compartiment – ouvert **INÉDIT**

|                                                                                       | Modèle              | Adapté à                                                                                                                                                                                    | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>OTA PF 47/36</b> | 1 pile de plateaux universels 460 x 344 mm ou plateaux trapézoïdaux 480 x 350 mm ou 2 piles de plateaux petit-déjeuner 325 x 212 mm                                                         | 490 x 380               | <b>0164577</b> |
|  | <b>OTA PF 53/37</b> | 1 pile de plateaux GN 530 x 325 mm ou plateaux EN 530 x 370 mm ou plateaux universels 460 x 344 mm ou plateaux trapézoïdaux 480 x 350 mm ou 2 piles de plateaux petit-déjeuner 325 x 212 mm | 540 x 380               | <b>0164578</b> |
|  | <b>OTA PF 50/50</b> | Paniers à vaisselle 500 x 500 ou 508 x 508                                                                                                                                                  | 523 x 523               | <b>0164579</b> |

Modèle en acier inox. Pour montage sur chariot niveau constant à plateaux – 1 compartiment – ouvert.

## Chariot niveau constant à plateaux – 2 compartiments – ouvert

|                                                                                  | Modèle            | Adapté à                                                        | Capacité max. plateaux par pile | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>TA 2/53-37</b> | 2 piles de plateaux EN 530 x 370 mm ou plateaux GN 530 x 325 mm | env. 240                        | 760 x 539            | 240             | 963 x 685 x 909         | <b>0161770</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot niveau constant à plateaux avec plateforme réglable

|                                                                                  | Modèle          | Adapté à                        | Capacité max. plateaux par pile | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>OTA U-BW</b> | Diverses dimensions de plateaux | env. 80 – 120                   | 325-550 x 320-566    | 120             | 510 x 822 x 1.025       | <b>0161740</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot niveau constant à plateaux – ouvert – avec dispositif d'empilage pour bande de retour de vaisselle Hupfer.

|                                                                                    | Modèle             | Adapté à                                             | Capacité max. plateaux par pile | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>OTA 53-37 S</b> | Largeur de plateau entre 325 mm et 380 mm (réglable) | env. 100                        | 540 x 315            | 120             | 515 x 803 x 900         | <b>0162777</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot niveau constant à plateaux – 1 compartiment – fermé

|                                                                                    | Modèle            | Adapté à                                                       | Capacité max. plateaux par pile | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>TA/G 53-37</b> | 1 pile de plateaux EN 530 x 370 mm ou plateaux GN 530 x 325 mm | env. 120                        | 540 x 380            | 120             | 513 x 820 x 900         | <b>0161760</b> |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT NIVEAU CONSTANT À PANIERS

Une véritable merveille en termes d'espace :  
Le chariot niveau constant à paniers en version haut de gamme

**INÉDIT**



**Chariot niveau constant à paniers, ouvert**

Pour les tâches d'empilage à température ambiante, par exemple dans le cadre de la préparation des repas.




**Chariot niveau constant à paniers, fermé**

Adapté au secteur de la restauration grâce au boîtier fermé.





**Panier de vaisselle intégré**  
Chariot niveau constant à paniers amovible servant de panier de guidage.



**Coolstapler® – Chariot réfrigéré à plateforme pour casiers**

Pour le portionnement à froid dans la restauration collective et la distribution de repas, il est l'appareil idéal pour un refroidissement par ventilation forcée.




**En exclusivité chez Hupfer**  
Pour une plus grande capacité, des paniers pour chariots niveau constant 650 x 530 sont disponibles en plus des chariots 500 x 500.



Site Internet

Autres détails du produit

## CHARIOTS NIVEAU CONSTANT À PANIERS OUVERTS ET FERMÉS

- Travail ergonomique à hauteur constante.
- Protection intégrale grâce à une protection pare-chocs massive sur tous les côtés.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Hygiène maximale grâce à l'acier inox inoxydable de haute qualité.
- Pas d'inclinaison grâce au guidage de la plateforme sur roulement à billes.

Maintenant avec plate-forme interchangeable

### Chariot niveau constant à paniers – ouvert – non chauffé

| Modèle                                                                                            | Paniers à vaisselle mm | Capacité max. paniers                    | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>OKO 50-50</b> | 500 x 500 ou 508 x 508 | 6 x 115 mm de haut ou 10 x 75 mm de haut | 120             | 800 x 565 x 900         | <b>0164628</b> |
|  <b>OKO 65-53</b> | 650 x 530              | 6 x 115 mm de haut ou 10 x 75 mm de haut | 170             | 800 x 715 x 900         | <b>0162781</b> |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : plate-forme en acier inox, bordure surélevée de toutes parts. Pour pièces de petite taille et difficilement empilables dans des paniers. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Plateforme interchangeable pour chariot niveau constant à paniers – ouvert – non chauffé

| Modèle                                                                                                 | Dimensions L x P x H mm                                                                                                                                                                     | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  <b>OTA PF 47/36</b> | 1 pile de plateaux universels 460 x 344 mm ou plateaux trapézoïdaux 480 x 350 mm ou 2 piles de plateaux petit-déjeuner 325 x 212 mm                                                         | <b>0164577</b> |
|  <b>OTA PF 53/37</b> | 1 pile de plateaux GN 530 x 325 mm ou plateaux EN 530 x 370 mm ou plateaux universels 460 x 344 mm ou plateaux trapézoïdaux 480 x 350 mm ou 2 piles de plateaux petit-déjeuner 325 x 212 mm | <b>0164578</b> |
|  <b>OTA PF 50/50</b> | Paniers à vaisselle 500 x 500 ou 508 x 508                                                                                                                                                  | <b>0164579</b> |

Modèle en acier inox. Pour montage sur chariot niveau constant à paniers – ouvert – non chauffé.

### Chariot niveau constant à paniers – fermé – non chauffé

| Modèle                                                                                             | Paniers à vaisselle mm | Capacité max. paniers                          | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>KO 50-50</b> | 500 x 500 ou 508 x 508 | supplémentaire 6 x 115 mm ou 9 x 75 mm de haut | 500 x 500 x 150      | 100             | 712 x 760 x 900         | <b>0161660</b> |
| <b>KO 65-53</b>                                                                                    | 650 x 530              | supplémentaire 6 x 115 mm ou 9 x 75 mm de haut | 650 x 530 x 150      | 150             | 851 x 760 x 900         | <b>0161670</b> |

Modèle en acier inox. Pour pièces de petite taille et difficilement empilables dans des paniers. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Panier de guidage : acier inox avec revêtement en plastique, le panier de guidage (compris dans le prix) est conçu comme un panier intégrable et peut être inclus dans la capacité d'empilage. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Chariot niveau constant à paniers – chauffé par ventilation

| Modèle                                                                                                 | Paniers à vaisselle mm | Nombre de piles de vaisselle    | Capacité max. paniers                          | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>KO/UH 50-50</b> | 500 x 500 et 508 x 508 | selon la taille de la vaisselle | supplémentaire 6 x 115 mm ou 9 x 75 mm de haut | 500 x 500 x 150      | 150             | 850 x 761 x 1.078       | <b>0161690</b> |
| <b>KO/UH 65-53</b>                                                                                     | 650 x 530              | selon la taille de la vaisselle | supplémentaire 6 x 115 mm ou 9 x 75 mm de haut | 650 x 530 x 150      | 200             | 992 x 760 x 1.082       | <b>0161700</b> |

| Chauffage   | Chauffage        | Puissance kW | Raccordement électrique      | Indice de protection | Température de la vaisselle | Thermostat | Réglage via thermostat |
|-------------|------------------|--------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|------------|------------------------|
| KO/UH 50-50 | Module d'énergie | 2,0          | CA 220 - 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | max. 80° C.                 | continu    | 30 °C - 115 °C         |
| KO/UH 65-53 | Module d'énergie | 2,0          | CA 220 - 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | max. 80° C.                 | continu    | 30 °C - 115 °C         |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : acier inox, revêtement en matière plastique Pour la vaisselle servant à la soupe et aux accompagnements chauds. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Le panier de guidage est conçu comme un panier intégrable et peut être inclus dans la capacité d'empilage. Inclus dans la livraison : 1 couvercle en plastique, 1 panier servant de panier de guidage. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

| Modèle                                                                                                 | Paniers à vaisselle mm | Capacité max. paniers                          | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  <b>KO 50-50 K</b> | 500 x 500 ou 508 x 508 | supplémentaire 6 x 115 mm ou 9 x 75 mm de haut | 500 x 500 x 50       | 120             | 761 x 710 x 900         | <b>0161680</b> |

Modèle en acier inox. Pour la vaisselle utilisée lors de repas froids. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Panier de guidage : acier inox avec revêtement en plastique, le panier de guidage (compris dans le prix) est conçu comme un panier intégrable et peut être inclus dans la capacité d'empilage. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## ACCESSOIRES POUR CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT À PANIERS

Inoxydable

### Panier à vaisselle, empilable avec revêtement

| Modèle                                                                                                             | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H* mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
|                                                                                                                    |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                          |                |
|  <b>GeKo/besch 650/530/75</b> | 25 x 43              | 5,0                   | 2,5                      | 650 x 530 x 93           | <b>0117002</b> |
| <b>GeKo/besch 650/530/115</b>                                                                                      | 25 x 43              | 5,0                   | 2,5                      | 650 x 530 x 133          | <b>0117012</b> |

Modèle en acier inox, revêtement plastique, gris. Structure stable, entièrement soudée. Adapté aux installations de lavage. Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.

### Panier à vaisselle, empilable avec revêtement

| Modèle                                                                                                             | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H* mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
|                                                                                                                    |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                          |                |
|  <b>GeKo/besch 500/500/75</b> | 25 x 45              | 5,0                   | 2,5                      | 500 x 500 x 93           | <b>0116982</b> |
| <b>GeKo/besch 500/500/115</b>                                                                                      | 25 x 45              | 5,0                   | 2,5                      | 500 x 500 x 133          | <b>0116992</b> |

Modèle en acier inox, revêtement plastique, gris. Structure stable, entièrement soudée. Adapté aux installations de lavage. Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.

\*incl. coin d'empilage

### Panier à vaisselle, empilable

|  | Modèle                  | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H* mm | N° article     |
|--|-------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
|  |                         |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                          |                |
|  | <b>GeKo 650/530/75</b>  | 27 x 27              | 5,0                   | 2,5                      | 650 x 530 x 93           | <b>0113822</b> |
|  | <b>GeKo 650/530/115</b> | 27 x 27              | 5,0                   | 2,5                      | 650 x 530 x 133          | <b>0113832</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse, en version à boucles. Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.

### Panier à vaisselle, empilable

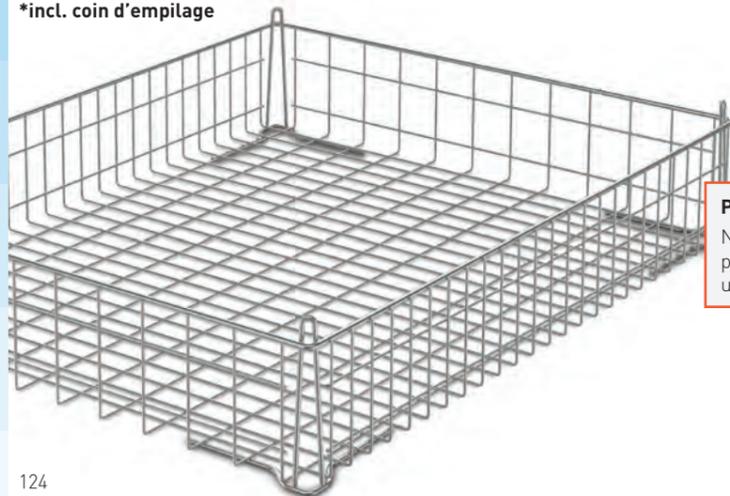
|  | Modèle                  | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H* mm | N° article     |
|--|-------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
|  |                         |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                          |                |
|  | <b>GeKo 500/500/75</b>  | 27 x 27              | 5,0                   | 2,5                      | 500 x 500 x 93           | <b>0113812</b> |
|  | <b>GeKo 500/500/115</b> | 27 x 27              | 5,0                   | 2,5                      | 500 x 500 x 133          | <b>0115332</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse, en version à boucles. Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.

### Couvercle

|  | Modèle                        | Matériau      | Couleur     | Pour dimension de plateforme mm                      | Dimensions L x P x H mm | N° article       |
|--|-------------------------------|---------------|-------------|------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
|  | <b>AH PP 555/555/180/4 gr</b> | Polycarbonate | transparent | Pour chariots niveau constant à paniers 500 x 500 mm | 555 x 555 x 180         | <b>0119672</b>   |
|  | <b>AH PP 710/590/180/4 gr</b> | Polycarbonate | transparent | Pour chariots niveau constant à paniers 650 x 530 mm | 710 x 590 x 180         | <b>014041071</b> |

\*incl. coin d'empilage



#### Paniers à vaisselle avec revêtement

Nos paniers en acier inox dotés d'un revêtement spécial en polyamide de haute qualité et particulièrement souple garantissent une manipulation délicate et un transport silencieux de la vaisselle.

### COOLSTAPLER® POUR PANIERS

- Travail ergonomique à hauteur constante.
- Protection intégrale grâce à une protection pare-chocs massive sur tous les côtés.
- Tout simplement pratique : il suffit de suspendre le couvercle au crochet.
- Fonctionnel : Couvercle en acier inox isolé à double paroi avec joint à lèvres.
- Hygiène maximale grâce à l'acier inox inoxydable de haute qualité.
- Pas d'inclinaison grâce au guidage de la plateforme sur roulement à billes.
- Ouvertures de nettoyage utiles dans la plaque de fond.

### Coolstapler® – froid ventilé

|                 | Modèle                                 | Paniers à vaisselle mm    | Capacité max. paniers                          | Panier de guidage mm         | Charge utile kg      | Dimensions L x P x H mm     | N° article               |
|-----------------|----------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------|
|                 | <b>BDC/UK 50-50</b>                    | 500 x 500 ou 508 x 508    | supplémentaire 4 x 115 mm ou 7 x 75 mm de haut | 500 x 500 x 150              | 100                  | 1.092 x 761 x 900           | <b>0161450</b>           |
|                 | <b>BDC/UK 65-53</b>                    | 650 x 530                 | supplémentaire 4 x 115 mm ou 7 x 75 mm de haut | 650 x 530 x 150              | 150                  | 1.212 x 761 x 900           | <b>0161451</b>           |
| Refroidissement | Refroidissement                        | Puissance frigorifique kW | Puissance kW                                   | Raccordement électrique      | Indice de protection | Température de la vaisselle | Agent de refroidissement |
| BDC/UK 50-50    | Refroidissement par ventilation forcée | 0,4                       | 0,55                                           | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 4                | >=5 °C                      | R290, sans CFC           |
| BDC/UK 65-53    | Refroidissement par ventilation forcée | 0,4                       | 0,55                                           | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 4                | >=5 °C                      | R290, sans CFC           |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : acier inox, revêtement en matière plastique Avec couvercle en acier inox à double paroi et isolé. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Le panier de guidage (compris dans la livraison) est conçu comme un panier et peut être inclus dans la capacité d'empilage. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



# CHARIOT POUR RANGEMENT DE VAISSELLE NORMÉE

En exclusivité chez Hupfer



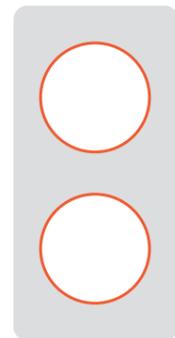
## Quand tout s'accorde

Nos chariots pour rangement de vaisselle normée convainquent par leurs remarquables capacités. Le secret : les chariots niveau constant sont parfaitement adaptés aux pièces de vaisselle rectangulaires en porcelaine normalisée. Une utilisation optimale de l'espace dans le chariot et sur le plateau.

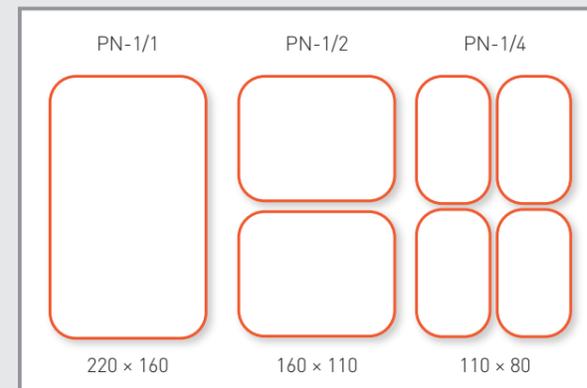
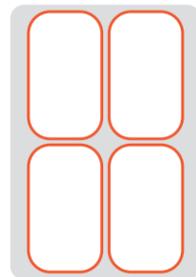
### Utilisation optimale de l'espace

Grâce à une vaisselle en porcelaine carrée, parfaitement adaptée à la taille du chariot niveau constant.

Chariots niveau constant à assiettes



Chariot pour rangement de vaisselle normée



### Possibilité de combinaison

Toutes les tailles de PN peuvent être combinées entre elles de manière flexible.

## CHARIOT NIVEAU CONSTANT DE VAISSELLE EN PORCELAINE NORMALISÉE

- Un travail ergonomique grâce à une hauteur de travail constante.
- Protection intégrale grâce à une protection pare-chocs massive sur tous les côtés.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Hygiène maximale grâce à l'acier inox inoxydable de haute qualité.
- Pas d'inclinaison grâce au guidage de la plateforme sur roulement à billes.

### Chariot niveau constant pour vaisselle en porcelaine normalisée

|  | Modèle         | Adapté à                                     | Nombre max. de piles de vaisselle | Capacité max.                                                                     | Plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--|----------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BPN 4-P</b> | Pièces de vaisselle en porcelaine normalisée | 9 selon la taille de la vaisselle | 160 coupelles PN-1/1, 37 mm de hauteur ou 340 assiettes PN-1/1, 22 mm de hauteur. | 470 × 340     | 160             | 710 × 530 × 900         | <b>0164088</b> |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : plateforme en HPL. Grille de protection : fil métallique, revêtu de matière plastique. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle et de la taille de cette dernière. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot niveau constant pour couvercles en porcelaine normalisée

|  | Modèle         | Adapté à                                | Nombre max. piles de vaisselle        | Capacité max.                              | Plateforme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article       |
|--|----------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|-----------------|-------------------------|------------------|
|  | <b>BPN 4-D</b> | couvercle en plastique norme porcelaine | 9 dépend de la taille de la vaisselle | 60 cloches 1/2 EN<br>212 couvercles 1/1 PN | 517 × 373     | 50              | 748 × 555 × 923         | <b>0164087-1</b> |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : plateforme en acier inox. Grille de protection : fil métallique, revêtu de matière plastique. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle et de la taille de cette dernière. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



Site Internet

Autres détails du produit

# CHARIOT NIVEAU CONSTANT POUR CLOCHES

- Travail ergonomique à hauteur constante.
- Protection intégrale grâce à une protection pare-chocs massive sur tous les côtés.
- Plus de flexibilité : mobile sur des roues robustes.
- Hygiène maximale grâce à l'acier inox inoxydable de haute qualité.
- Pas d'inclinaison grâce au guidage de la plateforme sur roulement à billes.
- Ouvertures de nettoyage dans la plaque de fond.

## Chariot niveau constant pour cloches en plastique – non chauffé

|                                                                                  | Modèle           | Adapté à                                                                    | Nombre max. de piles de vaisselle      | Capacité max. | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BDK 57-57</b> | Parties supérieures et inférieures des kits d'isolation en plastique        | 9 dépend de la taille de la vaisselle  | 306           | 570 x 570            | 80              | 761 x 851 x 909         | <b>0161810</b> |
|                                                                                  | <b>BDK 85-60</b> | toutes les parties supérieures et inférieures de kits isolants en plastique | 12 dépend de la taille de la vaisselle | 406           | 850 x 600            | 90              | 760 x 1.171 x 909       | <b>0161820</b> |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : panier en acier inox, à revêtement plastique. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle et de la taille de cette dernière. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

En exclusivité chez Hupfer

## Chariot niveau constant pour cloches en plastique avec fentes de refroidissement

|                                                                                    | Modèle             | Adapté à                                                             | Nombre max. de piles de vaisselle     | Capacité max. | Panier de guidage mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BDK 57-57 K</b> | Parties supérieures et inférieures des kits d'isolation en plastique | 9 dépend de la taille de la vaisselle | 306           | 570 x 570            | 80              | 852 x 760 x 900         | <b>0162518</b> |

Modèle en acier inox. Panier de guidage : panier en acier inox, à revêtement plastique. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle et de la taille de cette dernière. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



Site Internet  
Autres détails du produit



P. 131



### Chariot bain-marie avec élément de chauffage tubulaire

Un, deux, trois ou même quatre bacs gastroNorm – selon vos besoins.

P. 132



### Chariot bain-marie avec système de chauffage par feuilles

Particulièrement efficace sur le plan énergétique et utilisable rapidement.

P. 133



### Chariot bain-marie avec commande située sur la face longitudinale

Idéal pour une utilisation dans les comptoirs d'accès.

P. 134

**INÉDIT**



### Chariot bain-marie avec bac chauffant Thermo Dry

Extra économique grâce au chauffage infrarouge.

P. 135

**INÉDIT**



### Chariot bain-marie avec refroidissement par ventilation

Pour la mise à disposition de plats froids non préportionnés, le portionnement sur le convoyeur ou le self-service.

P. 136



### Chariot bain-marie froid passif

Pour tout ce qui doit rester froid : charcuterie, yaourt, salades...

P. 137



### Chariot bain-marie ouverts

La solution pour des repas à température neutre ou froids dans un environnement frais.

P. 138



### Chariot de transport avec bac de récupération

Des composants préportionnés à portée de main et de manière flexible.

P. 139



### Accessoires

Des accessoires de premier choix pour votre solution complète.



Site Internet

Autres détails du produit

## CHARIOT BAIN-MARIE AVEC ÉLÉMENT CHAUFFANT TUBULAIRE

- Hygiénique : bacs chauffants soudés sans joints ni raccords.
- Flexible : chaque bac chauffant peut être chauffé individuellement et en continu.
- Propreté assurée : l'inclinaison spéciale de la tablette assure une vidange sans résidus.
- Robustesse : châssis solidement soudé en set de tubes carrés.
- Protection intégrale : les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.
- Sans équivoque : grâce à l'affichage en relief du niveau d'eau maximal.

Chauffage à sec et par eau\*

### Chariot bain-marie – élément de chauffage tubulaire – commande frontale

|  | Modèle   | Nombre de bacs chauffants | Taille du bac                | Profondeur de bac max. mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|----------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SPA EB-1 | 1                         | pour GN 1/1-200 ou inférieur | 200                       | 55              | 677 x 604 x 900         | 0164170    |
|  | SPA EB-2 | 2                         | pour GN 1/1-200 ou inférieur | 200                       | 110             | 677 x 924 x 900         | 0164197    |
|  | SPA EB-3 | 3                         | pour GN 1/1-200 ou inférieur | 200                       | 165             | 677 x 1.274 x 900       | 0164198    |
|  | SPA EB-4 | 4                         | pour GN 1/1-200 ou inférieur | 200                       | 220             | 677 x 1.623 x 900       | 0164199    |

| Chauffage | Chauffage                                    | Puissance kW | Raccordement électrique      | Indice de protection | Thermostat                                  | Réglage via thermostat |
|-----------|----------------------------------------------|--------------|------------------------------|----------------------|---------------------------------------------|------------------------|
| SPA EB-1  | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 0,7          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | continu                                     | 30 °C – 95 °C          |
| SPA EB-2  | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 1,4          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | en continu, chaque bac chauffant séparément | 30 °C – 95 °C          |
| SPA EB-3  | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 2,1          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | en continu, chaque bac chauffant séparément | 30 °C – 95 °C          |
| SPA EB-4  | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 2,8          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                | en continu, chaque bac chauffant séparément | 30 °C – 95 °C          |

Modèle en acier inox. Bac chauffant Thermo Dry embouti sans joint, chauffant avec de grands rayons pour faciliter le nettoyage et un indicateur de niveau de remplissage, pour recevoir des bacs GN1/1 et leurs subdivisions. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

\* Chauffage par eau (recommandé) : Les bacs sont remplis d'eau jusqu'au repère de niveau. La vapeur d'eau chaude maintient au chaud les aliments dans les bacs gastroNorm suspendus, à long terme et s'avère très efficace sur le plan énergétique.

Chauffage à sec : Le chariot de distribution peut être chauffé sans eau. L'élément chauffant réchauffe l'air dans le bac chauffant et maintient ainsi vos plats au chaud de manière fiable.

## CHARIOT BAIN-MARIE AVEC SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR FEUILLES

En  
exclusivité  
chez  
Hupfer

- Hygiénique : bacs chauffants soudés sans joints ni raccords.
- Flexible : chaque bac chauffant peut être chauffé individuellement et en continu.
- Propreté assurée : l'inclinaison spéciale de la tablette assure une vidange sans résidus.
- Robustesse : châssis solidement soudé en set de tubes carrés.
- Protection intégrale : les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.
- Sans équivoque : grâce à l'affichage en relief du niveau d'eau maximal.

### Les points forts du système de chauffage par feuilles



**Rapidement prêt à l'emploi** : la température de service peut être atteinte en 30 minutes.



**Jusqu'à 50%\* d'économie d'énergie** : le contact direct entre le système de chauffage par feuilles et le bac chauffant GN permet un chauffage efficace et rapide.



**Un travail confortable** : la quantité particulièrement faible de chaleur perdue permet d'obtenir des températures de travail agréables.

\*Exemple pour le modèle EB-3.

Chauffage  
par eau\*

### Chariot bain-marie – système de chauffage par feuilles – commande frontale

|                                                                                    | Modèle                                                                    | Nombre de bacs chauffants | Taille du bac chauffant      | Profondeur de bac max. mm | Charge utile kg                             | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|------------|
|   | SPA EB-2 FH                                                               | 2                         | pour GN 1/1-200 ou inférieur | 200                       | 110                                         | 677 x 924 x 900         | 0164205    |
|  | SPA EB-3 FH                                                               | 3                         | pour GN 1/1-200 ou inférieur | 200                       | 165                                         | 677 x 1.274 x 900       | 0164207    |
| <b>Chauffage</b>                                                                   | Chauffage                                                                 | Puissance kW              | Raccordement électrique      | Indice de protection      | Thermostat                                  | Réglage via thermostat  |            |
| SPA EB-2 FH                                                                        | Élément de chauffage par feuilles, appareil non adapté au chauffage à sec | 1,4                       | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                     | en continu, chaque bac chauffant séparément | 30 °C – 95 °C           |            |
| SPA EB-3 FH                                                                        | Élément de chauffage par feuilles, appareil non adapté au chauffage à sec | 2,1                       | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                     | en continu, chaque bac chauffant séparément | 30 °C – 95 °C           |            |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Bac chauffant Therma Dry embouti sans joint, chauffant avec de grands rayons pour faciliter le nettoyage et un indicateur de niveau de remplissage, pour recevoir des bacs GN1/1 et leurs subdivisions.

**Remarque** : Les appareils équipés de systèmes de chauffage par feuilles sont exclusivement conçus pour le réchauffage des bacs remplis d'eau. Un réchauffage à sec des bacs est expressément déconseillé par Hupfer ! Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT BAIN-MARIE AVEC COMMANDE SUR LA FACE LONGITUDINALE

- Bien pensé : idéal pour une utilisation dans les comptoirs d'accès.
- Hygiénique : bacs chauffants soudés sans joints ni raccords.
- Flexible : chaque bac chauffant peut être chauffé individuellement et en continu.
- Propreté assurée : l'inclinaison spéciale de la tablette assure une vidange sans résidus.
- Robustesse : châssis solidement soudé en set de tubes carrés.
- Protection intégrale : les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.
- Sans équivoque : grâce à l'affichage en relief du niveau d'eau maximal.

Chauffage  
à sec et par  
eau\*

### Chariot bain-marie – chauffé – commande sur la face longitudinale

|                                                                                     | Modèle                                       | Nombre de bacs chauffants | Taille du bac chauffant      | Profondeur de bac max. mm | Charge utile kg                             | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | SPA EB-2 LS                                  | 2                         | pour GN 1/1-200 ou inférieur | 200                       | 110                                         | 886 x 677 x 900         | 0164206    |
|  | SPA EB-3 LS                                  | 3                         | pour GN 1/1-200 ou inférieur | 200                       | 165                                         | 677 x 1.236 x 900       | 0164208    |
| <b>Chauffage</b>                                                                    | Chauffage                                    | Puissance kW              | Raccordement électrique      | Indice de protection      | Thermostat                                  | Réglage via thermostat  |            |
| SPA EB-2 LS                                                                         | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 1,4                       | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                     | en continu, chaque bac chauffant séparément | 30 °C – 95 °C           |            |
| SPA EB-3 LS                                                                         | Élément de chauffage tubulaire en acier inox | 2,1                       | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                     | en continu, chaque bac chauffant séparément | 30 °C – 95 °C           |            |

Modèle en acier inox. Bac chauffant Therma Dry embouti sans joint, chauffant avec de grands rayons pour faciliter le nettoyage et un indicateur de niveau de remplissage, pour recevoir des bacs GN1/1 et leurs subdivisions. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

\* Chauffage par eau : Les bacs sont remplis d'eau jusqu'au repère de niveau. La vapeur d'eau chaude maintient au chaud les aliments dans les bacs gastroNorm suspendus, à long terme et s'avère très efficace sur le plan énergétique.

\* Chauffage par eau (recommandé) : Les bacs sont remplis d'eau jusqu'au repère de niveau. La vapeur d'eau chaude maintient au chaud les aliments dans les bacs gastroNorm suspendus, à long terme et s'avère très efficace sur le plan énergétique.

Chauffage à sec : Le chariot de distribution peut être chauffé sans eau. L'élément chauffant réchauffe l'air dans le bac chauffant et maintient ainsi vos plats au chaud de manière fiable.

En exclusivité chez Hupfer

Chariot bain-marie – avec bac chauffant Therma Dry **NOUVEAU**

|                                                                                   | Modèle       | Nombre de bacs chauffants | Taille du bac chauffant      | Profondeur de bac max. mm | Charge utile kg                                                                                                                                                                                                                          | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | SPA TD 3 mTR | 3                         | GN 1/1<br>GN 1/2             | 200                       | 190                                                                                                                                                                                                                                      | 1.311 x 695 x 1.417     | 0164495    |
| <b>Chauffage</b>                                                                  | Chauffage    | Puissance kW              | Raccordement électrique      | Indice de protection      | Thermostat                                                                                                                                                                                                                               |                         |            |
| SPA TD 3 mTR                                                                      | Infrarouge   | 1,02                      | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                     | 2 niveaux par bac chauffant<br>Niveaux de commutation préconfigurés ;<br>Niveau 1 pour les profondeurs de bacs gastroNorm > 100 mm (p. ex. 150 mm ou 200 mm)<br>Niveau 2 pour les profondeurs de bacs gastroNorm < 100 mm (p. ex. 65 mm) |                         |            |

Modèle en acier inox. Bac chauffant Therma Dry soudé sans joint, chauffe individuellement avec de grands rayons facilitant le nettoyage et une trappe d'alimentation amovible pour recevoir des bacs GN1/1 et leurs subdivisions. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins.

LES AVANTAGES RÉSIDENT DANS LES DÉTAILS

63 % d'économie d'énergie



Présentation optimale des aliments

- Niveau de température constant
- Interrupteur à deux niveaux pour le thermostat.
- Pas de cuisson ultérieure.



Simplement efficace

- Pas de préchauffage, grâce au chauffage infrarouge.
- Valeur de raccordement faible.
- Réduction de 63 % de la consommation d'énergie\*.



Maniement idéal

- Alimentation ergonomique.
- Pas de vapeur d'eau gênante.
- Nettoyage simple.

Infrarouge

\* Par rapport au bain-marie avec élément de chauffage tubulaire et 700 W de puissance connectée.

- Durabilité : nous utilisons un agent de refroidissement durablement sûr pour l'avenir, conformément au règlement européen sur les gaz fluorés.
- Un réglage optimal : formation minimale de glace ou de givre grâce à un réglage optimal de la valeur de refroidissement.
- Hygiénique : bacs chauffants soudés sans joints ni raccords.
- Propreté assurée : l'inclinaison spéciale de la tablette assure un vidage sans résidus.
- Robustesse : châssis solidement soudé en set de tubes carrés.
- Protection intégrale : les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.

Agent de refroidissement durable

Chariot bain-marie – réfrigération active **NOUVEAU**

|                                                                                     | Modèle       | Nombre de bacs chauffants | Taille du bac chauffant                     | Profondeur de bac max. mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SPA/K 2GN DW | 1                         | 510 x 630 pour 2 x GN 1/1-200 ou plus petit | 200                       | 200             | 970 x 695 x 899         | 0129470-1  |
|  | SPA/K 3GN DW | 1                         | 510 x 955 pour 3 x GN 1/1-200 ou plus petit | 200                       | 225             | 1.302 x 695 x 899       | 0129471-1  |

| Refroidissement | Agent de refroidissement | Plage de température  | Générateur de froid             | Puissance frigorifique kW | Puissance kW | Raccordement électrique      | Indice de protection |
|-----------------|--------------------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------------|--------------|------------------------------|----------------------|
| SPA/K 2GN DW    | R290, sans CFC           | Réglage fixe sur 6 °C | Refroidissement par compresseur | 0,34                      | 0,365        | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 3                |
| SPA/K 3GN DW    | R290, sans CFC           | Réglage fixe sur 6 °C | Refroidissement par compresseur | 0,34                      | 0,365        | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 3                |

Modèle en acier inox. Bacs continus volumineux, parfaitement adaptés pour recevoir des bacs GN et leurs subdivisions ainsi que des produits préemballés tels que les yaourts et les bouteilles. Groupe frigorifique intégré sous la forme d'un module positionné sous le bac. Avantage hygiénique, grâce au volume utile sans condensation ; grand rendement de réfrigération grâce aux tubes de réfrigération périphériques. Sans CFC. Le rendement de réfrigération maximal est automatiquement obtenu. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



## CHARIOT BAIN-MARIE FROID PASSIF

- Utilisable partout : as de raccordement électrique nécessaire.
- Distribution optimale du froid : plaques accumulatrices de froid en haut et dans la cloison mitoyenne.
- Faible perte de froid : boîtier et portes battantes parfaitement isolés.
- Protection intégrale : bordure pare-chocs efficace sur tout le pourtour, même lorsque les portes sont ouvertes

### Chariot bain-marie froid passif – insertion longitudinale – avec 2 compartiments d'armoire

|                                                                                  | Modèle    | Découpe pour plaques supérieures | Nombre de compartiments d'armoire | Insertions par compartiment d'armoire | Taille de la découpe pour | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | KSPA 2/14 | 2                                | 2                                 | 7 x GN 1/1-65                         | GN 1/1                    | 180             | 992 x 690 x 915         | 0163251    |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : 3 plaques accumulatrices de froid. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

En exclusivité chez Hupfer

### Chariot bain-marie froid passif – insertion longitudinale – avec 3 compartiments d'armoire

|                                                                                    | Modèle    | Découpe pour plaques supérieures | Nombre de compartiments d'armoire | Insertions par compartiment d'armoire | Taille de la découpe pour | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | KSPA 3/21 | 3                                | 3                                 | 7 x GN 1/1-65                         | GN 1/1                    | 175             | 691 x 1.382 x 915       | 0163252    |

Modèle en acier inox. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : 5 plaques accumulatrices de froid. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



## CHARIOTS BAIN-MARIE OUVERTS

- Sûr : barre d'arrêt des deux côtés sur les rails de support.
- Tout à portée de main : des bacs gastroNorm supplémentaires peuvent être accrochés sur la corbeille du châssis de base.
- Hygiénique : boîtier stable en acier inox de haute qualité.
- Propreté assurée : Nettoyage sans problème du bâti ouvert.
- Protection intégrale : les roulettes pivotantes servent de protection contre les chocs.

### Chariots bain-marie ouverts

|                                                                                     | Modèle           | Insertions                              | Capacité de la corbeille / capacité du cadre supérieur | Capacité totale max. | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SPA/O 3/24 A-3GN | 3 x 8 GN 1/1-65 insertion longitudinale | 3 x GN 1/1-65/<br>3 x GN 1/1-65/                       | 30 x GN 1/1-65       | 120             | 1.174 x 797 x 1.109     | 0112865    |

Modèle en acier inox. Chariot bain-marie avec châssis de corbeille pour chariot de service en trois parties pour la réception de bacs GN 1/1 et leurs subdivisions, pour la préparation des mets froids. Module de hauteur de 75 mm. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariots bain-marie ouverts – corbeille supérieure gauche

|                                                                                       | Modèle            | Insertions                              | Capacité de la corbeille / capacité du cadre supérieur | Capacité totale max. | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SPA/O 3/24 AL-4GN | 3 x 8 GN 1/1-65 insertion longitudinale | 4 x GN 1/1-65/<br>3 x GN 1/1-65                        | 31 x GN 1/1-65       | 120             | 1.165 x 829 x 1.388     | 0162644    |

Modèle en acier inox. Chariot bain-marie avec extension en trois parties et une extension supplémentaire située sur la gauche pour la réception de bacs GN 1/1 et leurs subdivisions, pour la distribution de mets froids. Module de hauteur de 75 mm. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariots bain-marie ouverts – corbeille supérieure droite

|                                                                                       | Modèle            | Insertions                              | Capacité de la corbeille / capacité du cadre supérieur | Capacité totale max. | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | SPA/O 3/24 AR-4GN | 3 x 8 GN 1/1-65 insertion longitudinale | 4 x GN 1/1-65/<br>3 x GN 1/1-65                        | 31 x GN 1/1-65       | 120             | 1.165 x 827 x 1.388     | 0162645    |

Modèle en acier inox. Chariot bain-marie avec extension en trois parties et une extension supplémentaire située sur la droite pour la réception de bacs GN 1/1 et leurs subdivisions, pour la distribution de mets froids. Module de hauteur de 75 mm. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT DE TRANSPORT

- Stabilité de la forme : cadre en acier inox robuste et de haute qualité.
- Astucieux : les rails en U soudés offrent une protection anti-renversement pour les plateaux ou les corbeilles.
- Sûr : grâce aux barres d'arrêt des deux côtés aux extrémités des tablettes.
- Protection intégrale : protection pare-chocs massive sur tous les côtés.

### Chariot de transport avec bac de récupération – insertion transversale – 1 compartiment

Pour les composants froids

|                                                                                  | Modèle                     | Dimension d'insertion mm | Nombre de paires de glissières | Capacité                        | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>VTW 1/24 EN 115-B-U</b> | EN 530 x 370             | 12                             | 24 plateaux EN ou 24 paniers EN | 220             | 659 x 819 x 1.652       | <b>0113065</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur des tablettes 115 mm. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



## ACCESSOIRES POUR CHARIOTS BAIN-MARIE

|                                                                                       | Modèle                                               | Adapté à                                 | Dimensions L x P x H mm | N° article        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------|
|    | <b>Tablette rabattable sur le devant</b>             | Tous les chariots bain-marie             | 614 x 250 x 30          | <b>0162264</b>    |
|    | <b>Tablette rabattable sur la longueur</b>           | Tous les modèles SPA à 2 bacs chauffants | 650 x 250 x 30          | <b>0162261</b>    |
|                                                                                       | <b>Tablette rabattable sur la longueur</b>           | Tous les modèles SPA à 3 bacs chauffants | 999 x 250 x 30          | <b>0162262</b>    |
|                                                                                       | <b>Tablette rabattable sur la longueur</b>           | Tous les modèles SPA à 4 bacs chauffants | 1.350 x 250 x 30        | <b>0162263</b>    |
|    | <b>Rallonge d'écoulement pour chariot bain-marie</b> | Tous les chariots bain-marie             | Profondeur : 425        | <b>0162260</b>    |
|   | <b>Plaque accumulatrice de froid GN 1/1</b>          | Chariot bain-marie froid passif          | 530 x 325 x 30          | <b>0163584</b>    |
|  | <b>Pont thermique avec écran contre la toux</b>      | Tous les modèles SPA à 2 bacs chauffants | 838 x 339 x 546         | <b>0172507006</b> |
|                                                                                       | <b>Pont thermique avec écran contre la toux</b>      | Tous les modèles SPA à 3 bacs chauffants | 1.138 x 343 x 546       | <b>0172507007</b> |
|  | <b>Panier d'insertion inférieur</b>                  | Chariot de transport avec prédosage      | 530 x 325 x 70          | <b>0118612</b>    |
|                                                                                       | <b>Panier d'insertion supérieur</b>                  | Chariot de transport avec prédosage      | 530 x 370 x 108         | <b>7215010</b>    |
|  | <b>Glissière pour plateaux</b>                       | Tous les modèles SPA à 3 bacs chauffants | 1.168 x 313 x 122       | <b>0162899</b>    |
|  | <b>Rebord avec écran contre la toux</b>              | Tous les modèles SPA à 2 bacs chauffants | 780 x 444 x 380         | <b>0163013</b>    |
|                                                                                       | <b>Rebord avec écran contre la toux</b>              | Tous les modèles SPA à 3 bacs chauffants | 1.135 x 444 x 380       | <b>0162901</b>    |



Site Internet

Autres  
détails du produit



### Chariot bain-marie sur étuve avec colonne à assiettes

Notre solution tout-en-un :  
grâce à la colonne à assiettes supplémentaire, la vaisselle est ici également à bord.

P. 145



### Accessoires

Tout ce qui va avec :  
ponts thermiques, écran contre la toux, plaque accumulatrice de froid et bien plus encore.

P. 146



### Chariot bain-marie sur étuve

Notre grand classique : facile à déplacer et optimisé depuis des décennies.  
Grâce au système de chauffage par feuilles et aux compartiments chauffants, vos repas sont transportés en toute sécurité de A à B.

P. 142



### Chariot bain-marie sur étuve avec couvercle à coulissant

Idéal pour accueillir des bacs gastroNorm, de la vaisselle et tout ce qui doit rester à portée de main.

P. 143



### Chariot bain-marie sur étuve avec couvercle rabattable

Une surface de rangement supplémentaire et les couvercles des bacs gastroNorm parfaitement rangés : notre chariot bain-marie sur étuve avec couvercle rabattable surprend par ses nombreuses caractéristiques bien pensées.

P. 144



## CHARIOT BAIN-MARIE SUR ÉTUVE

### Chariot bain-marie sur étuve – chauffé statiquement

| Modèle                                                                                         | Nombre bacs chauffants/ compartiments chauffants                              | Capacité bacs chauffants/ compartiments chauffants | Dimensions intérieures de l'armoire L x P x H mm | Charge utile kg      | Dimensions L x P x H mm                              | N° article             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------|------------------------|
|  SPTW 2EBH 2WF | 2/2                                                                           | 12 x GN-65                                         | 530 x 325                                        | 120                  | 922 x 700 x 979                                      | 0162943                |
|  SPTW 3EBH 3WF | 3/3                                                                           | 18 x GN-65                                         | 530 x 325                                        | 140                  | 1.317 x 700 x 979                                    | 0162946                |
| Chauffage                                                                                      | Chauffage                                                                     | Puissance kW                                       | Raccordement électrique                          | Indice de protection | Thermostat                                           | Réglage via thermostat |
| SPTW 2EBH 2WF                                                                                  | Élément de chauffage par feuilles<br>Appareil non adapté au chauffage à sec ! | 2,3                                                | CA 220 – 230 V N PE<br>50/60 Hz                  | IPX 5                | en continu,<br>chaque bac chauffant séparément       | 30 °C – 95 °C          |
| SPTW 3EBH 3WF                                                                                  | Élément de chauffage par feuilles<br>Appareil non adapté au chauffage à sec ! | 3,45                                               | CA 220 – 230 V N PE<br>50/60 Hz                  | IPX 5                | en continu,<br>chaque bac chauffant séparément       | 30 °C – 95 °C          |
| Chauffage des armoires chauffantes                                                             | Élément de chauffage tubulaire en acier inox                                  |                                                    |                                                  |                      | en continu,<br>chaque armoire chauffante séparément. | 30 °C – 80 °C          |

Modèle en acier inox. 5 paires de glissières, module de hauteur 75 mm, par armoire chauffante. Le bac chauffant peut contenir des bacs gastroNorm d'une profondeur maximale de 200 mm. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT BAIN-MARIE SUR ÉTUVE AVEC COUVERCLE COULISSANT

### Chariot bain-marie sur étuve – couvercle à coulissant

| Modèle                                                                                               | Nombre bacs chauffants/ compartiments chauffants                              | Capacité bacs chauffants/ compartiments chauffants | Dimensions intérieures de l'armoire L x P x H mm | Charge utile kg      | Dimensions L x P x H mm                              | N° article             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------|------------------------|
|  SPTW 2EBH 2WF SD | 2/2                                                                           | 12 x GN-65                                         | 530 x 325                                        | 140                  | 1.000 x 795 x 1.062                                  | 0162945                |
|  SPTW 3EBH 3WF SD | 3/3                                                                           | 18 x GN-65                                         | 530 x 325                                        | 200                  | 1.393 x 795 x 1.062                                  | 0162948                |
| Chauffage                                                                                            | Chauffage                                                                     | Puissance kW                                       | Raccordement électrique                          | Indice de protection | Thermostat                                           | Réglage via thermostat |
| SPTW 2EBH 2WF SD                                                                                     | Élément de chauffage par feuilles<br>Appareil non adapté au chauffage à sec ! | 2,3                                                | CA 220 – 230 V N PE<br>50/60 Hz                  | IPX 5                | en continu,<br>chaque bac chauffant séparément       | 30 °C – 95 °C          |
| SPTW 3EBH 3WF SD                                                                                     | Élément de chauffage par feuilles<br>Appareil non adapté au chauffage à sec ! | 3,45                                               | CA 220 – 230 V N PE<br>50/60 Hz                  | IPX 5                | en continu,<br>chaque bac chauffant séparément       | 30 °C – 95 °C          |
| Chauffage des compartiments chauffants                                                               | Élément de chauffage tubulaire en acier inox                                  |                                                    |                                                  |                      | en continu,<br>chaque armoire chauffante séparément. | 30 °C – 80 °C          |

Modèle en acier inox. 5 paires de glissières, module de hauteur 75 mm, par armoire chauffante. Le bac chauffant peut contenir des bacs gastroNorm d'une profondeur maximale de 200 mm. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

#### Efficace sur le plan énergétique

Très peu de chaleur dégagée du fait d'une bonne isolation et d'un temps de chauffe court des bacs chauffants grâce au système de chauffage par feuilles.

#### Anti-débordement

Un bord anti-débordement sur tout le pourtour empêche les liquides de couler de manière indésirable.

#### À séparation thermique

Les compartiments d'armoire peuvent être chauffés individuellement ou refroidis avec des plaques accumulatrices de froid. La bonne isolation assure la sécurité de la température.

#### Hygiénique

Modèle H2 de haute qualité des compartiments chauffants et des bacs chauffants soudés sans joints ni raccords.

#### Nettoyage rapide

Tous les bacs chauffants peuvent être vidés en même temps très facilement via un écoulement au sol.

#### Covoiturage

Grâce à la galerie périphérique, d'autres pièces peuvent être transportées, par exemple dans des paniers.

#### Hygiénique

Modèle H2 de haute qualité des compartiments chauffants et des bacs chauffants soudés sans joints ni raccords.

#### À séparation thermique

Les compartiments d'armoire peuvent être chauffés individuellement ou refroidis avec des plaques accumulatrices de froid. La bonne isolation assure la continuité de la température.

#### Important

Les deux moitiés de couvercle résistent à une charge pouvant atteindre 40 kg lorsqu'elles sont déployées : convient aux bacs gastroNorm lourds.

#### Efficace sur le plan énergétique

Très peu de chaleur dégagée du fait d'une bonne isolation et d'un temps de chauffe court des bacs chauffants grâce au système de chauffage par feuilles.

## CHARIOT BAIN-MARIE SUR ÉTUVE AVEC COUVERCLE RABBATABLE

### Chariot bain-marie sur étuve – couvercle rabattable

|                                                                                  | Modèle                                                                        | Nombre bacs chauffants/ compartiments chauffants | Capacité bacs chauffants/ compartiments chauffants | Dimensions intérieures de l'armoire L x P x H mm | Charge utile kg      | Dimensions L x P x H mm                           | N° article             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------|------------------------|
|  | <b>SPTW 2EBH 2WF KD</b>                                                       | 2/2                                              | 12 x GN-65                                         | 327,5 x 560 x 438                                | 140                  | 945 x 729 x 1.043                                 | <b>0162944</b>         |
|  | <b>SPTW 3EBH 3WF KD</b>                                                       | 3/3                                              | 18 x GN-65                                         | 327,5 x 560 x 438                                | 140                  | 1.315 x 729 x 1.043                               | <b>0162947</b>         |
| Chauffage                                                                        | Chauffage                                                                     |                                                  | Puissance kW                                       | Raccordement électrique                          | Indice de protection | Thermostat                                        | Réglage via thermostat |
| SPTW 2EBH 2WF SD                                                                 | Élément de chauffage par feuilles<br>Appareil non adapté au chauffage à sec ! |                                                  | 2,3                                                | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz                     | IPX 5                | en continu, chaque bac chauffant séparément       | 30 °C – 95 °C          |
| SPTW 3EBH 3WF SD                                                                 | Élément de chauffage par feuilles<br>Appareil non adapté au chauffage à sec ! |                                                  | 3,45                                               | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz                     | IPX 5                | en continu, chaque bac chauffant séparément       | 30 - 95° C             |
| Chauffage des compartiments chauffants                                           | Élément de chauffage tubulaire en acier inox                                  |                                                  |                                                    |                                                  |                      | en continu, chaque armoire chauffante séparément. | 30 °C – 80 °C          |

Modèle en acier inox. 5 paires de glissières, module de hauteur 75 mm, par armoire chauffante. Le bac chauffant peut contenir des bacs gastroNorm d'une profondeur maximale de 200 mm. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT BAIN-MARIE SUR ÉTUVE AVEC COLONNE À ASSIETTES ET COUVERCLE RABBATABLE

### Chariot bain-marie sur étuve – colonne à assiettes et couvercle rabattable

|                                                                                     | Modèle                                                                        | Ø colonne à assiettes mm                    | Nombre de bacs chauffants/ compartiments chauffants | Capacité bacs chauffants/ compartiments chauffants | Dimensions intérieures de l'armoire L x P x H mm | Charge utile kg                                   | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>SPTW 2EBH 2WF TEHCO</b>                                                    | 190 – 260 (capacité pour 60 – 70 assiettes) | 2/2                                                 | 10 x GN-65                                         | 330 x 540 x 370                                  | 178                                               | 1.324 x 673 x 1.118     | <b>0162754</b> |
| Chauffage                                                                           | Chauffage                                                                     |                                             | Puissance kW                                        | Raccordement électrique                            | Indice de protection                             | Thermostat                                        | Réglage via thermostat  |                |
| SPTW 2EBH 2WF TEHCO                                                                 | Élément de chauffage par feuilles<br>Appareil non adapté au chauffage à sec ! |                                             | 2,8                                                 | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz                       | IPX 4                                            | en continu, chaque bac chauffant séparément       | 30 °C – 95 °C           |                |
| Chauffage des armoires chauffantes                                                  | Élément de chauffage tubulaire en acier inox                                  |                                             |                                                     |                                                    |                                                  | en continu, chaque armoire chauffante séparément. | 30 °C – 80 °C           |                |
| Chauffage de la colonne à assiettes                                                 | Élément de chauffage tubulaire en acier inox                                  |                                             |                                                     |                                                    |                                                  | continu                                           | 30 °C – 80 °C           |                |

Modèle en acier inox. 4 paires de glissières, module de hauteur 75 mm, par armoire chauffante. Le bac chauffant peut contenir des bacs gastroNorm d'une profondeur maximale de 200 mm. Sans écran contre la toux, 1 compartiment non chauffant. 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins, Ø 160 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion, et 1 roulette fixe, centrée. Inclus dans la livraison : 1 couvercle transparent 19 – 26, monobloc, surélevé, 1 couvercle rabattable en acier inox répartition 1/3 – 2/3. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

#### Sens de l'ordre

Lorsque le grand couvercle est entièrement rabattu, il est facile d'y insérer les couvercles GN non utilisés.



#### Surface de rangement

Le petit couvercle, avec égouttoir amovible, peut être entièrement rabattu ou simplement enclenché en cas de besoin et sert alors de surface de rangement pour les louches par exemple.

#### Efficace sur le plan énergétique

Très peu de chaleur dégagée du fait d'une bonne isolation et d'un temps de chauffe court des bacs chauffants grâce au système de chauffage par feuilles.

#### Hygiénique

Modèle H2 de haute qualité des compartiments chauffants et des bacs chauffants soudés sans joints ni raccords.

#### À séparation thermique

Les compartiments d'armoire peuvent être chauffés individuellement ou refroidis avec des plaques accumulatrices de froid. La bonne isolation assure la sécurité de la température.

#### Tout-en-un

Grâce à la colonne à assiettes intégrée, la vaisselle nécessaire est également à bord.

#### Bien pensé

Le bac gastroNorm intégré sert de support pratique pour les louches. En outre, le compartiment neutre offre un espace de rangement supplémentaire pour les aliments à température neutre.

#### À séparation thermique

Les compartiments d'armoire peuvent être chauffés individuellement ou refroidis avec des plaques accumulatrices de froid. La bonne isolation assure la continuité de la température.

#### Couvercle rabattable

Le petit couvercle peut être servi en option de surface de rangement utile. Le couvercle arrière, entièrement rabattu, sert de support pour les couvercles GN.



#### Efficace sur le plan énergétique

Très peu de chaleur dégagée du fait d'une bonne isolation et d'un temps de chauffe court des bacs chauffants grâce au système de chauffage par feuilles.

## ACCESSOIRES POUR CHARIOTS BAIN-MARIE SUR ÉTUVE

|                                                                                                               | Modèle                                                             | Adapté à                                                                                                                                     | Dimensions<br>L x P x H<br>mm | N° article        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| <br>Illustration similaire.   | <b>Tablette rabattable sur le devant</b>                           | Chariot bain-marie sur étuve chauffé statiquement<br>0162943, 0162946                                                                        | 641 x 250 x 30                | <b>0163038</b>    |
|                                                                                                               | <b>Tablette rabattable sur le devant</b>                           | Chariot bain-marie sur étuve avec couvercle rabattable<br>0162944, 0162947                                                                   | 580 x 250 x 30                | <b>0163037</b>    |
|                                                                                                               | <b>Tablette rabattable sur la longueur, 2 bacs chauffants</b>      | Chariot bain-marie sur étuve chauffé statiquement<br>0162943                                                                                 | 650 x 250 x 30                | <b>0162261</b>    |
|                                                                                                               | <b>Tablette rabattable sur la longueur, 3 bacs chauffants</b>      | Chariot bain-marie sur étuve chauffé statiquement<br>0162946                                                                                 | 999 x 250 x 30                | <b>0162262</b>    |
|                               | <b>Écran contre la toux, escamotable</b>                           | Chariot bain-marie sur étuve avec colonne à assiettes<br>0162754                                                                             | 763 x 35 x 420                | <b>0162629</b>    |
| <br>Illustration similaire.   | <b>Rebord avec écran contre la toux, 2 bacs chauffants</b>         | Chariot bain-marie sur étuve chauffé statiquement<br>0162943                                                                                 | 780 x 444 x 380               | <b>0163013</b>    |
|                                                                                                               | <b>Rebord avec écran contre la toux, 3 bacs chauffants</b>         | Chariot bain-marie sur étuve chauffé statiquement<br>0162946                                                                                 | 1.135 x 444 x 380             | <b>0162901</b>    |
| <br>Illustration similaire. | <b>Pont thermique avec écran contre la toux, 2 bacs chauffants</b> | Chariot bain-marie sur étuve chauffé statiquement, avec couvercle rabattable, avec colonne à assiettes<br>0162943, 0162944, 0162754, 0162945 | 838 x 339 x 546               | <b>0172507006</b> |
|                                                                                                               | <b>Pont thermique avec écran contre la toux, 3 bacs chauffants</b> | Chariot bain-marie sur étuve chauffé statiquement, avec couvercle rabattable et couvercle à coulisse<br>0162946, 0162947, 0162948            | 1.180 x 343 x 546             | <b>0172507007</b> |
|                             | <b>Plaque accumulatrice de froid GN 1/1</b>                        | Tous les modèles SPTW                                                                                                                        | 530 x 325 x 30                | <b>0163584</b>    |
| <br>Illustration similaire. | <b>Glissière pour plateaux, 2 bacs chauffants</b>                  | Chariot bain-marie sur étuve chauffé statiquement, avec couvercle à coulisse et colonne à assiettes<br>0162943, 0162945, 0162754             | 816 x 313 x 122               | <b>0172507001</b> |
|                                                                                                               | <b>Glissière pour plateaux, 3 bacs chauffants</b>                  | pour 0162946, 0162948                                                                                                                        | 1.211 x 313 x 122             | <b>0172507003</b> |





Site Internet

Autres détails du produit



**Isolation spéciale**

La bonne isolation assure la sécurité de la température : faibles pertes de température et très peu d'influence sur le compartiment voisin.

**Portes blocables**

Les portes pivotant à 270° sont solidement fixées en position ouverte par un aimant.

**Protection intégrale**

Des coins pare-chocs massifs offrent une protection suffisante pour l'ISOBOX® et les parois. En option : sécurisation du transport par camion, plaques accumulatrices de froid.



**Puissance de 230 V**

Une prise de courant suffit pour que l'ISOBOX® maintienne de manière fiable la température choisie en mode stationnaire.

**Ergonomique**

Les poignées intégrées offrent des propriétés ergonomiques optimales et la meilleure manipulation possible.

**Hygiénique**

Faciles à nettoyer Parois à glissières en acier inox.

**Le chariot de transport de repas entièrement adapté à vos exigences**



**ISOBOX® Mobil Flex**

Flexibilité maximale : sans effort et sans outil. En un seul geste, le compartiment qui maintient les aliments au chaud devient un compartiment qui maintient les aliments au froid, ou inversement. Idéal pour le transport hors domicile, les traiteurs et les longues distances de transport entre la cuisine et le lieu de la distribution.

En option : Plaque chauffante sur le dessus pour la distribution directe des repas.

P. 149

Avec module chaud, froid ou neutre



**ISOBOX® Mobil Basic**

Fiable à 100 % : d'excellentes propriétés d'isolation maintiennent vos repas chauds, froids ou neutres, même sans technique active.

Le modèle d'entrée de gamme pour transporter les repas froids ou chauds avec un temps de séjour court dans le chariot.

P. 154



Site Internet

Autres détails du produit

**Modules de chaleur, de refroidissement ou neutre.**

Dans la version Flex, les modules sont interchangeables sans outils, ce qui permet de réagir spontanément à l'évolution des besoins ou à un module défectueux.

**Module thermique :** température maximale de 95 °C.

**Module de refroidissement :** jusqu'à une température ambiante de max. 25 °C ou 32 °C.

**Votre ISOBOX® dans votre design préféré**

Concevez la boîte de transport selon vos souhaits ou pour répondre à une logique judicieuse, comme p. ex. « rouge trafic » pour les boîtes contenant des aliments chauds et « bleu ciel » pour le transport d'aliments froids.



|                               |                            |                                     |                                                |                                          |                                             |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| U15230<br>LIGHT VANILLA       | U18003<br>CRYSTAL BLUE     | U19006<br>MINT                      | <b>LIGHT</b><br>Clair et convivial.            |                                          |                                             |
| U17005<br>CARMINE RED         | U18068<br>HEAVEN BLUE      | U19507<br>IRIS                      | U16009<br>GOLDEN ORANGE                        | U15194<br>JAUNE ZINC                     | <b>STRONG</b><br>Moderne, vivant et voyant. |
| U11077<br>CREAM WHITE         | U12168<br>CASHMERE         | U12257<br>GRAPHITE                  | U12011<br>VULCANO                              | <b>ACHROMATIC</b><br>Sérieux et modeste. |                                             |
| R38000 NW<br>CHATAIGNE/MARRON | R20315 NW<br>ARTISAN CHÊNE | R20128 RU<br>SONOMA CHÊNE<br>CLAIR  | <b>WOOD</b><br>Authentique, vivant et naturel. |                                          |                                             |
| F79934 CR<br>NOIR FERRO       | S60036 SX<br>BÉTON CLASSIC | <b>STONE</b><br>Discret et moderne. |                                                |                                          |                                             |



### ISOBOX® Mobil Flex – 1 compartiment – version basse

|                                                                                  | Modèle                              | Capacité max.                                                 | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>ISOBOX® Mobil Flex 1/8 75</b>    | 8 GN 1/1<br>profondeur max. 65 mm<br>Insertion longitudinale  | 75                   | 590 x 800 x 930         | <b>0223040</b> |
|                                                                                  | <b>ISOBOX® Mobil Flex 1/15 37,5</b> | 15 GN 1/1<br>profondeur max. 20 mm<br>Insertion longitudinale | 37,5                 | 590 x 800 x 930         | <b>0223041</b> |

Avec caisson intérieur en acier inox avec possibilités d'appui sans joints. Ce modèle n'est pas compatible avec un bloc de chauffe 800 W. En standard, sans galerie. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### ISOBOX® Mobil Flex – 1 compartiment – version haute

|                                                                                  | Modèle                            | Capacité max.                                                 | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>ISOBOX® Mobil Flex 1/16 75</b> | 16 GN 1/1<br>profondeur max. 65 mm<br>Insertion longitudinale | 75                   | 590 x 800 x 1.530       | <b>0223042</b> |

Avec caisson intérieur en acier inox avec possibilités d'appui sans joints. Ce modèle est uniquement compatible avec une couverture neutre ou un bloc de chauffe 800 W. En standard, sans galerie. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### ISOBOX® Mobil Flex – 2 compartiments côte à côte

|                                                                                    | Modèle                                 | Capacité max.                                                          | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>ISOBOX® Mobil Flex 2/16 75 AP</b>   | 2 x 8 = 16 GN 1/1<br>profondeur max. 65 mm<br>Insertion longitudinale  | 75                   | 1.100 x 800 x 970       | <b>0223043</b> |
|                                                                                    | <b>ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 AP</b> | 2 x 15 = 30 GN 1/1<br>profondeur max. 20 mm<br>Insertion longitudinale | 37,5                 | 1.100 x 800 x 970       | <b>0223044</b> |

Avec caisson intérieur en acier inox avec possibilités d'appui sans joints. Ce modèle n'est pas compatible avec un bloc de chauffe 800 W. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### ISOBOX® Mobil Flex – 2 compartiments côte à côte

|                                                                                    | Modèle                                | Capacité max.                                                          | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>ISOBOX® Mobil Flex/V 2/16 75</b>   | 2 x 8 = 16 GN 1/1<br>profondeur max. 65 mm<br>Insertion longitudinale  | 75                   | 590 x 800 x 1.670       | <b>0223045</b> |
|                                                                                    | <b>ISOBOX® Mobil Flex/V 2/30 37,5</b> | 2 x 15 = 30 GN 1/1<br>profondeur max. 20 mm<br>Insertion longitudinale | 37,5                 | 590 x 800 x 1.670       | <b>0223046</b> |

Avec caisson intérieur en acier inox avec possibilités d'appui sans joints. Ce modèle n'est pas compatible avec un bloc de chauffe 800 W. En standard, sans galerie. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### ISOBOX® Mobil Flex avec plaque chauffante – 2 compartiments côte à côte

|                                                                                     | Modèle                                  | Capacité max.                                                          | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>ISOBOX® Mobil Flex 2/16 75 3HP</b>   | 2 x 8 = 16 GN 1/1<br>profondeur max. 65 mm<br>Insertion longitudinale  | 75                   | 1.100 x 800 x 999       | <b>0223083</b> |
|                                                                                     | <b>ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 3HP</b> | 2 x 15 = 30 GN 1/1<br>profondeur max. 20 mm<br>Insertion longitudinale | 37,5                 | 1.100 x 800 x 999       | <b>0223084</b> |

Avec caisson intérieur en acier inox permettant une mise en place sans joints. Ce modèle n'est pas compatible avec un bloc de chauffe 800 W. Plaque chauffante autorégulatrice sur la partie supérieure pourvue de 3 zones chauffantes 1/1 GN pouvant être commandée séparément. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

**Extra chaud**  
La plaque chauffante intégrée sur le dessus permet de manière pratique de maintenir au chaud les repas dans des bacs gastroNorm pour la distribution directe de repas.

## ACCESSOIRES POUR ISOBOX® MOBIL FLEX

### ISOBOX® Mobil Flex – bloc de chauffe avec commande numérique – de 30 °C à 95 °C

|                                                                                       | Modèle                | Adapté à                                    | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>WäMo-D 230/400</b> | Tous les modèles ISOBOX® Flex sauf 0223042. | 451 x 155 x 398         | <b>0163553</b> |
|                                                                                       | <b>WäMo-D 230/800</b> | 0223042                                     | 451 x 155 x 398         | <b>0163554</b> |

| Chauffage      | Puissance kW | Raccordement électrique | Indice de protection |
|----------------|--------------|-------------------------|----------------------|
| WäMo-D 230/400 | 0,45         | 230 V 1 N CA 50/60 Hz   | IP22                 |
| WäMo-D 230/800 | 0,85         | 230 V 1 N CA 50/60 Hz   | IP22                 |

Modèle en acier inox.

## ISOBOX® Mobil Flex – module réfrigérant à commande numérique

|                                                                                   | Modèle                      | Adapté à                                    | Pour températures ambiantes | Dimensions L x P x H mm | N° article           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------------|
|  | <b>KüMo-D 230/150 25 °C</b> | Tous les modèles ISOBOX® Flex sauf 0223042. | max. 25 °C.                 | 456 x 155 x 428         | <b>0163590</b>       |
|                                                                                   | <b>KüMo-D 230/150 32 °C</b> | Tous les modèles ISOBOX® Flex               | max. 32 °C.                 | 456 x 155 x 478         | <b>0164247</b>       |
| Refroidissement                                                                   |                             | Puissance frigorifique kW                   | Puissance kW                | Raccordement électrique | Indice de protection |
| KüMo-D 230/150 25 °C                                                              |                             | 0,15                                        | 0,24                        | 230 V 1 N CA 50/60 Hz   | IP22                 |
| KüMo-D 230/150 32 °C                                                              |                             | 0,15                                        | 0,4                         | 230 V 1 N CA 50/60 Hz   | IP22                 |
| Modèle en acier inox.                                                             |                             |                                             |                             |                         |                      |

## ISOBOX® Mobil Flex – module neutre

|                                                                                   | Modèle        | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>NeMo-D</b> | 354 x 62 x 350          | <b>0163862</b> |
| Modèle en acier inox.                                                             |               |                         |                |



## OPTIONS : ISOBOX® MOBIL FLEX



### Autres accessoires

Vous trouverez des bacs gastroNorm ou des grilles supplémentaires au chapitre « Accessoires pour cuisines professionnelles » à partir de la page 228.

|                                                                                       | Position | Modèle                                                    | Adapté à                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                       | 1        | <b>Couvercle en acier inox</b>                            | 0223040, 0223041                   |
|                                                                                       | 2        | <b>Porte-cartes</b>                                       | Tous les modèles ISOBOX® Flex      |
|                                                                                       | 3        | <b>Agrafe</b>                                             |                                    |
|                                                                                       | 4        | <b>Porte verrouillable</b>                                |                                    |
|                                                                                       | 5        | <b>Bordure pare-chocs périphérique, en haut et en bas</b> | 0223043, 0223044, 0223083, 0223084 |
|                                                                                       | 6        | <b>Galerie, 4 côtés</b>                                   | Tous les modèles ISOBOX® Flex      |
|                                                                                       | 7*       | <b>Galerie, 3 côtés</b>                                   | 0223043, 0223044, 0223083, 0223084 |
|  | 8*       | <b>Plaque accumulatrice de froid</b>                      | Tous les modèles ISOBOX® Flex      |
|  | 9*       | <b>Sécurisation de transport par camion</b>               | 0223042, 0223045, 0223046          |
|                                                                                       | 10*      | <b>Fiche secteur spécifique au pays</b>                   |                                    |

Les options doivent être sélectionnées lors de la commande et ne peuvent pas être montées ultérieurement, à l'exception de la plaque accumulatrice de froid.

\* Non visible sur la photo !



### Une isolation de pointe

La bonne isolation assure la sécurité de la température : faibles pertes de température et très peu d'influence sur le compartiment voisin.

### Le complément

Des accessoires et des options, comme une galerie ou l'équipement d'une plaque accumulatrice de froid, perfectionnent votre ISOBOX®.

### Très attrayant

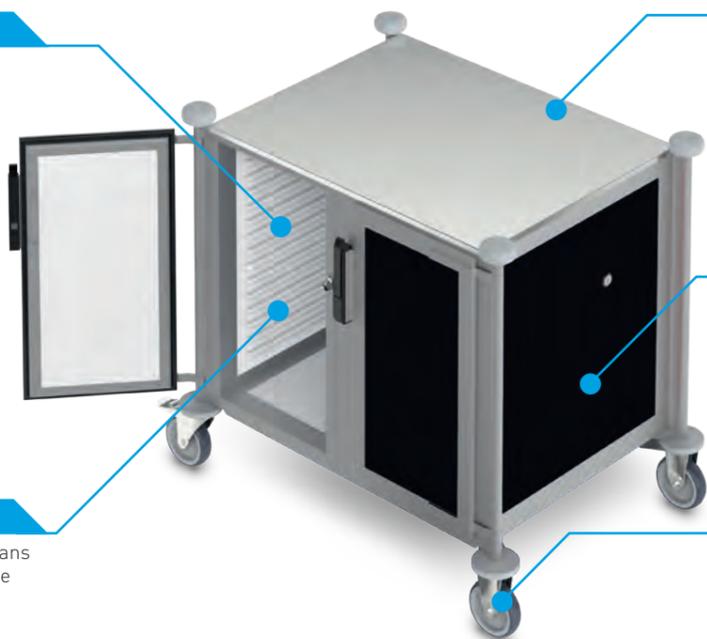
Le choix individuel des couleurs des revêtements latéraux permet à l'ISOBOX® d'attirer également les clients.

### Facilité de nettoyage

Les possibilités d'appui sans joints rendent le nettoyage très simple.

### Ça roule

Peut être entièrement adaptée à vos besoins grâce à un grand nombre d'équipements sur roulettes.



### Votre ISOBOX® dans votre design préféré

Concevez la boîte de transport selon vos souhaits ou pour répondre à une logique judicieuse, comme p. ex. « rouge trafic » pour les boîtes contenant des aliments chauds et « bleu ciel » pour le transport d'aliments froids.

|                               |                            |                                 |                         |                       |                                                |                                          |
|-------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| U15230<br>LIGHT VANILLA       | U18003<br>CRYSTAL BLUE     | U19006<br>MINT                  |                         |                       | <b>LIGHT</b><br>Clair et convivial.            |                                          |
| U17005<br>CARMINE RED         | U18068<br>HEAVEN BLUE      | U19507<br>IRIS                  | U16009<br>GOLDEN ORANGE | U 15194<br>JAUNE ZINC | <b>STRONG</b><br>Moderne, vivant et voyant.    |                                          |
| U11077<br>CREAM WHITE         | U12168<br>CASHMERE         | U12257<br>GRAPHITE              | U12011<br>VULCANO       |                       |                                                | <b>ACHROMATIC</b><br>Sérieux et modeste. |
| R38000 NW<br>CHATAÏGNE/MARRON | R20315 NW<br>ARTISAN CHÊNE | R20128 RU<br>SONOMA CHÊNE CLAIR |                         |                       | <b>WOOD</b><br>Authentique, vivant et naturel. |                                          |
| F79934 CR<br>NOIR FERRO       | S60036 SX<br>BÉTON CLASSIC |                                 |                         |                       | <b>STONE</b><br>Discret et moderne.            |                                          |



### ISOBOX® Mobil Basic – 1 compartiment

|  | Modèle                        | Capacité max.                                                 | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|------------|
|  | ISOBOX® Mobil Basic 1/15 37,5 | 15 GN 1/1<br>profondeur max. 20 mm<br>Insertion longitudinale | 37,5                 | 550 x 730 x 925         | 0223047    |
|  | ISOBOX® Mobil Basic 1/30 37,5 | 30 GN 1/1<br>profondeur max. 20 mm<br>Insertion longitudinale | 37,5                 | 550 x 730 x 1.490       | 0223048    |

Version Basic avec panneau arrière plein. Non compatible avec un module de chauffage ou de refroidissement. Choisissez la version Flex, préconfigurée pour l'utilisation de modules de chauffage ou de refroidissement. Avec boîtier intérieur en plastique avec possibilités d'appui sans joints. Galerie et réceptacle pour plaque accumulatrice de froid contre supplément. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### ISOBOX® Mobil Basic – 2 compartiments côte à côte

|  | Modèle                           | Capacité max.                                                          | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|------------|
|  | ISOBOX® Mobil Basic 2/30 37,5 AP | 2 x 15 = 30 GN 1/1<br>profondeur max. 20 mm<br>Insertion longitudinale | 37,5                 | 975 x 730 x 925         | 0223049    |

Version Basic avec panneau arrière plein. Non compatible avec un module de chauffage ou de refroidissement. Choisissez la version Flex, préconfigurée pour l'utilisation de modules de chauffage ou de refroidissement. Avec boîtier intérieur en plastique avec possibilités d'appui sans joints. Galerie et réceptacle pour plaque accumulatrice de froid contre supplément. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### ISOBOX® Mobil Basic – 2 compartiments l'un au-dessus de l'autre

|  | Modèle                          | Capacité max.                                                          | Module de hauteur mm | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|------------|
|  | ISOBOX® Mobil Basic/V 2/30 37,5 | 2 x 15 = 30 GN 1/1<br>profondeur max. 20 mm<br>Insertion longitudinale | 37,5                 | 550 x 730 x 1.640       | 0223050    |

Version Basic avec panneau arrière plein. Non compatible avec un module de chauffage ou de refroidissement. Choisissez la version Flex, préconfigurée pour l'utilisation de modules de chauffage ou de refroidissement. Avec boîtier intérieur en plastique avec possibilités d'appui sans joints. Galerie et réceptacle pour plaque accumulatrice de froid contre supplément. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



**Autres accessoires**

Vous trouverez des bacs gastroNorm ou des grilles supplémentaires au chapitre « Accessoires pour cuisines professionnelles » à partir de la page 228.

|                                                                                     | Position | Modèle                               | Adapté à                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                     | 1        | Sécurisation de transport par camion | 0223048, 0223050               |
|                                                                                     | 2        | Galerie, 3 côtés / 4 côtés           | Tous les modèles ISOBOX® Basic |
|                                                                                     | 3        | Agrafe                               |                                |
|                                                                                     | 4        | Porte-cartes                         |                                |
|                                                                                     | 5        | Porte verrouillable                  |                                |
|                                                                                     | 6        | Couvercle en acier inox              |                                |
|  | 7*       | Plaque accumulatrice de froid        |                                |
|                                                                                     | 8*       | Fiche secteur spécifique au pays     |                                |

Les options doivent être sélectionnées lors de la commande et ne peuvent pas être montées ultérieurement, à l'exception de la plaque accumulatrice de froid.



\* Non visible sur la photo !



### Mobis Buffetcart

Apporte de la flexibilité dans la distribution du petit-déjeuner : appareil de transport compact à deux compartiments pour une distribution efficace et accueillante du petit-déjeuner.

Disponible pour 40 ou 60 plateaux.

P. 159



### Mobis Buffetcart Plus

Le buffet sur roues :

adapté individuellement à vos souhaits et exigences, avec encore plus d'espace de rangement et d'options supplémentaires.

Disponible avec 3 ou 4 compartiments.

P. 160

## Tout à fait selon vos désirs

Choisissez parmi les nombreuses teintes modernes celle qui vous convient le mieux.

**Astucieux :** les décors ont un effet antibactérien pour une hygiène accrue.

**EFFET ANTI-BACTÉRIEN**

|                                   |                            |                                    |                         |                         |                                                |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|
| U15230<br>LIGHT VANILLA           | U18003<br>CRYSTAL BLUE     | U19006<br>MINT                     |                         |                         | <b>LIGHT</b><br>Clair et convivial.            |
| U17005<br>CARMINE RED             | U18068<br>HEAVEN BLUE      | U19507<br>IRIS                     | U16009<br>GOLDEN ORANGE | U15194<br>JAUNE DE ZINC |                                                |
| U11077<br>CREAM WHITE             | U12168<br>CASHMERE         | U12257<br>GRAPHITE                 | U12011<br>VULCANO       |                         |                                                |
| R38000 NW<br>CHATAÏGNE/<br>MARRON | R20315 NW<br>ARTISAN CHÊNE | R20128 RU<br>SONOMA<br>CHÊNE CLAIR |                         |                         | <b>WOOD</b><br>Authentique, vivant et naturel. |
| F79934 CR<br>NOIR FERRO           | S60036 SX<br>BÉTON CLASSIC |                                    |                         |                         | <b>STONE</b><br>Discret et moderne.            |

## Une diversité de plaisirs au petit-déjeuner avec le Mobis® Buffetcart :

### Le plus pour les patients et votre budget.

Spécialement conçu pour être utilisé dans les hôpitaux et les établissements de soins, cet appareil de transport compact marque des points grâce à la combinaison de possibilités d'équipement pratiques et d'un design attrayant. Cela permet au personnel de gagner un temps décisif et aux résidents et patients de bénéficier d'un choix de petit-déjeuner varié et de qualité.



#### Le complément

Une étagère accrochable dans GN 1/1 offre une surface de rangement supplémentaire.

#### Covoiturage

La galerie stable sert de poignée et peut accueillir n'importe quel élément d'accrochage, p. ex. une poubelle.

#### Très attrayant

Revêtements latéraux disponibles en différentes couleurs.

#### Robustesse

Plateau de table Black Line avec surface résistante aux rayures et particulièrement dense.

#### Hygiénique

L'absence de joints rend le nettoyage extrêmement simple.

#### Espace de rangement

40 insertions pour 1/2 plateaux GN. L'échelonnement tous les 40 mm à l'intérieur du module de hauteur offre une grande flexibilité de rangement.

#### Résistant à l'usure

Le fond solide en acier inox rend ce chariot particulièrement résistant.

L'illustration montre un équipement spécial.

### Mobis® Buffetcart Basic

Le Mobis Buffetcart® permet un service de petit-déjeuner moderne et convivial.

| Mobis® Buffetcart pour 40 plateaux GN 1/2 | Mobis® Buffetcart pour 60 plateaux GN 1/2 |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Répartition :<br>2 segments,<br>neutres.  | Répartition :<br>3 segments,<br>neutres.  |

#### Adapté à vos besoins

Nous vous aidons volontiers à trouver l'équipement exactement adapté à vos besoins.

## Tout est à bord avec le Mobis® Buffetcart Plus :

### Le chariot aux multiples talents pour la distribution de repas

Solution innovante permettant de répondre aux attentes individuelles des patients, par exemple lors de la distribution du petit-déjeuner et du dîner. Les patients peuvent choisir librement le produit et la quantité selon leurs souhaits, un pas important vers la réduction du gaspillage alimentaire.



Site Internet

Autres détails du produit

| Mobis® Buffetcart Plus pour env. 25 personnes             | Mobis® Buffetcart Plus pour env. 40 personnes             |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Répartition :<br>2 segments,<br>1 compartiment technique. | Répartition :<br>3 segments,<br>1 compartiment technique. |

#### Adapté à vos besoins

L'image montre des possibilités d'équipement. Nous composons le Mobis® Buffetcart en fonction de vos besoins en termes de technique, d'équipement et de surfaces décoratives.

N'hésitez pas à nous contacter directement !

## MOBIS® BUFFETCART PLUS : 2 segments plus compartiment technique



Caractéristiques et options identiques à celles du Mobis® Buffetcart Plus à 3 segments.

L'illustration montre un équipement spécial.

## MOBIS® BUFFETCART PLUS : 3 segments plus compartiment technique

### De la pratique pour la pratique :

Afin de garantir que nos Mobis Buffetcart innovants répondent de manière optimale à toutes les exigences de l'utilisation quotidienne, nous avons évalué environ 1.000 cartes patient pour la conception des appareils de transport. De la technique à la répartition des tiroirs, le Mobis Buffetcart est aujourd'hui un compagnon éprouvé dans les hôpitaux, les cliniques et les établissements de soins.

#### À portée de main

Le châssis de corbeille pour chariot de service permet d'accéder facilement aux portions en petit conditionnement, par exemple, et sert également d'écran contre la toux.

#### Autres accessoires

Des éléments de protection, une tablette accrochable ou une planche à découper et d'autres options utiles sont disponibles sur demande.

#### Froid en toute sécurité

La plaque réfrigérante encastrée offre une sécurité à la température, par exemple pour la charcuterie.

#### Tout à bord

Tubes d'empilage pour le transport sûr d'assiettes jusqu'à Ø 200 mm.

#### Très attrayant

Habillages par panneaux latéraux disponibles en différentes couleurs.

#### Répartition flexible

La combinaison d'armoire et de tiroirs est disponible en plusieurs variantes, par exemple en chaud/froid ou en version neutre.

#### Tiroir à pain

Pour le transport des produits de boulangerie. Astucieux : La plaque de recouvrement sert de planche à découper.

#### Dimensions GN

Adapté aux dimensions GN très appréciées.

#### Déplacement sans effort

Une cinquième roue à entraînement électrique assure la facilité de manœuvre de l'appareil de transport. Au choix, le Mobis peut également être équipé pour le mode de traction.

L'illustration montre un équipement spécial.

#### Propreté assurée

Tiroir à déchets pour le transport des déchets.

#### Bien réfrigéré

Extensions et tiroirs pour les composants devant être réfrigérés.

#### N'Ice & Easy

Le système de réfrigération breveté N'Ice & Easy® de l'appareil de transport avec accumulateur de glace indépendant du réseau et efficace sur le plan énergétique garantit que les plats à réfrigérer sont maintenus au froid pendant 120 minutes maximum, même sans raccordement au réseau. Une réfrigération permanente en fonctionnement sur secteur est également possible.

#### Réfrigération indépendante du réseau pendant la distribution des repas :

- pratiquement silencieux en fonctionnement hors réseau.
- Ne nécessite pas d'accumulateurs de courant lourds et volumineux.
- Pas de limitation des cycles de charge grâce à un accumulateur de glace indépendant.
- Faible consommation d'énergie.
- Agent de refroidissement durable (R600a).



## Les incontournables pour chaque évènement

Les chariots banquet permettent de servir des repas chauds et froids dans un design intemporel.

P. 164



### Chariot banquet chauffant

Réglable en continu, les températures sont toujours visibles : Notre classique tient confortablement chaud.

P. 165



### Chariot banquet chauffant avec compartiment réfrigéré passif

Chaud en bas, froid en haut : notre chariot à deux étages adapté à tous les cas.

P. 166



### Chariot banquet réfrigéré

Réfrigération haute performance avec une circulation d'air optimale.

P. 166



### Chariot banquet Non chauffé

D'excellentes propriétés d'isolation maintiennent vos repas chauds, froids ou neutres, même sans technique active.

P. 167



### Accessoires

Tout ce qui va avec : galerie, grille GN, plaques accumulatrice de froid.



Site Internet

Autres détails du produit

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES CHARIOTS BANQUET KÖHLER®.

### Robuste et hygiénique

Excellentes propriétés de nettoyage et d'hygiène grâce au boîtier en acier inox.

### Facilité de nettoyage

Les échelles à plateaux peuvent être facilement retirées manuellement pour le nettoyage.

### Efficace sur le plan énergétique

La forte isolation assure un maintien prolongé de la température, même sans alimentation secteur.

### Ergonomique

Faciles à manœuvrer grâce aux barres de poussée verticales, même lorsque les portes sont ouvertes.

### Portes sécurisées

Blocage automatique des portes qui s'enclenchent sans poignée supplémentaire.

### Protection intégrale

Grâce aux protections pare-chocs massives en haut et en bas, même pour le transport par camion.

### Circulation optimale de l'air

Même pièce - même température grâce à la circulation d'air optimisée.



## CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES SELON LE MODÈLE



### Cassette de chauffage

La cassette de chauffage avec bac d'humidification de l'air est facile à retirer.



### Compartiment réfrigéré passif

Séparation thermique des zones chaudes et froides. Jusqu'à cinq GN 1/1 peuvent continuer à être réfrigérés grâce à la plaque accumulatrice de froid.



### Froid ventilé

Refroidissement ventilé puissant et économe en énergie avec l'agent de refroidissement R290 à l'épreuve du temps.

Agent de refroidissement durable

## CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

### Chariot banquet chauffant – insertion longitudinale

|  | Modèle                    | Capacité                     | Dimension d'insertion mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BKW 1/14 L-GN-57,5</b> | 14 x GN 1/1                  | 530 x 325                | 100             | 640 x 775 x 1.308       | <b>0163291</b> |
|  | <b>BKW 1/20 L-GN-57,5</b> | 20 x GN 1/1                  | 530 x 325                | 100             | 640 x 775 x 1.653       | <b>0163292</b> |
| Chauffage                                                                         | Puissance kW              | Raccordement électrique      | Indice de protection     | Thermostat      | Réglage via thermostat  |                |
| BKW 1/14 L-GN-57,5                                                                | 1,6                       | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 4                    | continu         | 30 °C – 95 °C           |                |
| BKW 1/20 L-GN-57,5                                                                | 1,6                       | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 4                    | continu         | 30 °C – 95 °C           |                |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 57,5 mm. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 125 mm, avec fixations des plaques. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot banquet chauffant – insertion transversale

|  | Modèle                    | Capacité                     | Dimension d'insertion mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BKW 1/36 B-GN-57,5</b> | 36 x GN 1/1                  | 530 x 325                | 180             | 795 x 895 x 1.573       | <b>0163293</b> |
| Chauffage                                                                           | Puissance kW              | Raccordement électrique      | Indice de protection     | Thermostat      | Réglage via thermostat  |                |
| BKW 1/36 B-GN-57,5                                                                  | 1,6                       | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 4                    | continu         | 30 °C – 95 °C           |                |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 57,5 mm. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 125 mm, avec fixations des plaques. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT BANQUET CHAUFFANT AVEC COMPARTIMENT RÉFRIGÉRÉ PASSIF

### Chariot banquet chauffant – avec réfrigération passive – insertion longitudinale

|  | Modèle                          | Capacité                                                                                                                                | Dimension d'insertion mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BKW 1/14 L-GN-57,5 +5 PK</b> | 14 x GN 1/1 dans l'infrastructure + 5 x GN 1/1 dans la corbeille + 1 x plaque accumulatrice de froid GN 1/1 (non comprise dans le prix) | 530 x 325                | 95              | 640 x 775 x 1.857       | <b>0163294</b> |
| Chauffage                                                                           | Puissance kW                    | Raccordement électrique                                                                                                                 | Indice de protection     | Thermostat      | Réglage via thermostat  |                |
| BKW 1/14 L-GN-57,5 + 5 PK                                                           | 1,6                             | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz                                                                                                            | IPX 4                    | continu         | 30 °C – 95 °C           |                |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 57,5 mm dans l'infrastructure, 72 mm dans la corbeille. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 125 mm, avec fixations des plaques. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot banquet chauffant – avec réfrigération passive – insertion transversale

|  | Modèle                           | Capacité                                                                                                                                 | Dimension d'insertion mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BKW 1/28 B-GN-57,5 +10 PK</b> | 28 x GN 1/1 dans l'infrastructure + 10 x GN 1/1 dans la corbeille + 2 x plaque accumulatrice de froid GN 1/1 (non comprise dans le prix) | 530 x 325                | 270             | 795 x 895 x 1.892       | <b>0163282</b> |
| Chauffage                                                                             | Puissance kW                     | Raccordement électrique                                                                                                                  | Indice de protection     | Thermostat      | Réglage via thermostat  |                |
| BKW 1/28 B-GN-57,5, +10 PK                                                            | 1,6                              | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz                                                                                                             | IPX 4                    | continu         | 30 °C – 95 °C           |                |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 57,5 mm dans l'infrastructure, 72 mm dans la corbeille. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 160 mm. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT BANQUET RÉFRIGÉRÉ

Agent de  
refroidis-  
sement  
durable

### Chariot banquet chauffant – insertion transversale

|  | Modèle                               | Capacité                  | Dimension d'insertion mm | Charge utile kg                             | Dimensions L x P x H mm | N° article     |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|----------------|------------------------|
|   | <b>BKW 1/40<br/>B-GN-57,5<br/>UK</b> | 40 x GN 1/1               | 530 x 325                | 200                                         | 795 x 895 x 1.872       | <b>0163295</b> |                        |
| <b>Chauffage</b>                                                                  | Puissance frigorifique               | Puissance frigorifique kW | Puissance kW             | Raccordement électrique Groupe frigorifique | Indice de protection    | Thermostat     | Réglage via thermostat |
| BKW 1/40 B-GN-57,5 UK                                                             | R290, sans CFC                       | 0,35                      | 0,26                     | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz                | IPX 4                   | continu        | 0 °C – 10 °C           |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 57,5 mm dans l'infrastructure. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 160 mm. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## CHARIOT BANQUET RÉFRIGÉRÉ – NON CHAUFFÉ

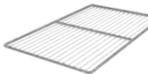
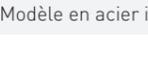
### Chariot banquet chauffant – non chauffé – insertion longitudinale

|  | Modèle                                   | Capacité    | Dimension d'insertion mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|   | <b>BKW 1/23<br/>L-GN-57,5<br/>Neutre</b> | 23 x GN 1/1 | 530 x 325                | 115             | 640 x 775 x 1.654       | <b>0163345</b> |

Modèle en acier inox. Module de hauteur : 57,5 mm. 2 roulettes pivotantes avec freins et 2 roulettes fixes, Ø 125 mm, avec fixations des plaques. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## ACCESSOIRES POUR CHARIOTS BANQUET KÖHLER®

### Grilles GN

|  | Modèle              |                      | Épaisseur de fil cadre et entretoises mm | Épaisseur de fil fils longitudinaux mm | Nombre de fils longitudinaux | Dimensions L x P mm | N° article      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|---------------------|-----------------|
|  | <b>1/1 – type A</b> | GN 1/1<br>530<br>325 | 6,0                                      | 3,0                                    | 20                           | 530 x 325           | <b>01139029</b> |
|  | <b>1/1 – type B</b> | GN 1/1<br>530<br>325 | 7,0                                      | 3,0                                    | 17                           | 530 x 325           | <b>7209535</b>  |
|  | <b>2/1 – type A</b> | GN 2/1<br>650<br>530 | 7,0                                      | 3,0                                    | 35                           | 650 x 530           | <b>01139129</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse, arêtes brossées.

|  | Modèle                                  | Adapté à                           | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>Galerie</b>                          | 0163291, 0163294, 0163292, 0163345 | 557 x 717 x 52          | <b>0163311</b> |
|  | <b>Galerie</b>                          | 0163282, 0163293, 0163295          | 837 x 738 x 52          | <b>0163312</b> |
|  | <b>Plaquette accumulatrice de froid</b> | 0163294, 0163282                   | 530 x 325 x 30          | <b>0163584</b> |

# 10 – CHARIOT DE TRANSPORT DE REPAS « TTW »



## Le combiné économique

Avec nos chariots de transport de repas, nous proposons une solution économique, qui combine le transport à une température sûre et la distribution directe de repas.

P. 169



**Chariot de transport de repas TTW-E À simple paroi**

P. 169



**Chariot de transport de repas TTW-CS Cook & Serve**

P. 170



**Chariot de transport de repas TTW-M Construction modulaire**

P. 170



**Chariot de transport de repas TTW-V Intérieur soudé**

P. 171



**Accessoires**



Site Internet

Autres détails du produit

## NOTRE GUIDE SUR LES CHARIOTS DE TRANSPORT DE REPAS

### Adapté à vos besoin :

Faites-vous conseiller par notre service clientèle : nous configurons votre chariot de transport de repas en fonction de vos exigences individuelles.

|                                                    | Chariot de transport de repas TTW-E À simple paroi                                                                                   | Chariot de transport de repas TTW-M Construction modulaire                                                                         | Chariot de transport de repas TTW-V Intérieur soudé                                                                                | Chariot de transport de repas TTW-CS Cook & Serve                                                          |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Spécificité</b>                                 | Pour les systèmes d'isolation.                                                                                                       | Durable grâce à des modules interchangeables.                                                                                      | Adapté aux dispositifs de lavage.                                                                                                  | Séparation thermique à l'intérieur pour les composants chauds et froids.                                   |
| <b>Types de plateaux</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> <li>✓ Système d'isolation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> <li>Système d'isolation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> <li>Système d'isolation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Plateaux spéciaux EN GN ½ EN Veska Système d'isolation</li> </ul> |
| <b>Capacité des plateaux</b>                       | 20, 24, 30                                                                                                                           | 16, 20, 24, 30, 32, 36, 40                                                                                                         | 16, 20, 24, 30, 32, 36, 40                                                                                                         | 20                                                                                                         |
| <b>Usage prévu</b>                                 | Distribution du matin/du midi/du soir                                                                                                |                                                                                                                                    |                                                                                                                                    |                                                                                                            |
| <b>Systèmes de distribution des repas préférés</b> | Cook & Serve                                                                                                                         | Cook & Freeze<br>Cook & Chill                                                                                                      | Cook & Freeze<br>Cook & Chill                                                                                                      | Cook & Serve avec de longs temps de distribution                                                           |
| <b>Refroidissement</b>                             | Sans refroidissement                                                                                                                 | 1. Sans refroidissement<br>2. Refroidissement passif                                                                               | 1. Sans refroidissement<br>2. Refroidissement passif                                                                               | Refroidissement passif                                                                                     |
| <b>Isolation</b>                                   | ✗                                                                                                                                    | ✓                                                                                                                                  | ✓                                                                                                                                  | ✓                                                                                                          |

## CHARIOT DE TRANSPORT DE REPAS TTW-E & TTW-CS



### Chariot de transport de repas TTW-E

Notre chariot de transport de repas TTW-E est particulièrement adapté au transport de systèmes d'isolation avec des plateaux spéciaux et des cloches, qui apportent leur propre isolation. Une version à double paroi du chariot de transport de repas n'est donc plus nécessaire.

### Chariot de transport de repas TTWCS

Ce système est conçu pour la distribution de repas Cook & Serve avec des temps de transport longs. Grâce à la cloison mitoyenne spéciale à l'intérieur, il en résulte une séparation thermique, de sorte que les plats froids et chauds peuvent conserver leur température sur un plateau spécial. Les plats froids sont en outre refroidis par des plaques accumulatrices de froid insérées.



Illustre le modèle de chariot de transport de repas TTW-M. Également représentatif du TTW-V.

**Longue durée de vie**

L'acier inox robuste de haute qualité dans tout le corps extérieur et intérieur assure une durée de vie maximale.

**Ergonomique**

Grâce à la barre de poussée continue, la hauteur de la poignée peut être choisie de manière flexible.

**Refroidissement passif**

Des plaques accumulatrices de froid peuvent être insérées dans la cloison mitoyenne afin de maintenir les aliments au froid pendant plusieurs heures.

**Joint de corps sur tout le pourtour**

Loquet de transport à l'abri de la poussière et faibles pertes de température grâce à un joint à lèvres sur tout le pourtour.

La photo illustre un équipement spécial.

**Une isolation de pointe**

Le corps isolé à double paroi maintient les températures à l'intérieur - longtemps.

**Supports de plateaux sans joints**

Pas de saleté dans les plateaux. Pour un nettoyage très simple.

**Protection pare-chocs massive**

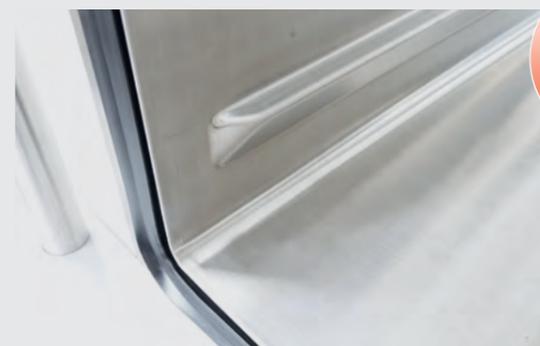
La protection pare-chocs périphérique sur le châssis et le toit protège l'appareil de transport contre les dommages.

**Verrouillage de porte sécurisé pour le transport**

Grâce au verrouillage à deux points, il est garanti que les portes restent fermées, même pendant un transport par camion.

**Chariot de transport de repas TTW-V : Les normes d'hygiène les plus élevées**

La soudure à l'intérieur de l'appareil de transport permet un nettoyage approfondi dans une installation de lavage, la base de l'hygiène.



Chariot de transport de repas TTW-V Intérieur soudé.

Chariot de transport de repas TTW-M

**Chariot de transport de repas TTW-M : Construction modulaire durable**

Les revêtements arrière et latéral ainsi que le toit du chariot, la porte battante et la barre de poussée sont interchangeables. Ainsi, les pièces détachées peuvent être remplacées en cas d'endommagement, ce qui est particulièrement économique !

Chariot de transport de repas TTW-M



**Variantes de roues**

Nous proposons la roue adaptée à chaque exigence de transport.



**Portes verrouillables**

Un loquet de transport triangulaire permet un transport sûr et empêche tout accès non autorisé.



**Dispositifs d'accrochage et de traction**

Traction avec un suivi parfait de la trajectoire grâce au dispositif de traction.



**Sécurisation de transport par camion**

Sert à protéger les mains courantes fournies par le client ou à sécuriser le chargement sur le camion.



**Agrafe**

L'agrafe pratique pour les cartes de station ou les documents d'accompagnement.



**Porte-cartes**

4 boutons en plastique pour les cartes de différentes tailles.



**Marquage au laser**

Nos marquages au laser personnalisé pour votre chariot de transport de repas, par exemple le numéro du chariot.



**Galerie**

Pour un transport sûr des paniers contenant des verres ou autres sur le toit du chariot.



**Porte étiquette**

Des porte étiquettes de différentes couleurs vous facilitent l'affectation des appareils de transport.

**ACCESSOIRES**



Plaques accumulatrices de froid



Paniers

et bien plus encore ...



**Les systèmes de distribution jusqu'à 250 repas**

En tant que spécialiste de la logistique des grandes cuisines, nous pouvons, chez Hupfer, nous appuyer sur des années d'expertise lorsqu'il s'agit de mettre en place des systèmes de distribution de repas efficaces et fonctionnels.



**Distribution des repas en maison de retraite**

Chariots bain-marie, appareils de rangement, chariots de transport de repas et autres interagissent ici dans un système efficace.

P. 173



**Distribution de repas Compact**

Ici, les appareils de rangement, les congélateurs, etc. sont réunis en une « chaîne de portionnement » efficace.

P. 176

La distribution des repas en maison de retraite exige une grande flexibilité. Aucun résident ne se ressemble et chacun possède des exigences qui lui sont propres : les résidents très dynamiques veulent composer eux-mêmes leurs repas, d'autres mangent ensemble dans la salle à manger et les résidents alités ne peuvent prendre leur repas que dans leur propre chambre. Le choix et la disposition de nos produits répondent parfaitement à ces exigences.



**PORTIONNEMENT**

La disposition des appareils de transport et des meubles permet un portionnement efficace grâce à la commande des deux côtés.

Le portionnement est effectué au niveau de la cuisine par du personnel de cuisine spécialisé, ce qui garantit des opérations rapides et maîtrisées.



**MAINTIEN AU FROID OU AU CHAUD**

Les repas portionnés sont ensuite chargés dans l'ISOBOX®. Ils y sont maintenus au froid ou au chaud selon les besoins.



**DISTRIBUTION**

Notre système permet une distribution rapide des repas, car les composants froids et chauds peuvent être transportés ensemble et l'appareil de transport peut être facilement poussé à travers les couloirs grâce à un équipement optimal.



**SERVICE**

Avec notre système de distribution de repas, le personnel soignant n'est pas responsable du portionnement des repas, mais uniquement du service final. Il reste ainsi plus de temps pour les soins proprement dits aux résidents.

Les participants au service de restauration peuvent se réjouir d'une distribution rapide et fiable de repas à température optimale.



Site Internet

Autres  
détails du produit

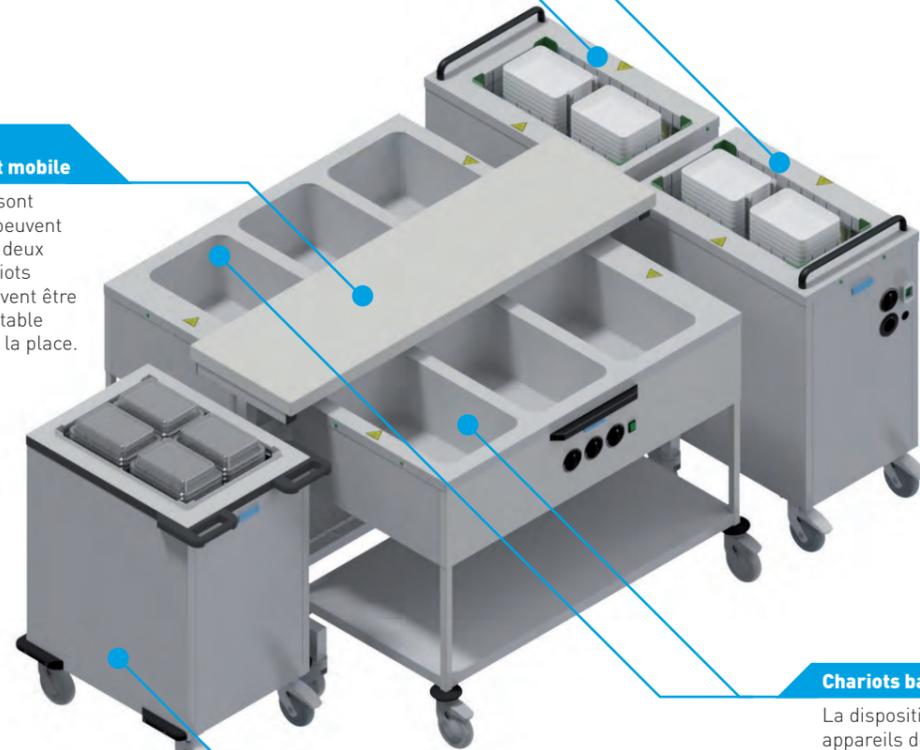
**Exemple d'agencement pour une station de portionnement efficace dans une maison de retraite**

**Chariot niveau constant chauffant pour vaisselle**

L'avantage : il est possible d'utiliser de la vaisselle rectangulaire en porcelaine normalisée, qui offre une utilisation optimale de l'espace et qui est particulièrement adaptée aux personnes âgées grâce à son bord élevé.

**Table de portionnement mobile**

Les plateaux y sont positionnés et peuvent être garnis des deux côtés. Les chariots bain-marie peuvent être glissés sous la table pour gagner de la place.



**Chariots bain-marie**

La disposition opposée des appareils de transport permet une efficacité maximale lors du portionnement des repas.

**Appareil de rangement pour couvercles en porcelaine normalisée**

Après le portionnement sur le plateau, la vaisselle en porcelaine normalisée est munie du couvercle approprié.



## EXEMPLE DE DISPOSITION

Pour une distribution efficace des repas, le portionnement doit être conçu de la manière la plus simple et la plus fluide possible. En effet, de nombreuses directives doivent être respectées, du **choix correct des repas** à la **ponctualité de la livraison** en passant par la **sécurisation de la température**.

Il ne doit pas toujours s'agir d'une distribution de repas sur convoyeur qui nécessite beaucoup de personnel, mais peut aussi être une station de redressage, comme dans l'exemple présenté ici. Le grand avantage : le portionnement peut être effectué par une seule personne.

## Exemple d'agencement de nos appareils Hupfer pour former une station de redressage complète



### LES AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL

- Aucune cuisine de production n'est nécessaire : seulement 1 prise de courant de 230 V min.
- Le portionnement peut être effectué par une seule personne.
- Une portion est prête en une minute seulement.
- Jusqu'à 200 personnes peuvent être servies.
- Hauteur de travail ergonomique.
- Table de portionnement à déplacement facile.



### Conception personnalisable

Le graphique ne montre qu'un exemple d'application d'un système compact de distribution de repas – **de nombreuses autres constellations d'appareils ou dispositions, par exemple en forme de U, sont envisageables.**

Nous vous conseillons volontiers exactement pour répondre à vos exigences individuelles.



Site Internet

Autres détails du produit

## La solution pour de nombreux participants à la restauration

Pour que tout aille de pair : Nos solutions pour la distribution des repas équipées d'une technique de convoyage assurent des routines optimales **du portionnement à la distribution**.

Cela crée **des chaînes de processus efficaces**. La sécurité du travail pour vos collaborateurs est améliorée grâce à des gestes routiniers.

En tant que spécialiste dans ce domaine, nous tenons compte des exigences les plus diverses et proposons pour chaque système de distribution, que ce soit Cook & Freeze, Cook & Chill ou Cook & Serve, **des solutions adaptées à vos besoins individuels**.



## Convoyeur d'allotissement

Fraîchement cuisiné et directement chez le client : les systèmes Cook & Serve posent des exigences élevées en termes de fiabilité des chaînes de processus, car le respect systématique des températures requises pour les composants chauds et froids est requis simultanément. Hupfer vous propose pour cela une grande variété de produits pour une solution complète fiable.



## Convoyeur d'allotissement

Réfrigéré ou congelé après la préparation et plus tard régénéré ou mieux « paré », comme nous disons chez Hupfer, pour ces systèmes de distribution de repas, notre tapis de distribution de repas Plug & Cool avec circuit de refroidissement intégré offre des solutions complètes innovantes et efficaces. Avantage : portionnement à température ambiante – un bienfait pour le personnel tout en économisant des frais d'exploitation.

P. 180



## Convoyeur d'allotissement

De la cuisine directement au client : avec nos solutions, le chaud reste chaud et le froid froid.

P. 182



## Convoyeur d'allotissement

Découvrez nos solutions pour un procédé de régénération optimal de vos plats.

## EXEMPLE PRATIQUE

### Exemple pratique de déjeuners

Cette composition n'est qu'une des nombreuses dispositions possibles. Nous vous en présentons quelques points forts dans ce chapitre.

#### Composants froids préportionnés

- Options :
- CoolMultiMobil®  
ou
  - Coolport®,  
Station d'accueil d'induction réfrigérée,
  - Chariot de transport avec bac de récupération,
  - Coolstapler®.

P. 190 P. 185 P. 116

#### Distribution de repas

- Chariot de transport de repas à séparation thermique.

P. 194

#### Cloches/couvercles

- Chariot à plateforme pour cloches isotherme.

P. 128

#### Réserve

- Chariot banquet Köhler chauffant.

P. 164

#### Bols de soupe / ragoût chauds

- Chariot niveau constant pour vaisselle, chauffant,
- Chariot universel pour vaisselle, chauffant.

P. 115 P. 116

#### Plats principaux

- Powerstapler®,
- chariot niveau constant à assiettes, chauffant.

P. 193

#### Plats chauds

- Chariot bain-marie.

P. 119

#### Plateaux

- Chariot niveau constant à plateaux.

P. 52

#### Cartes patient

- Chariot de service.

#### Planification individuelle

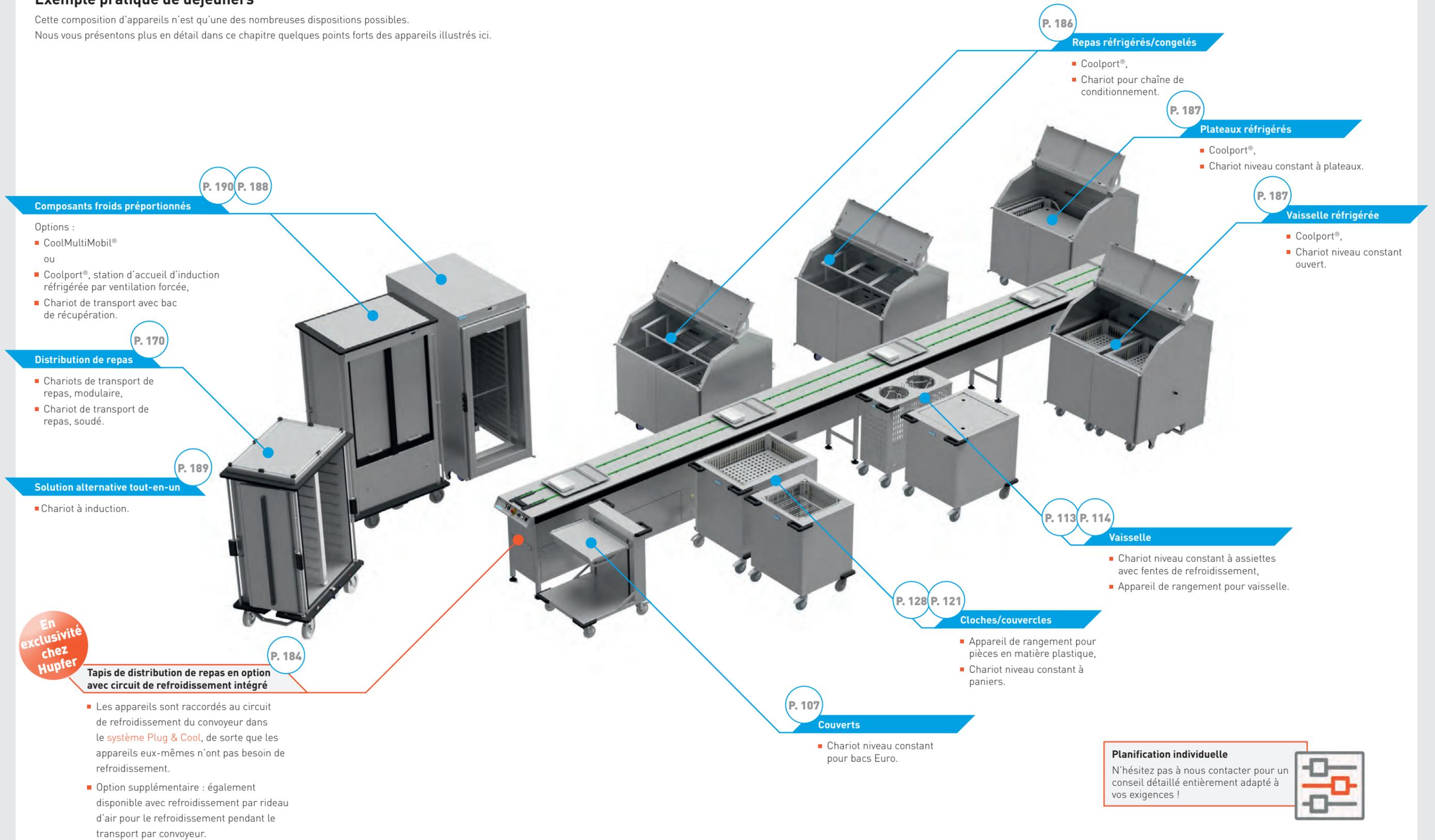
N'hésitez pas à nous contacter pour un conseil détaillé entièrement adapté à vos exigences !



## EXEMPLE PRATIQUE

### Exemple pratique de déjeuners

Cette composition d'appareils n'est qu'une des nombreuses dispositions possibles.  
Nous vous présentons plus en détail dans ce chapitre quelques points forts des appareils illustrés ici.



#### Composants froids préportionnés

- Options :
- CoolMultiMobil® ou
  - Coolport®, station d'accueil d'induction réfrigérée par ventilation forcée,
  - Chariot de transport avec bac de récupération.

#### Distribution de repas

- Chariots de transport de repas, modulaire,
- Chariot de transport de repas, soudé.

#### Solution alternative tout-en-un

- Chariot à induction.

En exclusivité chez Hupfer

#### Tapis de distribution de repas en option avec circuit de refroidissement intégré

- Les appareils sont raccordés au circuit de refroidissement du convoyeur dans le système Plug & Cool, de sorte que les appareils eux-mêmes n'ont pas besoin de refroidissement.
- Option supplémentaire : également disponible avec refroidissement par rideau d'air pour le refroidissement pendant le transport par convoyeur.

#### P. 186 Repas réfrigérés/congelés

- Coolport®,
- Chariot pour chaîne de conditionnement.

#### P. 187 Plateaux réfrigérés

- Coolport®,
- Chariot niveau constant à plateaux.

#### P. 187 Vaisselle réfrigérée

- Coolport®,
- Chariot niveau constant ouvert.

#### P. 113 P. 114 Vaisselle

- Chariot niveau constant à assiettes avec fentes de refroidissement,
- Appareil de rangement pour vaisselle.

#### P. 128 P. 121 Cloches/couvercles

- Appareil de rangement pour pièces en matière plastique,
- Chariot niveau constant à paniers.

#### P. 107 Couverts

- Chariot niveau constant pour bacs Euro.

#### Planification individuelle

N'hésitez pas à nous contacter pour un conseil détaillé entièrement adapté à vos exigences !



## Le tapis de distribution de repas avec le principe Plug & Cool

Le dispositif comprend trois composants parfaitement coordonnés : un tapis de distribution de repas, Coolport® et les appareils insérables correspondants. Le tapis de distribution de repas Plug & Cool dispose de son propre circuit de réfrigération durable, lequel est relié à l'installation réfrigérante sur site. Ce même tapis de distribution de repas est ensuite relié à Coolport® qui reçoit sa puissance frigorifique depuis l'appareil insérable prévu.

En  
exclusivité  
chez  
Hupfer

## APERÇU DES AVANTAGES LES PLUS REMARQUABLES

- **DUSUR MESURE :** Lors de sa configuration individuelle, les raccords peuvent être positionnés n'importe où sur le tapis. Nous trouvons la solution optimale pour vos locaux.
- **MOBILE :** Grâce à des fermetures rapides en option, la disposition des appareils peut être modifiée en un tour de main et sans outils, par exemple lorsque les processus varient le matin et à midi.
- **AGRÉABLE POUR LES COLLABORATEURS :** Comme le tapis de distribution de repas offre un circuit de refroidissement intégré, il est possible de travailler à des températures ambiantes normales.
- **DURABILITÉ :** L'agent de refroidissement du système de réfrigération repose sur une base d'eau glycolée écologique qui peut être utilisée sans problème dans l'environnement des denrées alimentaires, le contrôle régulier obligatoire du fluide frigorigène est ainsi éliminé.
- **FACILITÉ DE NETTOYAGE :** Les fermetures rapides en option permettent de brancher et de débrancher sans outils. Les appareils arrimés peuvent ainsi être facilement déplacés pour le nettoyage.
- **FAIBLE NIVEAU SONORE :** Fonctionnement ultra-silencieux, car un seul système fonctionne au lieu de plusieurs appareils de réfrigération.



### Raccordement rapide, sans outils

Les nouveaux raccords rapides permettent de brancher et de débrancher sans aucun outil.



### Dispositif d'accrochage de Coolports

Il est possible de coupler jusqu'à deux Coolports à un seul raccordement.



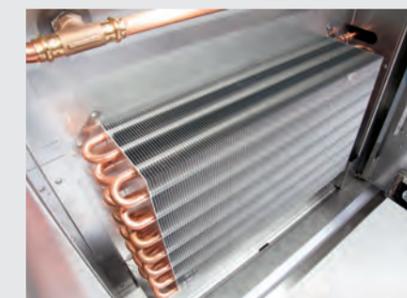
### Tête froide

Les aliments froids sont refroidis de manière fiable, même lorsque la température ambiante est élevée (jusqu'à 25 °C).



### Une circulation optimale

Des ventilateurs dans la partie inférieure des Coolports assurent une circulation fiable du froid.



### Un concentré de puissance

Des échangeurs de chaleur puissants et peu gourmands en énergie garantissent un refroidissement efficace des Coolports.



### Une technique simple

Chaque Coolport est équipé de raccords pour l'alimentation en courant et en froid.



### Facile à entretenir

La porte de passage d'air pivotante dans le panneau arrière facilite l'entretien de l'échangeur de chaleur et permet de le nettoyer au moyen d'un tuyau.



### Conception hygiénique

La tablette ouverte et le déplacement des Coolports créent les meilleures conditions de nettoyage.

### Coolport® – station d'entrée réfrigérée pour chariots bain-marie ouverts

|                                                                                  | Modèle                  | Pour appareil insérable | Thermostat   | Raccordement électrique      | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>COP/UK SPA/O+ KK</b> | avec corbeille          | 3 °C – 12 °C | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | 1.325 x 1.070 x 1.468   | <b>0164291</b> |

Modèle en acier inox. Disponible également avec refroidissement par compresseur pour les tapis de distribution de repas sans circuit de refroidissement intégré.

### Appareil insérable – chariot pour chaîne de conditionnement

|                                                                                  | Modèle                     | Pour appareil insérable | Capacité             | Capacité corbeille | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------|--------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>SPA/O 3/21 A-3GN BP</b> | avec corbeille          | 21 insertions GN 1/1 | 3 x GN 1/1         | 150             | 1.171 x 724 x 1.174     | <b>0164329</b> |

Modèle en acier inox. Avec plaque de fond. 3 compartiments. Pour recevoir des bacs GN 1/1 et leurs subdivisions contenant des repas prérefroidis. Module de hauteur de 75 mm.



### Coolport® – station d'accueil d'induction à réfrigération ventilée pour les chariots niveau constant à plateaux et pour vaisselle

|                                                                                     | Modèle                   | Pour appareil insérable                           | Thermostat   | Raccordement électrique      | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|--------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>COP/UK BD/ BPN KK</b> | Chariot niveau constant à plateaux pour vaisselle | 3 °C – 12 °C | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | 1.265 x 1.190 x 1.544   | <b>0164312</b> |

Modèle en acier inox. Disponible également avec refroidissement par compresseur pour les tapis de distribution de repas sans circuit de refroidissement intégré.

### Appareil insérable – chariot niveau constant pour vaisselle

|                                                                                     | Modèle         | Plate-forme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BPN 4-K</b> | 510 x 365      | 160             | 741 x 547 x 923         | <b>0164314</b> |

Modèle en acier inox. Version ouverte.

### Appareil insérable – chariot niveau constant pour cloches et plateaux

|                                                                                       | Modèle            | Plate-forme mm | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BD/O 75-53</b> | 812 x 595      | 240             | 1.078 x 751 x 909       | <b>0164313</b> |

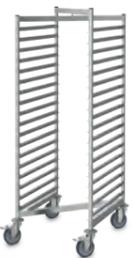
Modèle en acier inox.

### Coolport® – station d'accueil d'induction réfrigérée

|                                                                                       | Modèle               | Thermostat   | Raccordement électrique      | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>COP/UK RWG KK</b> | 3 °C – 12 °C | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | 817 x 1.373 x 1.907     | <b>0163887</b> |

Modèle en acier inox. Disponible également avec refroidissement par compresseur pour les tapis de distribution de repas sans circuit de refroidissement intégré.

### Appareil d'entrée – chariot à glissières en version haute sans tablette pour chariots de préportionnage

| Modèle                                                                                                 | Capacité                  | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  RWG 1/36<br>GN 75-B-U | 36 x GN 1/1 – 18 x GN 2/1 | 180             | 659 x 739 x 1.662       | 0112535    |

Modèle en acier inox. Pour recevoir des bacs GN 1/1 et leurs subdivisions contenant des repas prérefroidis. Pour une utilisation dans le Coolport®, la tablette pour chariots de préportionnage 0164350 est nécessaire. Module de hauteur de 75 mm.

### Tablette pour chariots de préportionnage pour chariot à glissières RWG 1/36

| Dimensions L x P x H mm                                                                         | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  671 x 586 x 30 | 0164350    |

Modèle en acier inox. Pour équiper ultérieurement le rayonnage 0112535 pour l'insertion dans un Coolport®.

### Chariot de transport avec bac de récupération – insertion transversale – 1 compartiment

| Modèle                                                                                                    | Dimension d'insertion mm | Nombre de paires de glissières | Capacité                              | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  VTW 1/24<br>EN 115-B-U | EN<br>530 x 370          | 12                             | 24 plateaux EN<br>ou<br>24 paniers EN | 120             | 659 x 819 x 1.652       | 0113065    |

Modèle en acier inox. Pour le stockage ou la mise à disposition de composants froids préportionnés. Appareil insérable pour un Coolport®. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Module de hauteur des tablettes 115 mm. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Tablette pour chariot de transport avec bac de récupération

| Modèle                                                                                                | Adapté à                                    | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  VTW-ELB<br>0113065 | Chariot de transport avec prédosage 0113065 | 557 x 534 x 24          | 0164353    |

Modèle en acier inox. Tablette pour chariots de préportionnement pour l'équipement ultérieur d'un chariot de transport avec prédosage, pour l'utilisation dans une station d'accueil d'induction Coolport®.

**menumobil**  
FOOD SERVICE SYSTEMS

Une distribution parfaite et méthodique des repas, depuis plus de 30 ans !

Depuis plus de 30 ans déjà, notre entreprise fournit à de nombreuses institutions sociales dans le monde entier des solutions innovantes pour les systèmes de distribution de repas dans la restauration collective.

Nos systèmes ne convainquent pas seulement par leur manipulation simple et leur esthétique, mais font également leurs preuves au quotidien en termes de fonctionnalité ainsi que de prescriptions d'hygiène et de température des aliments.

Nous rendons possible l'intégration de nos systèmes sans problème, même dans des processus de portionnement déjà existants, grâce à la logistique adéquate et au savoir-faire nécessaire d'un spécialiste !

## ContactLine

Chauffer ponctuellement et de manière économique

Chauffage par contact et sonde de température. Chauffe de manière ciblée et économise de l'énergie.



## InductLine

Le système de distribution des repas hautement efficace

Allie un procédé de régénération innovant et économe en énergie à l'enthousiasme suscité par un repas parfait.



Avec la ligne de produits variés MenüMobil, vous avez le système qui convient à chaque domaine d'utilisation :



### MenüMobil Food Service Systems GmbH

Dr. Gustav-Markt-Weg 18 | A-6401 Inzing | Tirol  
Telefon +43/(0) 52 38/88 661 | Fax +43/(0) 52 38/88 778  
[www.menu-mobil.com](http://www.menu-mobil.com) | [office@menu-mobil.com](mailto:office@menu-mobil.com)



UNE ENTREPRISE DU GROUPE HUPFER :

**HUPFER**  
we make work flow

**menumobil**  
FOOD SERVICE SYSTEMS

**RÜTHER**  
Food-Präsentation & Ausgabetechnik

**trak**  
Catering Solutions



## Portionnement, stockage et distribution de repas froids

Avec notre CoolMultiMobil, vous maintenez au froid les composants alimentaires nécessitant une réfrigération pendant toute la chaîne du froid, en toute sécurité. Ainsi, le CoolMultiMobil permet non seulement d'atteindre une plus grande sécurité de température lors de la distribution des repas, mais il dispose également de nombreux autres avantages grâce à une technique moderne et aux meilleures propriétés de manipulation.

### ① Au service de la diversité

L'alimentation variable permet une offre de repas variée et de haute qualité.

### ② Un miracle en termes d'espace

L'utilisation de vaisselle PN carrée permet de préparer plus de 400 portions.

### ③ Efficace et à l'épreuve du temps

Grâce au refroidissement par ventilation forcée, une distribution constante de la température est assurée pendant plusieurs heures à tous les niveaux du CoolMultiMobil. L'agent de refroidissement utilisé pour le système de refroidissement est le R290, un produit d'avenir.

### ④ Hygiénique

Les cadres d'échelle, les tablettes et les déflecteurs d'air peuvent être retirés facilement et sans outil pour le nettoyage.

### ⑤ Ergonomique

Grâce à des barres de poussée continues ergonomiques, une hauteur de prélèvement confortable et des roulettes à roulement facile.

### ⑥ Économise une capacité de stockage coûteuse

Un stockage intermédiaire dans une chambre froide coûteuse n'est plus nécessaire grâce à sa propre réfrigération.

## CoolMultiMobil – réfrigéré par ventilation – refroidissement par film fluide

|                                                                                       | Modèle                   | Paires de glissières                                                     | Capacité                                                                                                         | Charge utile kg                                 | Dimensions L x P x H mm      | N° article           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|----------------------|
|  | <b>CMM UK</b>            | 2 x 13<br>Insertion longitudinale<br>26 paires de glissières<br>au total | 26 x EN ou<br>GN 1/1<br>(sélection préalable)<br>p. ex. 1/4 porcelaine-<br>coupelles normalisées<br>= 416 pièces | Total :<br>320<br>À chaque<br>insertion :<br>12 | 1.114 x 798 x 1.973          | <b>0164476-VK</b>    |
| <b>Refroidissement</b>                                                                | Agent de refroidissement | Refroidissement                                                          | Puissance frigorifique                                                                                           | Puissance                                       | Raccordement électrique      | Indice de protection |
|                                                                                       | R290, sans CFC           | Refroidissement par ventilation forcée active avec rideau d'air froid    | 1,04 kW                                                                                                          | 0,85 kW                                         | CA 220 - 230 V N PE 50/60 Hz | IPX3                 |

Modèle en acier inox. Pour accueillir des composants alimentaires préportionnés au format EN ou GN. Étagères incluses. Module de hauteur des tablettes : 75 mm. 2 roulettes pivotantes avec freins, 2 roulettes fixes Ø 160 mm.

### Options d'équipement

|                                                                                 | Modèle                                  | Spécification                                               | N° article        |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>2 étagères avec insertions Euronorm</b>                                      | <b>CMM 26EN</b>                         | 26 paires de crochets en L pour une insertion longitudinale | <b>0172020002</b> |
| <b>2 étagères avec insertions Gastronorm</b>                                    | <b>CMM 26GN</b>                         | 26 paires de crochets en L pour une insertion longitudinale | <b>0172020003</b> |
| <b>Éclairage LED</b>                                                            | <b>CMM LED MON</b>                      |                                                             | <b>0172020020</b> |
| <b>Remplacement des stores par 2 stores verrouillables (1 par compartiment)</b> | <b>LOQUET DE TRANSPORT DE STORE CMM</b> |                                                             | <b>0172020032</b> |

Ne peut pas être commandé séparément.

### Fermeture solide.

Le couvercle isolé à double paroi avec joint spécial et charnières supplémentaires isole l'intérieur de manière fiable, sans pertes de température inefficaces.

### Une isolation de pointe

Une isolation périphérique de haute qualité garantit l'efficacité et une consommation d'énergie minimale.

### Peu gourmand

Une faible puissance connectée de 1,84 kW suffit amplement à notre Powerstapler. Il est ainsi possible de faire fonctionner jusqu'à 2 Powerstapler sur une ligne 230 V 16 A.

### Pack de puissance

Le Powerstapler chauffe l'intérieur jusqu'à 130° C, de sorte que la cire se liquéfie dans les parties inférieures de maintien au chaud. Les parties inférieures chaudes aident alors efficacement à maintenir les aliments à la bonne température, même sur de longues distances de transport.



### Ensemble, une équipe de rêve :

notre Powerstapler et le chariot niveau constant à assiettes vont parfaitement ensemble. Le chariot niveau constant à assiettes chauffe la vaisselle, et grâce aux pellets extra chauds, la température est maintenue de manière fiable. Cela permet de sécuriser les chaînes de processus et de satisfaire les clients.

### Powerstapler® – chauffage ventilé

|                                                                                     | Modèle    | Dimensions des pellets pour assiettes Ø mm | Nombre de piles de vaisselle | Capacité max.                     | Charge utile kg         | Dimensions L x P x H mm | N° article             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|
|  | PSUH 2/26 | 260                                        | 2                            | env. 80– 84 pellets en acier inox | 140                     | 993 x 633 x 1.037       | <b>0163974</b>         |
| Chauffage                                                                           | Chauffage | Puissance kW                               | Raccordement électrique      | Indice de protection              | Température des pellets | Thermostat              | Réglage via thermostat |
|                                                                                     | PSUH 2/26 | 1,84                                       | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | IPX 5                             | max. 130 °C.            | fixe                    | 138 °C                 |

Modèle en acier inox. Pour pellets. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

### Chariot niveau constant à assiettes chauffé par ventilation / 100° C

|                                                                                      | Modèle           | Ø vaisselle mm   | Nombre de piles de vaisselle | Capacité max. sans couvercle | Charge utile kg        | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------|
|  | TE/UH 2/19-26 VC | 190 – 260        | 2                            | 130 pièces de vaisselle      | 140                    | 961 x 512 x 972         | <b>0161590</b> |
| Chauffage                                                                            | Chauffage        | Puissance kW     | Raccordement électrique      | Température de la vaisselle  | Réglage via thermostat | Thermostat              |                |
|                                                                                      | TE/UH 2/19-26 VC | Module d'énergie | 2,0                          | CA 220 – 230 V N PE 50/60 Hz | max. 100 °C.           | 30 °C – 130 °C          | continu        |

Modèle en acier inox. La capacité dépend de la hauteur d'empilage de la vaisselle. 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, résistantes à la corrosion, dont 2 avec freins. Inclus dans la livraison : 2 cloches transparentes, monobloc, plates. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.



# CHARIOT DE TRANSPORT DE REPAS



## Une séparation claire

Des profilés spéciaux en plastique permettent la séparation thermique à l'intérieur du chariot de transport de repas TTW/CS, il est ainsi possible de portionner **simultanément des aliments chauds et froids** prêts à l'emploi sur le plateau divisé et de les maintenir à température jusqu'à **75 minutes** grâce à l'isolation spéciale.

Il est même possible d'insérer ici deux plateaux EN 1/1 l'un derrière l'autre, ce qui fait de notre chariot de transport de repas TTW/CS un véritable **miracle en termes d'espace**. Grâce à l'**insertion flexible de plaques accumulatrices de froid**, les plats froids peuvent être refroidis en plus sans que le côté chaud ne soit influencé par la température.



## Chariot de transport de repas à séparation thermique

|                                                                                     | Modèle                         | Type d'insertion       | Capacité des plateaux               | Espaces d'armoire | Portes battantes | Nombre de plaques accumulatrices de froid (en option) | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>TTW/CS 1/20 EN 115-B PK</b> | Insertion transversale | 20 plateaux spéciaux EN froid/chaud | 1                 | 1                | 4                                                     | 798 x 947 x 1.606       | <b>0163879</b> |

Modèle en acier inox. Plateaux conçus pour recevoir, par l'intermédiaire d'une séparation thermique, des aliments chauds et froids préportionnés sur des plateaux spéciaux Euronorm dans le système Cook & Serve. Module de hauteur de 115 mm. 2 roulettes pivotantes avec frein et 2 roulettes fixes, Ø 160 mm, boîtier galvanisé. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Plateau divisé pour chariot de transport de repas TTW/CS

|                                                                                     | Modèle                             | Adapté à                                                    | Résistance à la température | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>TAB EN-1/1 GFK Gran-A83 get</b> | Pièces de vaisselle rectangulaires en porcelaine normalisée | -40 °C à 140 °C             | 530 x 370 x 17          | <b>0163356</b> |

Modèle en plastique renforcé de fibres de verre. Pour utilisation dans des chariots de transport de repas à séparation thermique dans le cadre d'une distribution de repas Cook & Serve.

## Plaque accumulatrice de froid pour chariot de transport de repas TTW/CS

|                                                                                       | Modèle                       | Plage de températures utilisable | Spécification            | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>KP PP 656/182/34 ligr</b> | de -15 °C à +95 °C.              | Avec poignées encastrées | 656 x 182 x 34          | <b>0163959</b> |

Modèle en polyéthylène. Lavable dans les installations de lavage.





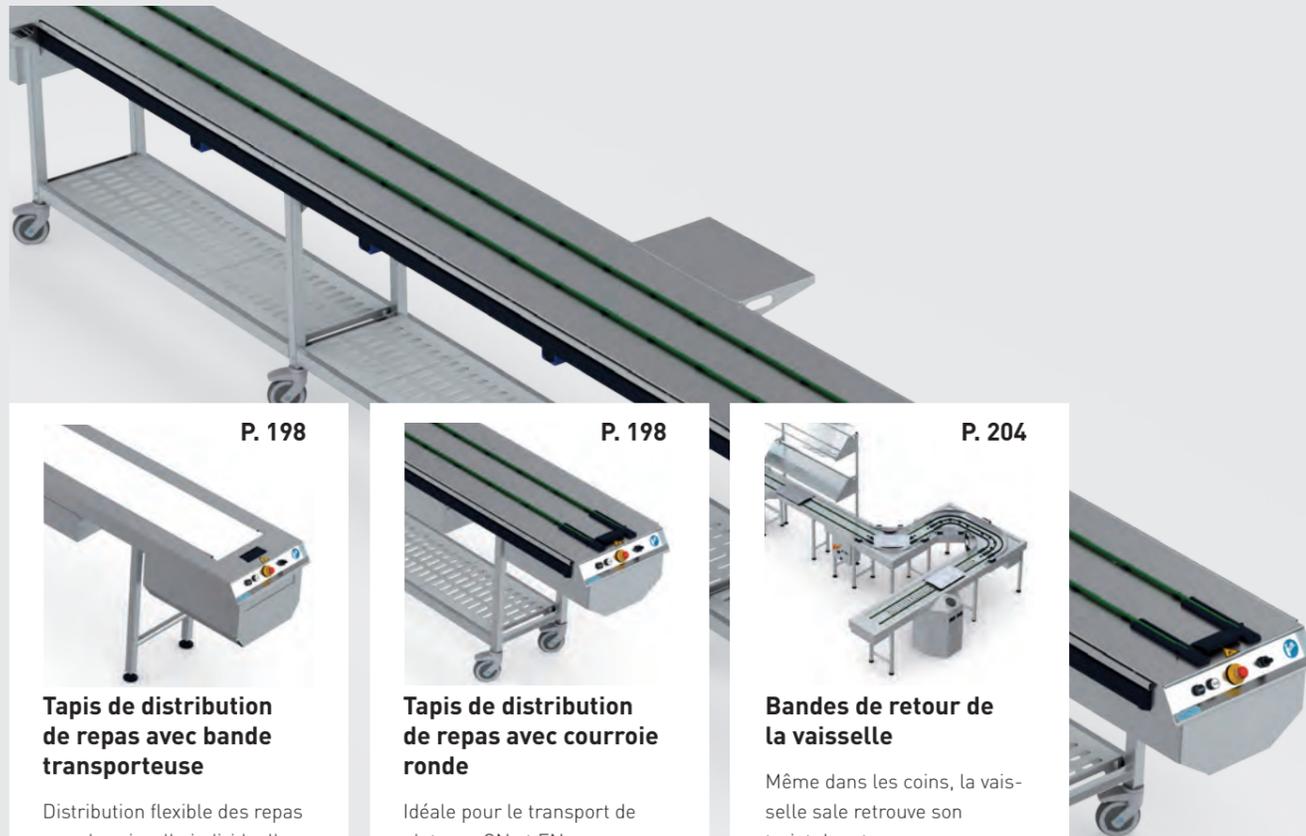
**Nos convoyeurs optimisent la préparation.**

Avec les convoyeurs Hupfer, les planificateurs et les utilisateurs puisent dans une multitude de modules individuels. Tous les composants peuvent être assemblés de manière à trouver la solution optimale en fonction de l'espace disponible. Des concepts économiques peuvent être mis en œuvre aussi bien avec des courroies rondes qu'avec des convoyeurs à bande. Avec nos bandes de retour de la vaisselle, la vaisselle retrouve en toute sécurité le chemin de l'arrière-cuisine.



**Tapis de distribution de repas**

Pour des processus parfaitement adaptés : si le tapis de distribution de repas est bien conçu, les différentes étapes de travail s'enchaînent sans problème. Des gestes exercés et routiniers permettent non seulement de minimiser les erreurs, mais la mise à disposition directe de tous les appareils sur le tapis rend aussi le travail quotidien nettement plus efficace.



P. 198



**Tapis de distribution de repas avec bande transporteuse**

Distribution flexible des repas pour la vaisselle individuelle et les plateaux.

P. 198



**Tapis de distribution de repas avec courroie ronde**

Idéale pour le transport de plateaux GN et EN.

P. 204



**Bandes de retour de la vaisselle**

Même dans les coins, la vaisselle sale retrouve son trajet de retour.



**Bandes de retour de la vaisselle**

Le retour de la vaisselle utilisée doit également être bien pensé : Grâce à nos solutions, la vaisselle sale trouve le chemin optimal pour retourner de la salle à manger à l'arrière-cuisine, que ce soit en ligne droite ou en biais. De nombreuses options facilitent les routines de travail quotidiennes, par exemple l'empilage automatique des plateaux.

# OPTIONS D'ÉQUIPEMENT DE NOS TAPIS DE DISTRIBUTION DE REPAS

## Tapis de distribution de repas avec courroie ronde

### Distributeur encastrable universel

Ici, les cartes patient, par exemple, peuvent être facilement rangées au début du tapis.

### Rangement supplémentaire

Divers ustensiles de cuisine, comme par exemple des louches, peuvent être mis à disposition ici. L'étagère peut être positionnée de manière fixe à gauche ou à droite, à l'avant ou à l'arrière, jusqu'à 300 mm maximum de l'extrémité du convoyeur.

### Installation mobile

En option, nous proposons notre tapis avec un équipement à roulettes qui offre un nettoyage simplifié et une plus grande flexibilité dans l'adaptation ultérieure de la position.

Notre mode de conception standard offre des pieds de tapis avec un réglage ergonomique de la hauteur de ± 20 mm et une fixation au sol supplémentaire sélectionnable.

### Prises de courant

Prises de courant supplémentaires pour le raccordement d'appareils périphériques Hupfer, tels que des chariots niveau constant à assiettes chauffés, voir p. 112.

### Table tournante de rangement

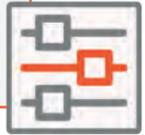
Table tournante de rangement au-dessus du corps du tapis pour déposer les cartes patient ou les ordinateurs portables.



Site Internet  
Autres détails du produit

### Planification individuelle

N'hésitez pas à nous contacter pour un conseil détaillé entièrement adapté à vos exigences !



### Tablette rabattable

Un système de rails des deux côtés de cette tablette permet un positionnement flexible de cette dernière sur toute la longueur de la bande.

### Infrastructure

Clayette en plastique servant d'infrastructure pour accueillir de manière pratique de grands récipients par exemple. Autres supports disponibles sur demande.

### Interrupteur à bascule de fin de course mécanique

Il sert à l'arrêt automatique de la bande dès qu'un plateau touche la bascule. Si le plateau est retiré, la bande redémarre automatiquement.

### Également disponibles : Interrupteur de fin de course photoélectrique

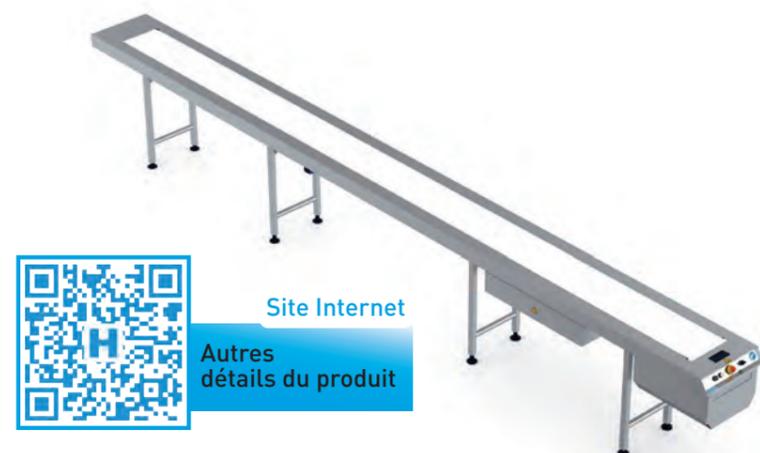
Si le plateau passe sur le capteur intégré dans le corps du convoyeur, le mécanisme marche/arrêt s'enclenche.

### Commande de la bande

C'est ici que la bande prend vraiment son envol. L'interrupteur START-STOP, le régulateur de vitesse et l'interrupteur d'arrêt d'urgence sont montés sur la face avant.

### Bordure pare-chocs

Une protection pare-chocs sur les deux côtés contribue à la bonne conservation du tapis.



Site Internet  
Autres détails du produit

## Tapis de distribution de repas avec bande transporteuse

Les possibilités d'équipement illustrées pour la version à courroie ronde sont également valables pour notre variante à sangle.

L'illustration représente un équipement spécial.

## ÉQUIPEMENT STANDARD DES TAPIS DE DISTRIBUTION DE REPAS

|                               | Équipement de base                                                                                                                                                             | Caractéristiques techniques                                                                   | Convoyeur                                                                                                       | Dimensions standard<br>L x P x H<br>mm |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Version courroie ronde</b> | <b>1 interrupteur principal</b><br><b>1 touche START</b><br><b>1 touche STOP</b><br><b>1 touche d'ARRÊT D'URGENCE,</b><br><b>1 potentiomètre pour le réglage de la vitesse</b> | Trajet de convoyage inférieur à 500 mm dans la zone de dépôt et 50 mm dans la zone de retrait | Matériau de la courroie ronde : polyuréthane, vert, interchangeable                                             | 6.000 x 500 x 900                      |
|                               |                                                                                                                                                                                | Distance courroie ronde : 180 mm<br>Diamètre : 12 mm                                          | Éléments de guidage de la courroie HDPE 25/25/19, noir, interchangeables. Sens de transport sans traces garanti | 9.000 x 500 x 900                      |
|                               |                                                                                                                                                                                | Charge utile 100 N/m                                                                          |                                                                                                                 | 12.000 x 500 x 900                     |

Longueurs standard des tapis de distribution des repas : Version fixe/mobile : 3.000 – 13.000 mm. Autres longueurs sur demande.

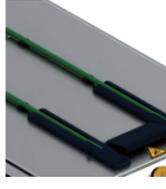
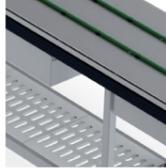
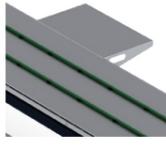
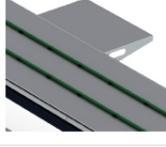
|                         |                                                                                                                                                                                |                                                                                                |                                                                                   |                    |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Version à sangle</b> | <b>1 interrupteur principal</b><br><b>1 touche START</b><br><b>1 touche STOP</b><br><b>1 touche d'ARRÊT D'URGENCE,</b><br><b>1 potentiomètre pour le réglage de la vitesse</b> | Trajet de convoyage inférieur à 250 mm dans la zone de dépôt et 200 mm dans la zone de retrait | Matériau de la sangle : tissu polyester et revêtement PVC, blanc, interchangeable | 6.000 x 500 x 900  |
|                         |                                                                                                                                                                                | Largeur de la sangle : 300 mm                                                                  |                                                                                   | 9.000 x 500 x 900  |
|                         |                                                                                                                                                                                | Charge utile 100 N/m                                                                           |                                                                                   | 12.000 x 500 x 900 |

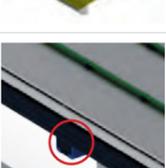
Longueurs standard des tapis de distribution des repas : Version fixe : 2.000 – 13 000 mm, version mobile : 3.000 – 7.000 mm. Autres longueurs sur demande.

| Système électrique                                                                                                | Prises de courant                                                                                                                                                                     | Indice de protection               | Raccordement électrique                                                                   | Puissance totale raccordée                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Armoire de distribution en plastique, en fonction du nombre de prises, nombre de moteurs et variantes électriques | Modèle standard sans prise de courant<br>Sur demande, contre supplément : différentes versions de prises de courant 230 V / 400 V, selon la version Schuko / fiche d'alimentation CEE | IP X5                              | sans prise de courant : 230 V - 50 Hz NPE<br>avec prises de courant : 400 V 3 - 50 Hz NPE | 0,12 kW sans prise de courant<br>OPour les bandes pourvues de prises de courant, la puissance totale dépend du type et du nombre de consommateurs qui sont reliés à ces dernières. |
| Moteur                                                                                                            | Puissance                                                                                                                                                                             | Plage de vitesse                   | Indice de protection                                                                      |                                                                                                                                                                                    |
| 1 moteur pour convoyeurs droits, stationnaires, jusqu'à 13 m de profondeur                                        | Moto-réducteurs à couples coniques 0,12 kW avec démarreur progressif                                                                                                                  | Réglage en continu de 4 à 18 m/min | IP X5<br>Classe thermique F                                                               |                                                                                                                                                                                    |

Modèle en acier inox. Construction hygiénique et autoportante à structure modulaire formée de segments de bandes vissés sur des piètements constitués d'un set de tubes carrés en acier inox et pourvus de pieds à vis en plastique réglables en hauteur ou en exécution mobile sur roulettes.

## OPTIONS D'ÉQUIPEMENT : TAPIS DE DISTRIBUTION DE REPAS

|                                                                                       | Modèle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Matériau   | Dimensions<br>L x P x H<br>mm |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------|
|    | <b>Version mobile :</b><br><b>Équipement de roulettes :</b><br>Max. 7 m pour la version à sangle et 12 m pour la version à courroie ronde. Mobile via roulettes pivotantes Ø 125 mm, avec freins, fixation des plaques, roue en plastique avec roulement à billes en acier inox selon DIN 18867-8, incluant un jeu d'entretoises en acier inox entre les pieds de bande. |            |                               |
|    | <b>Fixation au sol pour pieds de sol standard</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | acier inox | 105 x 75 x 52                 |
|    | <b>Bascule mécanique de fin de course intégrée dans la bande standard</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |                               |
|   | <b>Interrupteur de fin de course photoélectrique</b><br>intégré dans le corps de la bande                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |                               |
|  | <b>Bordure pare-chocs</b><br>sur les deux côtés, sur la longueur                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | plastique  | 60 x 20                       |
|  | <b>Table tournante de rangement</b><br>Positionnement flexible - à 300 mm max. du début ou fin de la bande                                                                                                                                                                                                                                                               | acier inox | 500 x 300 x 530               |
|  | <b>Bordure support à suspendre, système de rails inclus</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | acier inox | 500 x 300 x 97                |
|  | <b>Tablette rabattable</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | acier inox | 500 x 300 x 97                |

|                                                                                    | Modèle                                                                                           | Matériau                                     | Dimensions<br>L x P x H<br>mm |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|
|    | Rangement des plateaux pour la version à courroie ronde                                          |                                              | 250 x 500/<br>500 x 500       |
|    | Tiroir universel                                                                                 | acier inox                                   | 480 x 420 x 230               |
|    | Infrastructure avec tablette ajourée                                                             | Grille en plastique                          |                               |
|    | Pédale supplémentaire pour le démarrage/l'arrêt du convoyeur                                     |                                              |                               |
|   | Bouton de démarrage/d'arrêt supplémentaire                                                       | Positionnement flexible le long du convoyeur |                               |
|  | Touche d'arrêt d'urgence supplémentaire                                                          | Positionnement flexible le long du convoyeur |                               |
|  | Prise de courant supplémentaire<br>Schuko, 230 V, 16 A, IP44<br>d'un seul côté ou des deux côtés |                                              |                               |



# EXEMPLE PRATIQUE : CONVOYEURS DE RETOUR DE VAISSELLE

Nos bandes de retour de la vaisselle peuvent être adaptées individuellement selon vos conditions. Les distances entre la salle à manger et l'arrière-cuisine peuvent être configurées individuellement pour vous. Grâce à notre système, les plateaux de vaisselle sales retrouvent leur chemin de manière particulièrement efficace.



Site Internet

Autres détails du produit

## Planification individuelle

N'hésitez pas à nous contacter pour un conseil détaillé, entièrement adapté à vos exigences et mesures !



### Contrôle de tri

Arrêt fiable des plateaux non débarrassés. Disponible au choix en version mécanique ou optique.

**Pour les convoyeurs avec désempilage automatique des plateaux.**

### Interrupteur de fin de course photoélectrique

Il sert à arrêter automatiquement le convoyeur dès qu'un plateau recouvre le capteur. Si le plateau est retiré, le convoyeur redémarre automatiquement.

**Également disponibles : Fin de course mécanique à bascule :** le même système d'arrêt et de démarrage intervient ici dès qu'un plateau entre en contact avec la bascule.

**Pour les convoyeurs avec désempilage automatique des plateaux.**

### Chariots niveau constant à plateaux

Nos chariots niveau constant à plateaux ouverts sont idéalement adaptés au système de convoyeur SGR. Pour des informations sur les produits, voir le chapitre « Chariots niveau constant à plateaux » à la p. 118.

### Dispositif d'accrochage

Accrochage sûr du dispositif de désempilage de plateaux aux bandes de retour de la vaisselle pour une prise en charge fluide et automatisée des plateaux vidés. Ce modèle ne comporte pas d'interrupteur de fin de course.

### Corps de la bande cintré

Grâce à la section taillée du convoyeur, de 500 mm à 400 mm de largeur, il est possible d'atteindre les plateaux de paniers arrière facilement de manière ergonomique.

### Commande du convoyeur

4 dispositifs de commande différents sont disponibles en fonction de la composition de votre convoyeur.

La version standard comprend :

- 1 interrupteur principal
- 1 touche Start,
- 1 touche Stop,
- 1 bouton d'ARRÊT D'URGENCE,
- 1 potentiomètre pour le réglage de la vitesse.

### Guidages de plateaux

Toutes les tailles de plateaux sont guidées de manière optimale.

### Étagère panier

Sert à accueillir les paniers d'installations de lavage et à poursuivre le tri des pièces de vaisselle.

Disponible pour 3, 4 ou 5 paniers (510 x 510 mm).

### Courbes

Courbe à 90° ou 180°, équipée d'une courroie ronde Ø 15 mm, avec deux guidages latéraux en acier inox ainsi qu'en plastique pour un parcours optimal des plateaux à travers les courbes.

Autres courbes spécifiques au client possibles selon les exigences. P. ex. 15°/30°/45°/60°.

### Courroies rondes

Courroies rondes en polyuréthane, couleur verte, distance entre les courroies 180 mm, éléments de guidage de la courroie HDPE 25/25/19, noirs, interchangeables.

- 1) Trajet de transport droit.
- 2) Courbes à partir de 70°.

### Commutation cadencée d'encombrement

Le système de commutation cadencée d'encombrement assure un passage fluide et optimisé des plateaux sur l'ensemble du convoyeur.

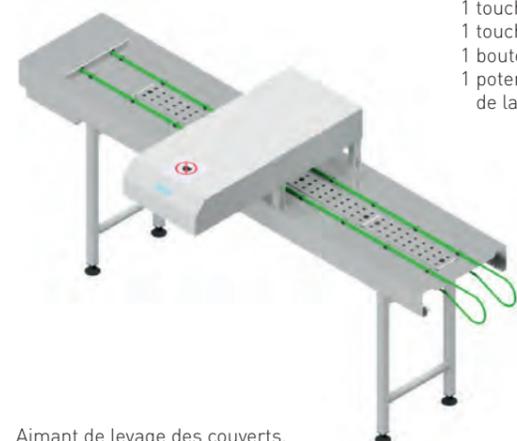
### Meuble bas avec goulotte de déversement

Un tri des déchets respectueux de l'environnement peut ainsi être effectué très facilement au début du système de convoyage.

### Auge de récupération

Auge en option pour recueillir les liquides en dessous de la zone d'alimentation. Des manchons de raccordement d'un diamètre de 50 mm sont disponibles pour une autre conduite d'évacuation.

L'illustration représente un équipement spécial.



Aimant de levage des couverts.

### Autres options supplémentaires

- Aimant de décollement des couverts (collecte automatique des couverts du plateau et transfert dans un chariot pour couverts (article 0161750)).
- Tunnel de protection acoustique/visuelle (possibilité de guidage sans contamination à travers des zones propres).
- Bouton d'arrêt d'urgence.
- Commutation cadencée d'encombrement.
- Prises de courant

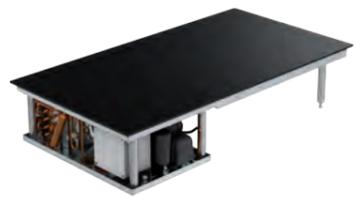
**FOOD DISPLAY**



**Conseil individuel**  
Un grand nombre de nos solutions peuvent également être installées ultérieurement dans votre comptoir de distribution de repas. Nous examinerons volontiers les possibilités avec vous. Contactez-nous.

**Une présentation attrayante des repas pour des hôtes enthousiastes**

Tout personnel de cuisine donne le meilleur de lui-même pour ravir les papilles de ses convives. Pour que les plats soient tempérés de manière professionnelle et présentés de manière attrayante, il ne faut pas seulement un bon personnel de cuisine, mais aussi des solutions techniques convaincantes.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>P. 208</b></p>   <p><b>Bac chauffant Therma Dry</b><br/>Le bac chauffant Therma Dry convainc par une présentation attrayante, une manipulation ergonomique et un fonctionnement efficace.</p> | <p><b>P. 210</b></p>   <p><b>Plaque froid/chaud</b><br/>Grâce au temps de commutation rapide, la plaque froid-chaud peut être utilisée à tout moment de la journée, ce qui permet d'économiser des coûts et de la place.</p> | <p><b>P. 211</b></p>   <p><b>Plaque de maintien au chaud</b><br/>Notre plaque chauffante se caractérise par des temps de chauffe courts et des températures fiables.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**P. 214**



**Distributeur encastrable pour paniers**  
Installé de manière fixe dans un comptoir de distribution de repas pour les assiettes, les tasses, les paniers, etc.

**P. 217**



**Construction de comptoirs**  
Notre partenaire RÜTHER réunit vos appareils encastrables en un comptoir de distribution de repas intégral.

**RÜTHER**

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Modèle de base</b></p>   <p><b>Bac chauffant Therma Dry</b><br/>P. 208</p> | <p></p>  <p><b>Plaque froid/chaud</b><br/>P. 210</p> | <p></p>  <p><b>Plaque de maintien au chaud</b><br/>P. 211</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Surface**

|                                                                                                                                            |                                                                                                  |                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Surface en acier inox avec plaque chauffante en verre Ceran® noir</li> </ul> <p><b>P. 213</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Standard : verre Ceran® noir ou Dekton® noir</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verre Ceran® noir</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|

**Cadre**

|                                                                                                   |                                                                                      |                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Exclusivement avec cadre</li> </ul> <p><b>P. 213</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sans cadre</li> <li>■ Avec cadre</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sans cadre</li> <li>■ Avec cadre</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

**En option**

**Pont thermique**



|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ÉQUIPEMENT DU PONT THERMIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Infrarouge</li> <li>■ LED</li> <li>■ Infrarouge et LED</li> </ul> <p><b>P. 212</b></p> | <p><b>DESIGN DU PONT THERMIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Optima</li> <li>■ Horizon</li> <li>■ Horizon 2</li> </ul> <p><b>P. 212</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ① Faible consommation d'énergie

Le bac chauffant Therma Dry consomme – par rapport à un bain-marie traditionnel – jusqu'à 63 % d'énergie en moins.

## ② TEMPÉRATURES À POINT

Grâce au chauffage uniforme par la technique infrarouge, les repas conservent un niveau de température constant, sans aucune cuisson ultérieure.

## ③ UN TRAVAIL EFFICACE

Le bac chauffant Therma Dry peut être utilisé immédiatement sans préchauffage. Les bacs GN contenant des aliments peuvent être insérés facilement au lieu d'être accrochés par le haut.

## ④ NETTOYAGE FACILE

Les clapets de chargement avant peuvent être retirés très facilement. Cela rend le nettoyage des surfaces en verre Ceran® encore plus facile.

## ⑤ SÉCURITÉ DE TRAVAIL ACCRUE

Le bac chauffant Therma Dry fonctionne sans eau. Le risque de blessure par la vapeur d'eau chaude est ainsi minimisé et la manipulation est nettement plus confortable pour les collaborateurs.

## ⑥ SANS CONDUITE D'EAU

Le bac chauffant Therma Dry peut être positionné de manière très flexible, car aucune conduite d'eau environnante n'est nécessaire, un raccordement 230 V suffit.



## Therma Dry avec bord large – pour réception directe d'un pont thermique

|  | Modèle                 | Taille GN | V/kW     | Consommation d'énergie kWh | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|------------------------|-----------|----------|----------------------------|-------------------------|------------|
|  | WHB TD 1/1 mTR fWB EW1 | 1/1       | 230/0,41 | 0,41                       | 536 x 635 x 402         | 8900301    |
|  | WHB TD 2/1 mTR fWB EW1 | 2/1       | 230/0,82 | 0,82                       | 868 x 635 x 402         | 8900302    |
|  | WHB TD 3/1 mTR fWB EW1 | 3/1       | 230/1,23 | 1,23                       | 1.200 x 635 x 402       | 8900303    |
|  | WHB TD 4/1 mTR fWB EW1 | 4/1       | 230/1,64 | 1,64                       | 1.532 x 635 x 402       | 8900304    |
|  | WHB TD 5/1 mTR fWB EW1 | 5/1       | 230/2,05 | 2,05                       | 1.864 x 635 x 402       | 8900305    |

## Therma-Dry à bord étroit – en option avec pont thermique\*

|  | Modèle             | Taille GN | V/kW     | Consommation d'énergie kWh | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|--------------------|-----------|----------|----------------------------|-------------------------|------------|
|  | WHB TD 1/1 mTR EW1 | 1/1       | 230/0,41 | 0,41                       | 359 x 635 x 402         | 8900406    |
|  | WHB TD 2/1 mTR EW1 | 2/1       | 230/0,82 | 0,82                       | 691 x 635 x 402         | 8900407    |
|  | WHB TD 3/1 mTR EW1 | 3/1       | 230/1,23 | 1,23                       | 1.023 x 635 x 402       | 8900408    |
|  | WHB TD 4/1 mTR EW1 | 4/1       | 230/1,64 | 1,64                       | 1.355 x 635 x 402       | 8900409    |
|  | WHB TD 5/1 mTR EW1 | 5/1       | 230/2,05 | 2,05                       | 1.687 x 635 x 402       | 8900410    |

\* Le montage du pont thermique se fait sur le comptoir de distribution des repas adjacent, non sur le Therma Dry.



Site Internet

Autres détails du produit



## LES AVANTAGES EN RÉSUMÉ

63 %  
d'économie  
d'énergie



Présentation optimale des aliments



Simplement efficace



Maniement idéal

1 ÉCONOMIE DE TEMPS

La plaque froid-chaud marque des points avec des temps de commutation rapides. En seulement 45 minutes, la plaque peut refroidir de +140 °C à -5 °C.

2 GAIN DE PLACE ET ÉCONOMIE DE COÛTS

Pour la distribution de repas chauds et froids – ce qui permet d'économiser de la place et des coûts.

3 À L'ÉPREUVE DU TEMPS

Nous utilisons l'agent de refroidissement R290, autorisé à long terme par le règlement européen sur les gaz fluorés.

4 EFFICACE

Pour changer de température entre -5 °C et +140 °C, la plaque froid-chaud ne consomme que 750 Wh d'électricité.

5 COMMANDE NUMÉRIQUE POSSIBLE

La commande directement sur le comptoir permet un réglage flexible des températures souhaitées.

-5 °C à +140 °C



Le modèle illustre la construction de comptoirs en option. Plus d'informations p. 217.



Site Internet  
Autres détails du produit

Plaque froid/chaud

|  | Modèle             | Taille GN | Surface            | V/kW     | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|--------------------|-----------|--------------------|----------|-------------------------|------------|
|  | KWP 1/1 GLA KA EW1 | 1/1       | Verre Ceran®, noir | 230/1,84 | 330 x 530 x 200         | 8900213    |
|  | KWP 2/1 GLA KA EW1 | 2/1       | Verre Ceran®, noir | 230/1,84 | 660 x 530 x 200         | 8900217    |
|  | KWP 3/1 GLA KA EW1 | 3/1       | Verre Ceran®, noir | 230/2,07 | 990 x 530 x 200         | 8900237    |
|  | KWP 3/1 GLA KA EW1 | 4/1       | Verre Ceran®, noir | 230/2,42 | 1.320 x 530 x 200       | 8900306    |
|  | KWP 1/1 DEK KA EW1 | 1/1       | Dekton®, noir      | 230/1,84 | 330 x 530 x 200         | 8900318    |
|  | KWP 2/1 DEK KA EW1 | 2/1       | Dekton®, noir      | 230/1,84 | 660 x 530 x 200         | 8900225    |
|  | KWP 3/1 DEK KA EW1 | 3/1       | Dekton®, noir      | 230/2,07 | 990 x 530 x 200         | 8900226    |
|  | KWP 4/1 DEK KA EW1 | 4/1       | Dekton®, noir      | 230/2,42 | 1.320 x 530 x 200       | 8900227    |

Puissance frigorifique : 340 watts, prêt à brancher avec groupe frigorifique, agent de refroidissement durable : R290. Raccordement pour le froid central sur demande.

Plaque de maintien au chaud

|  | Modèle          | Taille GN | Surface            | V/kW    | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|-----------------|-----------|--------------------|---------|-------------------------|------------|
|  | WHP 2/1 GLA EW1 | 2/1       | Verre Ceran®, noir | 230/0,6 | 660 x 530 x 43          | 0164397    |
|  | WHP 3/1 GLA EW1 | 3/1       | Verre Ceran®, noir | 230/0,9 | 990 x 530 x 43          | 0164398    |
|  | WHP 4/1 GLA EW1 | 4/1       | Verre Ceran®, noir | 230/1,2 | 1.320 x 530 x 43        | 0164399    |
|  | WHP 5/1 GLA EW1 | 5/1       | Verre Ceran®, noir | 230/1,5 | 1.650 x 530 x 43        | 0164400    |

1 TEMPS DE CHAUFFE COURTS

La plaque chauffante est prête à l'emploi en un clin d'œil.

2 UTILISATION FLEXIBLE

Grâce à la régulation flexible et rapide de la température, les plats les plus divers peuvent être servis.

3 COMMANDE NUMÉRIQUE POSSIBLE

La commande directement sur le comptoir permet un réglage flexible des températures souhaitées.

4 NETTOYAGE FACILE

Grâce aux surfaces planes, le nettoyage du comptoir est très facile.

+30 °C à +90 °C



Site Internet  
Autres détails du produit

PONT THERMIQUE

2 INNOVATEUR

Grâce à des émetteurs infrarouges efficaces sur le plan énergétique, les aliments conservent leur température de manière fiable, sans aucune perte de diffusion.

1 QUALITÉ DES REPAS

Des ondes lumineuses infrarouges spéciales sont particulièrement bien absorbées par les aliments et réduisent en outre la perte d'humidité des repas.

3 TRAVAIL AGRÉABLE

Grâce à la très faible chaleur dégagée par le pont thermique et à un réchauffement maximal des surfaces de 50 °C, nous permettons un travail confortable et sûr.

4 ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Par rapport aux ponts thermiques traditionnels, notre pont thermique innovant permet de réaliser jusqu'à 50 % d'économies d'énergie.

Jusqu'à 50%

5 ÉCLAIRAGE PROMOTIONNEL

Les LED modernes éclairent de manière optimale et créent ainsi une image appétissante des aliments frais.





**ATTRAYANT**  
L'association d'un boîtier, d'un écran contre la toux et d'un pont thermique au design uniforme contribue à une présentation attrayante des plats.

**3 DESIGNS DIFFÉRENTS SONT DISPONIBLES**

Design Optima



Design Horizon



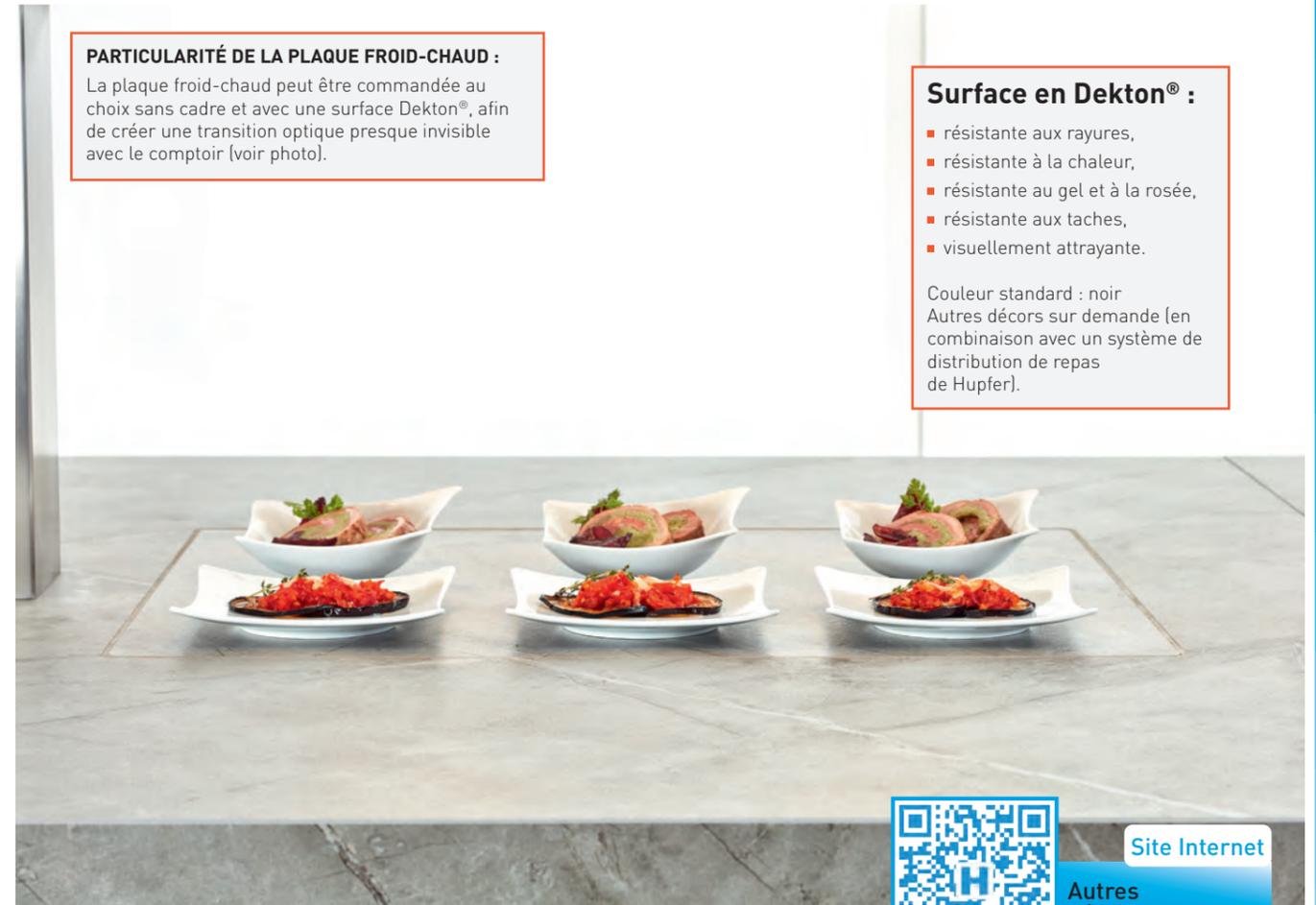
Design Horizon 02



**PARTICULARITÉ DE LA PLAQUE FROID-CHAUD :**  
La plaque froid-chaud peut être commandée au choix sans cadre et avec une surface Dekton®, afin de créer une transition optique presque invisible avec le comptoir (voir photo).

- Surface en Dekton® :**
- résistante aux rayures,
  - résistante à la chaleur,
  - résistante au gel et à la rosée,
  - résistante aux taches,
  - visuellement attrayante.

Couleur standard : noir  
Autres décors sur demande (en combinaison avec un système de distribution de repas de Hupfer).



Site Internet

Autres détails du produit

**Exemples**

**PLAQUE FROID/CHAUD**

- Surface grise Dekton®.
- Sans cadre
- Comptoir Dekton® gris en option



**PLAQUE DE MAINTIEN AU CHAUD**

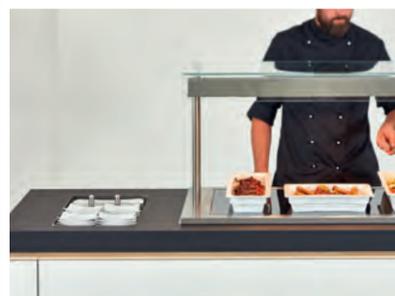
- Surface en verre Ceran® noir
- Avec cadre

**14 Pont thermique**

|  | Modèle | Taille GN | Design                   | V/kW    | Consommation d'énergie kWh | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--|--------|-----------|--------------------------|---------|----------------------------|-------------------------|------------|
|  | WB 2/1 | 2/1       | Horizon/Horizon 2/Optima | 230/0,6 | 0,6                        | 854 x 450 x 515         | 0164563666 |
|  | WB 3/1 | 3/1       | Horizon/Horizon 2/Optima | 230/0,9 | 0,9                        | 1.186 x 450 x 515       | 0164564666 |
|  | WB 4/1 | 4/1       | Horizon/Horizon 2/Optima | 230/1,2 | 1,2                        | 1.518 x 450 x 515       | 0164565666 |
|  | WB 5/1 | 5/1       | Horizon/Horizon 2/Optima | 230/1,2 | 1,5                        | 1.850 x 450 x 515       | 0164566666 |

Pont thermique équipé au choix d'un module encastré infrarouge ou infrarouge et LED.

## DISTRIBUTEUR ENCASTRABLE POUR PANIERS



### LE COMPLÉMENT PARFAIT

Nous proposons les distributeurs encastrables les plus divers pour assiettes, paniers, tasses, etc. afin d'équiper votre installation de distribution de repas de manière aussi pratique et efficace que possible.

#### Distributeur encastrable pour assiettes, non chauffé

|                                                                                   | Modèle              | Vaisselle               | Capacité avec/sans couvercle | Ø découpe du plan de travail mm | Nombre de puits d'empilage | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------|
|  | <b>EBR-TE 19-26</b> | rond, Ø 190 mm – 260 mm | Jusqu'à 6/70 pièces          | 385                             | 1                          | <b>0161830</b> |
|                                                                                   | <b>EBR-TE 18-33</b> | rond, Ø 180-330 mm      | Jusqu'à 44/52 pièces         | 455                             | 1                          | <b>0162250</b> |

Modèle en acier inox. 3 guidages par puits d'empilage, réglables, revêtement en matière plastique. Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord inférieur du cadre d'appui : 640 mm.

#### Distributeur encastrable pour assiettes chauffé – 1 tube

|                                                                                     | Modèle                | Vaisselle               | Capacité avec/sans couvercle | Ø découpe du plan de travail mm | V/kW    | Nombre de puits d'empilage | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------------------|---------|----------------------------|----------------|
|  | <b>EBR-TE/H 19-26</b> | rond, Ø 190 mm – 260 mm | Jusqu'à 60/70 pièces         | 385                             | 230/0,6 | 1                          | <b>0161840</b> |
|                                                                                     | <b>EBR-TE/H 18-33</b> | rond, Ø 180 mm – 330 mm | Jusqu'à 44/52 pièces         | 455                             | 230/0,6 | 1                          | <b>0162251</b> |

Modèle en acier inox. 3 guides par puits d'empilage, réglables, revêtement plastique, couvercle inclus. Élément de chauffage tubulaire en acier inox, température maximale de la vaisselle 70 °C, thermostat continu, 600 W. Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord inférieur du cadre d'appui : 640 mm, couvercle inclus.

#### Distributeur encastrable pour assiettes chauffé – 2 tubes

|                                                                                     | Modèle                | Vaisselle               | Capacité avec couvercle | Ø découpe du plan de travail mm | V/kW    | Nombre de puits d'empilage | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------|---------|----------------------------|----------------|
|  | <b>EBR-TE/H 19-26</b> | rond, Ø 190 mm – 260 mm | Jusqu'à 120 pièces      | 610 x 420                       | 230/1,0 | 2                          | <b>0161850</b> |

Modèle en acier inox. 3 guides par puits d'empilage, réglables, revêtement plastique, couvercle inclus. Élément de chauffage tubulaire en acier inox ; température max. de la vaisselle 70 °C, thermostat continu, 1.000 W. Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord inférieur du cadre d'appui : 640 mm.

#### Distributeur encastrable pour tasses, non chauffé

|                                                                                     | Modèle                 | Vaisselle                                         | Capacité avec/sans couvercle | Ø découpe du plan de travail mm | Nombre de puits d'empilage                      | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|
|  | <b>EBR-TAS 70-120</b>  | Pour tasses, verres et padellas Ø 70 mm – 120 mm  | Jusqu'à 64/72 pièces         | 385                             | 3 à 8 (en fonction du diamètre de la vaisselle) | <b>0162541</b> |
|                                                                                     | <b>EBR-TAS 100-150</b> | Pour tasses, verres et padellas Ø 100 mm – 150 mm | Jusqu'à 98/104 pièces        | 455                             | 3 à 8 (en fonction du diamètre de la vaisselle) | <b>0162540</b> |

Modèle en acier inox. 3 guidages par puits d'empilage, réglables, revêtement en matière plastique. Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord inférieur du cadre d'appui : 640 mm.

#### Distributeur encastrable pour tasses, chauffé

|                                                                                     | Modèle                   | Vaisselle                                         | Capacité avec/sans couvercle | Ø découpe du plan de travail mm | V/kW    | Nombre de puits d'empilage                      | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|---------|-------------------------------------------------|----------------|
|  | <b>EBR-TAS/H 70-120</b>  | Pour tasses, verres et padellas Ø 70 mm – 120 mm  | Jusqu'à 64/72 pièces         | 230/0,6                         | 230/0,6 | 3 à 8 (en fonction du diamètre de la vaisselle) | <b>0162543</b> |
|                                                                                     | <b>EBR-TAS/H 100-150</b> | Pour tasses, verres et padellas Ø 100 mm – 150 mm | Jusqu'à 98/104 pièces        | 230/0,6                         | 230/0,6 | 3 à 8 (en fonction du diamètre de la vaisselle) | <b>0162542</b> |

Modèle en acier inox. 3 guidages par puits d'empilage, réglables, revêtement en matière plastique. Élément de chauffage tubulaire en acier inox ; température max. de la vaisselle 70 °C, thermostat continu, 600 W. Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord inférieur du cadre d'appui : 640 mm.

#### Distributeur encastrable pour paniers, non chauffé

|                                                                                       | Modèle               | Vaisselle                                           | Capacité                                              | Ø découpe du plan de travail mm | Montage     | Nombre de puits d'empilage | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------|----------------------------|----------------|
|  | <b>EBS-KO 50-50</b>  | Pièces de petite taille et difficilement empilables | 1 panier fixe + 4 paniers libres (115 mm de hauteur)/ | 526 x 526                       | par le bas  | 1                          | <b>0118179</b> |
|  | <b>EBST-KO 50-50</b> |                                                     | 1 panier fixe + 6 paniers libres (75 mm de haut)      | 610 x 566                       | par le haut | 1                          | <b>0119559</b> |

Modèle en acier inox. Pour accueillir des paniers à vaisselle 500 x 500 mm\*. Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord inférieur du cadre de l'appareil : 640 mm, extensible à 665 mm max. par des pieds à vis.

\* Vous trouverez les paniers à vaisselle à la p. 237.

### Distributeur encastrable pour paniers, chauffé

|                                                                                  | Modèle                 | Capacité                                             | Ø découpe du plan de travail mm | V/kW    | Montage     | Nombre de puits d'empilage | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|-------------|----------------------------|----------------|
|  | <b>EBS-KO/H 50-50</b>  | 1 panier fixe + 4 paniers libres (115 mm de hauteur) | 526 x 526                       | 230/2,0 | par le bas  | 1                          | <b>0116153</b> |
|                                                                                  | <b>EBST-KO/H 50-50</b> | 1 panier fixe + 6 paniers libres (75 mm de haut)     | 630 x 630                       | 230/2,0 | par le haut | 1                          | <b>0162256</b> |

Modèle en acier inox. Pour recevoir des paniers à vaisselle 500 x 500 mm\*, dans lesquels il est possible de mettre à disposition des pièces de vaisselle petites ou difficilement empilables. Élément de chauffage tubulaire en acier inox ; température max. de la vaisselle 70 °C, thermostat continu, 600 W, couvercle inclus.  
Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord inférieur du cadre de l'appareil : 640 mm.

### Distributeur encastrable pour plateaux, non chauffé

|                                                                                  | Modèle                | Plateaux                                                       | Capacité                | Ø découpe du plan de travail mm | Nombre de puits d'empilage | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------|
|  | <b>EBST-TAB 53-37</b> | 1 pile de plateaux EN 530 x 370 mm ou plateaux GN 530 x 325 mm | env. 100 plateaux EN/GN | 630 x 430                       | 1                          | <b>0119549</b> |

Modèle en acier inox. Pour accueillir des plateaux. Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord inférieur du cadre de l'appareil : 640 mm\*. Montage possible par le haut ou par le bas.

### Distributeur encastrable universel chauffé

|                                                                                    | Modèle                 | Plateaux                                                                                                   | Capacité avec/sans couvercle | Ø découpe du plan de travail mm | V/kW    | Nombre de puits d'empilage                 | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|---------|--------------------------------------------|----------------|
|  | <b>EBS-UST/H 57-28</b> | pour les assiettes rondes ou rectangulaires jusqu'à Ø 280 mm, également adapté aux pièces de petite taille | Jusqu'à 435/555 pièces       | 585 x 295                       | 230/1,0 | jusqu'à 21 selon la taille de la vaisselle | <b>0163006</b> |

Modèle en acier inox. Dispositif de centrage avec 16 emplacements pour barres de guidage en acier inox. Élément de chauffage tubulaire en acier inox ; température max. de la vaisselle 60 °C en 150 minutes, thermostat continu, 1.000 W, couvercle inclus. Profondeur de montage : Hauteur de l'appareil jusqu'au bord supérieur de la plaque de recouvrement : 640 mm, extensible à 740 mm max. par des pieds à vis.

\* Vous trouverez les paniers à vaisselle à la p. 237.



Site Internet

Autres détails du produit

### Un travail d'équipe pour parfaire votre distribution de repas

Hupfer et Rütther : deux partenaires forts du groupe Hupfer qui réalisent ensemble pour vous des installations de distribution de repas sous forme de solution complète.

Hupfer fournit les différents appareils de distribution et Rütther apporte sa contribution en tant que spécialiste de la construction d'installations avec les matériaux les plus divers.

Deux partenaires – un objectif : un service complet et simple avec un seul interlocuteur pour une présentation parfaite de vos repas.



### LES AVANTAGES D'UN COUP D'ŒIL



#### Savoir-faire

Nous développons nos produits et solutions à partir d'une profonde compréhension des structures logistiques et des exigences individuelles de nos clients et de leurs environnements de travail.



#### Planification

À l'aide de programmes de conception modernes, nous vous présentons déjà le résultat en 3D avant la réalisation.



#### Fabrication

Chez nous, l'artisanat et la haute technologie travaillent main dans la main. À commencer par notre propre menuiserie, jusqu'aux travaux de peinture. Nos collaborateurs et collaboratrices qualifiés de longue date garantissent un résultat parfait qui vous enthousiasmera, vous et vos clients.



#### Exposition

Les matériaux haut de gamme et la qualité de finition doivent être vus et ressentis. Pour nous, il va donc de soi qu'un échantillonnage et que la réception en usine se fassent sur place chez Rütther.





**La bonne hauteur de travail est différente pour chacun**

Pour un travail sain et un personnel satisfait : avec nos tables de travail réglables en hauteur et la station de redressement ErgoMultiPoint, nous établissons des normes modernes pour plus d'ergonomie dans les cuisines professionnelles.



**Station de redressement ErgoMultiPoint**

Le multi-talent polyvalent dans le commerce à la carte.

P. 219



**Tables de travail**

Tables réglables en hauteur pour un travail ergonomique.

P. 220



Site Internet  
Autres détails du produit

**Station de redressement ErgoMultiPoint**

Particulièrement adaptée pour le dressage rapide dans les commerces à la carte. L'ErgoMultiPoint permet de tout conserver à portée de main – des plats préparés aux herbes aromatiques pour la décoration finale en passant par les couteaux à découper.

**Intéressant pour vous ?**

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir des informations détaillées et des conseils complets, également pour une éventuelle intégration dans un comptoir de distribution de repas.



**Tout à portée de main**

Des bacs GN de différentes tailles peuvent être ici mis à disposition avec, par exemple, des sauces et des herbes aromatiques.

**Réglable en hauteur**

Pour un personnel satisfait et en bonne santé, une hauteur de travail ergonomique est déterminante. Grâce au réglage électrohydraulique de la hauteur, cela est possible rapidement et facilement.

**Raccordement direct**

Mixeur, baguette magique et autres peuvent être directement raccordés à l'ErgoMultiPoint.

**Froid ou chaud**

Le compartiment droit de l'armoire peut, au choix, être chauffé ou refroidi avec des plaques d'accumulation de froid.

**Hygiénique**

Nous utilisons de l'acier inox qui est hygiénique à long terme et facile à nettoyer.

La photo illustre un équipement spécial.

**Station de redressement ErgoMultiPoint**

|                                         | Modèle                       | Type de construction                    | Charge utile kg        | Dimensions L x P x H mm   | N° article           |
|-----------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|---------------------------|----------------------|
|                                         | <b>EMP 1450/750/855-1155</b> | fermé, à double paroi, en trois parties | 220                    | 1.450 x 720 x 850 – 1.150 | <b>0163193</b>       |
| <b>Réglage électrique de la hauteur</b> |                              | Puissance kW                            | Tension d'alimentation | Courant nominal A         | Indice de protection |
|                                         |                              | 7,5                                     | 230 V CA 50 Hz         | 16                        | IPX 4                |

Modèle en acier inox. Corbeille et bacs exclusifs.

# TABLES DE DÉPOSE

Table de dépose en acier inox de haute qualité, conçue pour garantir une hygiène impeccable et équipée d'un système de réglage de la hauteur hydraulique pour un ajustement ergonomique en fonction de la taille de chaque utilisateur.

### Capacité de charge

Charge utile élevée grâce aux entretoises de l'infrastructure.

### Hygiénique

Modèle entièrement soudé.

### Réglable en hauteur

Pour un travail ergonomique.

### Sûr

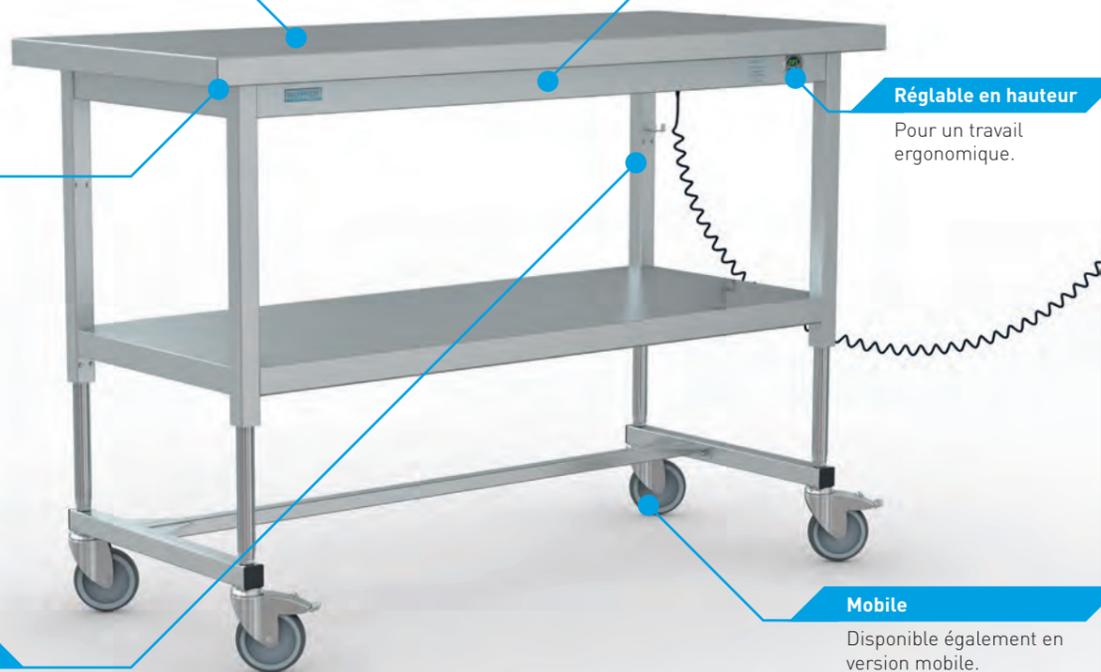
Pas de bords tranchants.

### Prêt à l'emploi

Livraison prête à l'emploi.

### Mobile

Disponible également en version mobile.



## Table de dépose – ouverte – non réglable en hauteur

|                                                                                     | Modèle  | Version mobile | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | AT-12-0 | Sur demande    | 300             | 1.200 x 750 x 900       | 0164605    |
|                                                                                     | AT-14-0 |                | 300             | 1.400 x 750 x 900       | 0164606    |
|                                                                                     | AT-16-0 |                | 300             | 1.600 x 750 x 900       | 0164607    |
|                                                                                     | AT-18-0 |                | 300             | 1.800 x 750 x 900       | 0164608    |
|                                                                                     | AT-20-0 |                | 300             | 2.000 x 750 x 900       | 0164609    |

Modèle en acier inox. Sur demande, version mobile sur 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Table de dépose avec étiquette intermédiaire – non réglable en hauteur

|                                                                                     | Modèle   | Version mobile | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | AT-12-ZB | Sur demande    | 300             | 1.200 x 750 x 900       | 0164610    |
|                                                                                     | AT-14-ZB |                | 300             | 1.400 x 750 x 900       | 0164611    |
|                                                                                     | AT-16-ZB |                | 300             | 1.600 x 750 x 900       | 0164612    |
|                                                                                     | AT-18-ZB |                | 300             | 1.800 x 750 x 900       | 0164613    |
|                                                                                     | AT-20-ZB |                | 300             | 2.000 x 750 x 900       | 0164614    |

Modèle en acier inox. Sur demande, version mobile sur 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Tables de dépose – ouverte – non réglable en hauteur

|                                                                                     | Modèle     | Version mobile | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | AT-12-0-EH | Sur demande    | 300             | 1.200 x 750 x 850-1.150 | 0164615    |
|                                                                                     | AT-14-0-EH |                | 300             | 1.400 x 750 x 850-1.150 | 0164616    |
|                                                                                     | AT-16-0-EH |                | 300             | 1.600 x 750 x 850-1.150 | 0164617    |
|                                                                                     | AT-18-0-EH |                | 300             | 1.800 x 750 x 850-1.150 | 0164618    |
|                                                                                     | AT-20-0-EH |                | 300             | 2.000 x 750 x 850-1.150 | 0164619    |

| Réglage électrique de la hauteur | Puissance kW | Tension d'alimentation | Courant nominal A | Indice de protection |
|----------------------------------|--------------|------------------------|-------------------|----------------------|
|                                  | 2,4          | 230 V CA 50 Hz         | 1,04              | IPX 4                |

Modèle en acier inox. Sur demande, version mobile sur 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Tables de dépose avec étagère intermédiaire – hauteur réglable électriquement

|                                                                                       | Modèle     | Version mobile | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm   | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|-----------------|---------------------------|------------|
|  | AT-12-0-EH | Sur demande    | 300             | 1.200 x 750 x 850-1.150   | 0164620    |
|                                                                                       | AT-14-0-EH |                | 300             | 1.400 x 750 x 850-1.150   | 0164621    |
|                                                                                       | AT-16-0-EH |                | 300             | 1.600 x 750 x 850-1.150   | 0164622    |
|                                                                                       | AT-18-0-EH |                | 300             | 1.800 x 750 x 850 - 1.150 | 0164623    |
|                                                                                       | AT-20-0-EH |                | 300             | 2.000 x 750 x 850-1.150   | 0164624    |

| Réglage électrique de la hauteur | Puissance kW | Tension d'alimentation | Courant nominal A | Indice de protection |
|----------------------------------|--------------|------------------------|-------------------|----------------------|
|                                  | 2,4          | 230 V CA 50 Hz         | 1,04              | IPX 4                |

Modèle en acier inox. Sur demande, version mobile sur 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins. Consultez la page 99 pour d'autres variantes de roues.

## Table de présentation mobile

|                                                                                       | Modèle             | Adapté à              | Commande        | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|-------------------------|------------|
|  | AT 1450/600/1000 F | 2 chariots bain-marie | Sur la longueur | 1.450 x 600 x 1.000     | 0164493    |

Modèle en acier inox.

## COMPLÉMENTS JUDICIEUX : TIROIRS ET ARMOIRES

Les blocs tiroirs et les armoires à portes battantes conviennent parfaitement pour le stockage des planches à découper, couteaux, casseroles, louches, bacs GN, etc.

### Options

#### Poignées

- Poignée à rebord : pas de contours saillants.
- Poignée de l'étrier.

#### Butée de porte

- Au choix à gauche ou à droite.

#### Étagère intermédiaire armoire à portes battantes

- Avec étagère intermédiaire (max. 2 pièces sur boulons d'appui).
- Sans boulons d'appui.

#### Verrouillable

- Bloc de tiroirs : uniquement le tiroir supérieur ou tous les tiroirs verrouillables.
- Armoire à portes battantes : porte verrouillable.

#### Poignées

- Poignée à rebord : pas de contours saillants.
- Poignée de l'étrier.

#### Coulisse de tiroir

- Coulisse télescopique à sortie totale.
- Sur demande, avec fermeture automatique.

#### Bloc de tiroirs

- Tiroir caisson.
- Tiroir à cadre (pour GN 1/1).

### Bloc de tiroirs

|                                                                                     | Largeur mm | Profondeur au choix mm | Hauteur mm |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|------------|
|  | 350        | 400/450/500/550/600    | 350        |
|                                                                                     | 400        | 400/450/500/550/600    | 400        |
|                                                                                     | 450        | 400/450/500/550/600    | 450        |
|                                                                                     | 500        | 400/450/500/550/600    | 500        |
|                                                                                     | 550        | 400/450/500/550/600    | 550        |

Modèle en acier inox.



### Bloc de tiroirs

|                                                                                    | Largeur au choix mm            | Profondeur mm | Hauteur mm | Répartition des tiroirs mm |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|------------|----------------------------|
|  | 402 (GN-1/1 en longueur) / 450 | 594           | 202        | 1 x 100                    |
|                                                                                    | 402 (GN-1/1 en longueur) / 450 | 594           | 351        | 2 x 100                    |
|                                                                                    | 402 (GN-1/1 en longueur) / 450 | 594           | 451        | 2 x 150                    |
|                                                                                    | 402 (GN-1/1 en longueur) / 450 | 594           | 501        | 3 x 100                    |
|                                                                                    | 402 (GN-1/1 en longueur) / 450 | 594           | 551        | 2 x 200                    |

Modèle en acier inoxydable. Modèle en acier inox.

#### Planification individuelle

N'hésitez pas à nous contacter pour un conseil détaillé, entièrement adapté à vos exigences et mesures !





Site Internet

Autres détails du produit

**Pour une solution propre**

Laver, nettoyer et désinfecter. C'est la base de toute opération logistique – après tout, nous avons affaire à des produits alimentaires. Notre gamme de produits Hygiène facilite toutes les opérations logistiques effectuées au sein des cuisines industrielles.



**Gamme Hygiène**

Du distributeur de désinfectant aux poubelles, en passant par les lave-mains, etc., nous vous proposons des compléments pratiques.

P. 225

**GAMME DE PRODUITS D'HYGIÈNE**

**Distributeur de savon pour bouteille interchangeable – verrouillable**

|                                                                                     | Modèle                             | Capacité litres env. | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
|  | Distributeur de savon/<br>K TC1-13 | 0,5                  | 71 x 109 x 301          | <b>8600004</b> |
|                                                                                     | Distributeur de savon/<br>TC1-01   | 1,0                  | 76 x 120 x 298          | <b>8600025</b> |

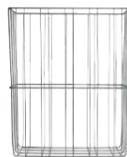
Modèle en acier inox. Avec regard.

**Distributeur de serviettes – verrouillable**

|                                                                                      | Modèle                               |  | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------|----------------|
|  | Distributeur de serviettes<br>TC1-14 |  | 300 x 126 x 308         | <b>8600006</b> |
|                                                                                      | Distributeur de serviettes<br>TC1-03 |  | 298 x 120 x 298         | <b>8600022</b> |

Modèle en acier inox. Avec regard. Ouverture via serrure à pêne dormant.

**Poubelle**

|                                                                                       | Modèle             | Capacité litres env. | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-------------------------|----------------|
|  | Poubelle<br>TC1-11 | env. 38              | 340 x 265 x 425         | <b>8600029</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse. Indépendante ou suspendable.

### Support universel pour flacons avec pompe – réglage manuel de la hauteur

|                                                                                   | Unité d'emballage | Dimensions<br>L x P x H<br>mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|
|  | 12 pièces         | 198 x 120 x 238               | <b>8600138</b> |

Modèle en acier inox. Pour un montage mural. Utilisation universelle pour les flacons avec pompe, par exemple les désinfectants ou les distributeurs de savon de formes et de tailles courantes. Utilisable sans contact manuel.

### Distributeur de savon et de désinfectant

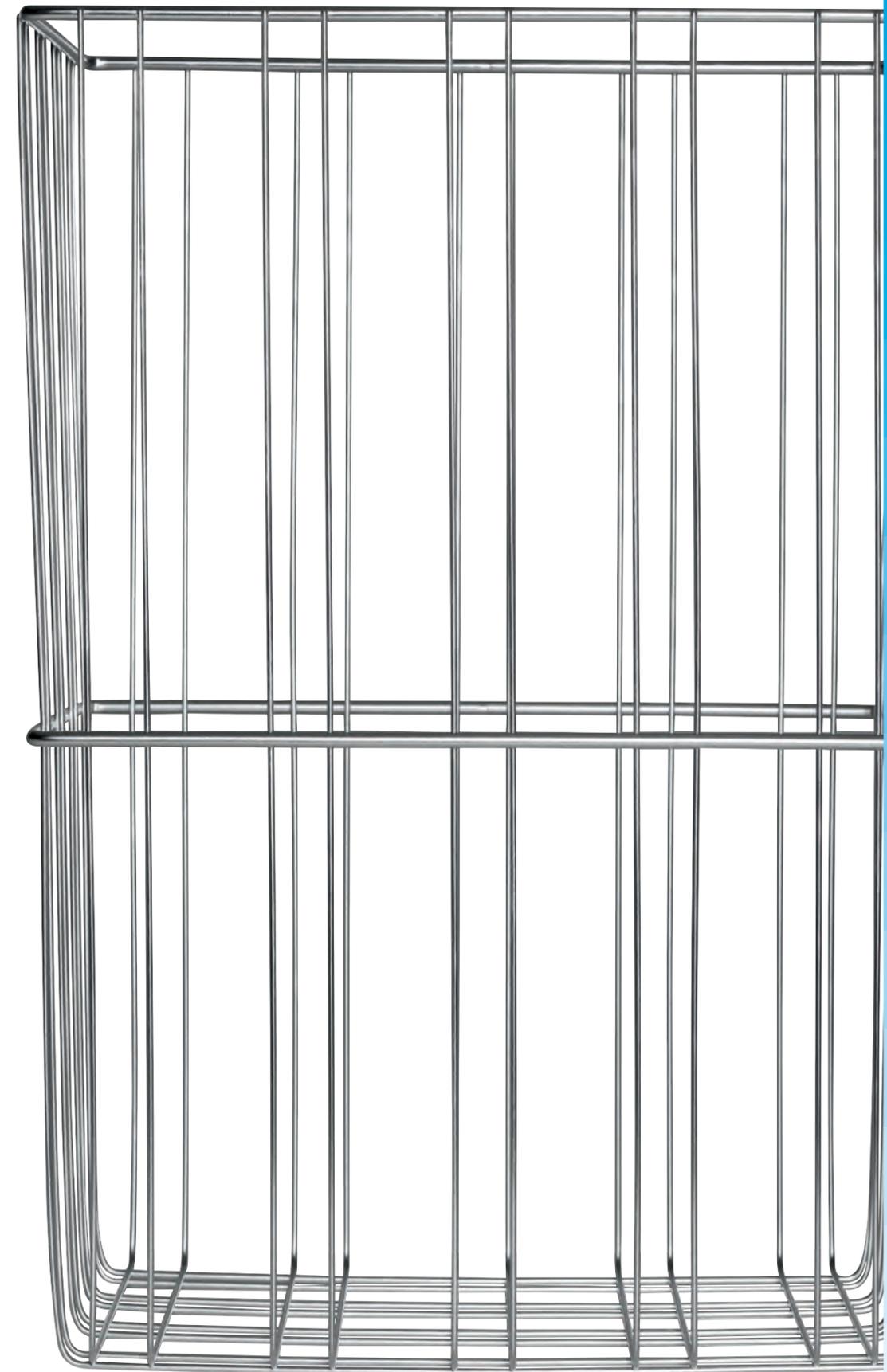
|                                                                                   | Modèle                  | Capacité<br>litres | Dimensions<br>L x P x H<br>mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|-------------------------------|----------------|
|  | <b>SDMS type I-1000</b> | 1                  | 99 x 195 x 305                | <b>8600129</b> |

Modèle en acier inox. Distributeur de savon sans contact manuel. Peut être rempli de savon liquide, de lotions lavantes ou de produits désinfectants. Indicateur de niveau à hauteur des yeux de l'utilisateur.

### Lavabo

|                                                                                    | Modèle                            | Dimensions<br>L x P x H<br>mm | N° article     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|----------------|
|  | <b>Lavabo<br/>EWB 400/310/560</b> | 400 x 310 x 560               | <b>8200342</b> |

Modèle en acier inox. Commande au niveau du genou, avec panneau arrière. Robinetterie incl. Lavabo pour montage mural.





Site Internet

Autres détails du produit

**La logistique jusque dans les moindres détails**

En tant que spécialiste dans le domaine de la logistique culinaire, nous nous efforçons de vous proposer une gamme complète – entièrement élaborée chez nous. C'est pourquoi nous vous proposons également une vaste gamme d'accessoires qui complètent nos appareils Hupfer.

P. 229



**Bac gastroNorm**

Nous proposons des formats, des hauteurs et des variations de poignées très variés afin de permettre la plus grande flexibilité possible.

**Bacs gastroNorm 2/1**

| Modèle         | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées              |                                  | Bac avec poignées supérieures |                   |
|----------------|------------|---------------------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------|
|                |            |                     | Modèle N° article              | Modèle N° article                | Modèle N° article             | Modèle N° article |
| <b>BGN 2/1</b> | 20         | 650 x 530           | BGN 2/1-20<br><b>0130502H</b>  | —                                | —                             | —                 |
|                | 40         |                     | BGN 2/1-40<br><b>0130512H</b>  | —                                | —                             | —                 |
|                | 65         |                     | BGN 2/1-65<br><b>0130522H</b>  | —                                | —                             | —                 |
|                | 100        |                     | BGN 2/1-100<br><b>0130532H</b> | BGN 2/1-100 O<br><b>0130572H</b> | —                             | —                 |
|                | 150        |                     | BGN 2/1-150<br><b>0130542H</b> | BGN 2/1-150 O<br><b>0130582H</b> | —                             | —                 |
|                | 200        |                     | BGN 2/1-200<br><b>0130552H</b> | BGN 2/1-200 O<br><b>0130592H</b> | —                             | —                 |

Modèle en acier inox.

**Bacs gastroNorm 1/1**

| Modèle         | Hauteur mm | Dimensions L x P mm            | Bac sans poignées                |                                   | Bac avec poignées supérieures     |                   | Bac avec poignées rétractables |                   |
|----------------|------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------|
|                |            |                                | Modèle N° article                | Modèle N° article                 | Modèle N° article                 | Modèle N° article | Modèle N° article              | Modèle N° article |
| <b>BGN 1/1</b> | 20         | 530 x 325                      | BGN 1/1-20<br><b>0130602H</b>    | —                                 | —                                 | —                 | —                              | —                 |
|                | 40         |                                | BGN 1/1-40<br><b>0130612H</b>    | —                                 | —                                 | —                 | —                              | —                 |
|                | 55         |                                | BGN 1/1-55<br><b>0132792H</b>    | —                                 | —                                 | —                 | —                              | —                 |
|                | 65         |                                | BGN 1/1-65<br><b>0130622H</b>    | BGN 1/1-65 O<br><b>0130662H</b>   | BGN 1/1-65 F<br><b>0130622HF</b>  | —                 | —                              | —                 |
|                | 100        |                                | BGN 1/1-100<br><b>0130632H</b>   | BGN 1/1-100 O<br><b>0130672H</b>  | BGN 1/1-100 F<br><b>0130632HF</b> | —                 | —                              | —                 |
|                | 150        |                                | BGN 1/1-150<br><b>0130642H</b>   | BGN 1/1-150 O<br><b>0130682H</b>  | BGN 1/1-150 F<br><b>0130642HF</b> | —                 | —                              | —                 |
|                | 200        | BGN 1/1-200<br><b>0130652H</b> | BGN 1/1-200 O<br><b>0130692H</b> | BGN 1/1-200 F<br><b>0130652HF</b> | —                                 | —                 | —                              |                   |

Modèle en acier inox.

P. 236



**Grilles GN**

Le nombre et le diamètre des fils métalliques rendent nos grilles particulièrement solides.

P. 237



**Paniers à vaisselle empilables**

Nos paniers à vaisselle robustes et durables sont parfaitement adaptés à nos chariots niveau constant à paniers.

P. 239



**Divers accessoires**

C'est ce que nous entendons par logistique de cuisine jusque dans les moindres détails – de nombreux petits accessoires de cuisine complètent notre gamme.

| Bacs gastroNorm 2/3                                                              |            |                     |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Modèle                                                                           | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article                                        | Bac avec poignées supérieures<br>Modèle<br>N° article                             | Bac avec poignées rétractables<br>Modèle<br>N° article                             |
| <b>BGN 2/3</b>                                                                   | 20         | 354 x 325           | BGN 2/3-20<br><b>0131.202H</b>                                                   | —                                                                                 | —                                                                                  |
|  | 40         |                     | BGN 2/3-40<br><b>0131212H</b>                                                    | —                                                                                 | —                                                                                  |
|  | 65         |                     | BGN 2/3-65<br><b>0131222H</b>                                                    | —                                                                                 | BGN 2/3-65 F<br><b>0131222HF</b>                                                   |
|  | 100        |                     | BGN 2/3-100<br><b>0131232H</b>                                                   | —                                                                                 | BGN 2/3-100 F<br><b>0131232HF</b>                                                  |
|  | 150        |                     | BGN 2/3-150<br><b>0131242H</b>                                                   | BGN 2/3-150 O<br><b>0131182H</b>                                                  | BGN 2/3-150 F<br><b>0131242HF</b>                                                  |
|  | 200        |                     | BGN 2/3-200<br><b>0131252H</b>                                                   | —                                                                                 | BGN 2/3-200 F<br><b>0131252HF</b>                                                  |

Modèle en acier inox.

| Bacs gastroNorm 2/4                                                                |            |                     |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modèle                                                                             | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article                                         | Bac avec poignées supérieures<br>Modèle<br>N° article                              | Bac avec poignées rétractables<br>Modèle<br>N° article                              |
| <b>BGN 2/4</b>                                                                     | 20         | 530 x 162           | BGN 2/4-20<br><b>0130902H</b>                                                     | —                                                                                  | —                                                                                   |
|  | 40         |                     | BGN 2/4-40<br><b>0130912H</b>                                                     | —                                                                                  | —                                                                                   |
|  | 65         |                     | BGN 2/4-65<br><b>0130922H</b>                                                     | —                                                                                  | BGN 2/4-65 F<br><b>0130922HF</b>                                                    |
|  | 100        |                     | BGN 2/4-100<br><b>0130932H</b>                                                    | —                                                                                  | —                                                                                   |
|  | 150        |                     | BGN 2/4-150<br><b>0130942H</b>                                                    | BGN 2/4-150 O<br><b>0130972H</b>                                                   | BGN 2/4-150 F<br><b>0130942HF</b>                                                   |

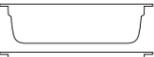
Modèle en acier inox.

| Bacs gastroNorm 1/2                                                                 |            |                     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Modèle                                                                              | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article                                          | Bac avec poignées supérieures<br>Modèle<br>N° article                              | Bac avec poignées rétractables<br>Modèle<br>N° article                             |
| <b>BGN 1/2</b>                                                                      | 20         | 325 x 265           | BGN 1/2-20<br><b>0130752H</b>                                                      | —                                                                                  | —                                                                                  |
|  | 40         |                     | BGN 1/2-40<br><b>0130762H</b>                                                      | —                                                                                  | —                                                                                  |
|  | 55         |                     | BGN 1/2-55<br><b>0132802H</b>                                                      | —                                                                                  | —                                                                                  |
|  | 65         |                     | BGN 1/2-65<br><b>0130772H</b>                                                      | —                                                                                  | BGN 1/2-65 F<br><b>0130772HF</b>                                                   |
|  | 100        |                     | BGN 1/2-100<br><b>0130782H</b>                                                     | —                                                                                  | BGN 1/2-100 F<br><b>0130782HF</b>                                                  |
|  | 150        |                     | BGN 1/2-150<br><b>0130792H</b>                                                     | BGN 1/2-150 O<br><b>0130832H</b>                                                   | BGN 1/2-150 F<br><b>0130792HF</b>                                                  |
|  | 200        |                     | BGN 1/2-200<br><b>0130802H</b>                                                     | BGN 1/2-200 O<br><b>0130842H</b>                                                   | BGN 1/2-200 F<br><b>0130802HF</b>                                                  |

Modèle en acier inox.

| Bacs gastroNorm 1/3                                                                   |            |                     |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modèle                                                                                | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article                                           | Bac avec poignées supérieures<br>Modèle<br>N° article                               | Bac avec poignées rétractables<br>Modèle<br>N° article                              |
| <b>BGN 1/3</b>                                                                        | 20         | 325 x 176           | BGN 1/3-20<br><b>0131352H</b>                                                       | —                                                                                   | —                                                                                   |
|  | 40         |                     | BGN 1/3-40<br><b>0131362H</b>                                                       | —                                                                                   | —                                                                                   |
|  | 65         |                     | BGN 1/3-65<br><b>0131372H</b>                                                       | —                                                                                   | BGN 1/3-65 F<br><b>0131372HF</b>                                                    |
|  | 100        |                     | BGN 1/3-100<br><b>0131382H</b>                                                      | —                                                                                   | BGN 1/3-100 F<br><b>0131382HF</b>                                                   |
|  | 150        |                     | BGN 1/3-150<br><b>0131392H</b>                                                      | BGN 1/3-150 O<br><b>0131432H</b>                                                    | BGN 1/3-150 F<br><b>0131392HF</b>                                                   |
|  | 200        |                     | BGN 1/3-200<br><b>0131402H</b>                                                      | BGN 1/3-200 O<br><b>0131442H</b>                                                    | BGN 1/3-200 F<br><b>0131402HF</b>                                                   |

Modèle en acier inox.

| Bacs gastroNorm 1/4                                                              |            |                     |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Modèle                                                                           | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article                                        | Bac avec poignées supérieures<br>Modèle<br>N° article                             | Bac avec poignées rétractables<br>Modèle<br>N° article                             |
| <b>BGN 1/4</b>                                                                   | 40         | 265 x 162           | BGN 1/4-40<br><b>0133422H</b>                                                    | —                                                                                 | —                                                                                  |
|  | 65         |                     | BGN 1/4-65<br><b>0131022H</b>                                                    | —                                                                                 | BGN 1/4-65 F<br><b>0131022HF</b>                                                   |
|  | 100        |                     | BGN 1/4-100<br><b>0131032H</b>                                                   | —                                                                                 | BGN 1/4-100 F<br><b>0131032HF</b>                                                  |
|  | 150        |                     | BGN 1/4-150<br><b>0131042H</b>                                                   | BGN 1/4-150 O<br><b>0131082H</b>                                                  | BGN 1/4-150 F<br><b>0131042HF</b>                                                  |
|  | 200        |                     | BGN 1/4-200<br><b>0131052H</b>                                                   | —                                                                                 | BGN 1/4-200 F<br><b>0131052HF</b>                                                  |

Modèle en acier inox.

| Bacs gastroNorm 1/6                                                                |               |                     |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modèle                                                                             | Profondeur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article                                         | Bac avec poignées supérieures<br>Modèle<br>N° article                              | Bac avec poignées rétractables<br>Modèle<br>N° article                              |
| <b>BGN 1/6</b>                                                                     | 65            | 176 x 162           | BGN 1/6-65<br><b>0131502H</b>                                                     | —                                                                                  | —                                                                                   |
|  | 100           |                     | BGN 1/6-100<br><b>0131512H</b>                                                    | BGN 1/6-100 O<br><b>0131552H</b>                                                   | BGN 1/6-100 F<br><b>0131512HF</b>                                                   |
|  | 150           |                     | BGN 1/6-150<br><b>0131522H</b>                                                    | —                                                                                  | BGN 1/6-150 F<br><b>0131522HF</b>                                                   |
|  | 200           |                     | BGN 1/6-200<br><b>0131532H</b>                                                    | BGN 1/6-200 O<br><b>0131572H</b>                                                   | BGN 1/6-200 F<br><b>0131532HF</b>                                                   |

Modèle en acier inox.

| Bacs gastroNorm 1/9                                                                |            |                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modèle                                                                             | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article                                           |
| <b>BGN 1/9</b>                                                                     | 65         | 176 x 108           | BGN 1/9-65<br><b>0131622H</b>                                                       |
|  | 100        |                     | BGN 1/9-100<br><b>0131632H</b>                                                      |

Modèle en acier inox.

**Bac gastroNorm 2/1-  
perforé**

| Modèle                                                                              | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|-------------------------------------------|
| <b>BGN 2/1</b>                                                                      | 65         | 650 x 530           | BGN 2/1-65 P<br><b>0132902H</b>           |
|  | 100        |                     | BGN 2/1-100 P<br><b>0132912H</b>          |
|  | 150        |                     | BGN 2/1-150 P<br><b>0132922H</b>          |
|  | 200        |                     | BGN 2/1-200 P<br><b>0132932H</b>          |

Modèle en acier inox.

**Bac gastroNorm 1/1-  
perforé**

| Modèle                                                                                | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article | Bac avec poignées rétractables<br>Modèle<br>N° article | Bac avec poignées rabattables pour l'empilage<br>Modèle<br>N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>BGN 1/1</b>                                                                        | 65         | 530 x 325           | BGN 1/1-65 P<br><b>0132572H</b>           | BGN 1/1-65 PF<br><b>0132572HF</b>                      | —                                                                     |
|  | 100        |                     | BGN 1/1-100 P<br><b>0132582H</b>          | BGN 1/1-100 PF<br><b>0132582HF</b>                     | BGN 1/1-100 PK<br><b>0132582HK</b>                                    |
|  | 150        |                     | BGN 1/1-150 P<br><b>0132592H</b>          | —                                                      | BGN 1/1-150 PK<br><b>0132592HK</b>                                    |
|  | 200        |                     | BGN 1/1-200 P<br><b>0132602H</b>          | BGN 1/1-200 PF<br><b>0132602HF</b>                     | BGN 1/1-200 PK<br><b>0132602HK</b>                                    |

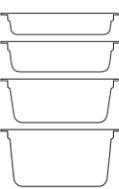
Modèle en acier inox.

**Bac gastroNorm 2/3-  
perforé**

| Modèle                                                                                | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées<br>Modèle<br>N° article | Bac avec poignées rétractables<br>Modèle<br>N° article | Bac avec poignées rabattables pour l'empilage<br>Modèle<br>N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>BGN 2/3</b>                                                                        | 65         | 354 x 325           | BGN 2/3-65 P<br><b>0132942H</b>           | —                                                      | —                                                                     |
|  | 100        |                     | BGN 2/3-100 P<br><b>0132952H</b>          | —                                                      | BGN 2/3-100 PK<br><b>0132952HK</b>                                    |
|  | 150        |                     | BGN 2/3-150 P<br><b>0132962H</b>          | BGN 2/3-150 PF<br><b>0132962HF</b>                     | —                                                                     |
|  | 200        |                     | BGN 2/3-200 P<br><b>0132972H</b>          | —                                                      | BGN 2/3-200 PK<br><b>0132972HK</b>                                    |

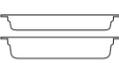
Modèle en acier inox.

### Bac gastroNorm 1/2 – perforé

| Modèle                                                                            | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées                | Bac avec poignées rétractables     | Bac avec poignées rabattables pour l'empilage |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                                                                   |            |                     | Modèle<br>N° article             | Modèle<br>N° article               | Modèle<br>N° article                          |
|  | 65         | 325 x 265           | BGN 1/2-65 P<br><b>0132612H</b>  | BGN 1/2-65 PF<br><b>0132612HF</b>  | —                                             |
|                                                                                   | 100        |                     | BGN 1/2-100 P<br><b>0132622H</b> | —                                  | BGN 1/2-100 PK<br><b>0132622HK</b>            |
|                                                                                   | 150        |                     | BGN 1/2-150 P<br><b>0132632H</b> | BGN 1/2-150 PF<br><b>0132632HF</b> | —                                             |
|                                                                                   | 200        |                     | BGN 1/2-200 P<br><b>0132642H</b> | BGN 1/2-200 PF<br><b>0132642HF</b> | BGN 1/2-200 PK<br><b>0132642HK</b>            |

Modèle en acier inox.

### Bac gastroNorm 1/3 – tablette perforée uniquement

| Modèle                                                                             | Hauteur mm | Dimensions L x P mm | Bac sans poignées               |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|---------------------------------|
|                                                                                    |            |                     | Modèle<br>N° article            |
|  | 40         | 325 x 175           | BGN 1/3-40 P<br><b>0133002H</b> |
|                                                                                    | 65         |                     | BGN 1/3-65 P<br><b>0133012H</b> |

Modèle en acier inox.

## ACCESSOIRES : BAC GASTRONORM

### Couvercle pour bac GN

|                                                                                     | Modèle     |                        | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|------------|
|  | BGD 1/1    | pour bac sans poignées | 0131642H   |
|                                                                                     | BGD 2/3    |                        | 0131692H   |
|                                                                                     | BGD 2/4    |                        | 0131842H   |
|                                                                                     | BGD 1/2    |                        | 0131652H   |
|                                                                                     | BGD 1/3    |                        | 0131702H   |
|                                                                                     | BGD 1/4    |                        | 0131672H   |
|                                                                                     | BGD 1/6    |                        | 0131712H   |
|                                                                                     | BGD 1/9    |                        | 0131722H   |
|                                                                                     | BGD 1/1 OF |                        | 0131732HD  |
|  | BGD 2/3 OF | pour bac avec poignées | 0131742HD  |
|                                                                                     | BGD 2/4 OF |                        | 0131772HD  |
|                                                                                     | BGD 1/2 OF |                        | 0131782HD  |
|                                                                                     | BGD 1/3 OF |                        | 0131792HD  |
|                                                                                     | BGD 1/4 OF |                        | 0131752HD  |
|                                                                                     | BGD 1/6 OF |                        | 0131802HD  |

Modèle en acier inox.

### Couvercle pour bac GN avec joint à lèvres

|                                                                                       | Modèle      | Pour taille de bac | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|------------|
|  | BGD 1/1 ISO | Bac GN 1/1         | 0132252HD  |
|                                                                                       | BGD 2/3 ISO | Bac GN 2/3         | 0132272HD  |
|                                                                                       | BGD 1/2 ISO | Bac GN 1/2         | 0132292HD  |
|                                                                                       | BGD 1/3 ISO | Bac GN 1/3         | 0132312HD  |
|                                                                                       | BGD 1/4 ISO | Bac GN 1/4         | 0132332HD  |
|                                                                                       | BGD 1/6 ISO | Bac GN 1/6         | 0132352HD  |

Modèle en acier inox. Adapté à tous les modèles de bacs GN (sans poignées Ergo, avec poignées, ...).

### Tablette pour chariots de préportionnage pour bac gastroNorm – perforée

|                                                                                       | Modèle     | Pour taille de bac | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|------------|
|  | BG-ELB 1/2 | Bac GN 1/2         | 0132532HB  |
|  | BG-ELB 1/3 | Bac GN 1/3         | 0132562HB  |

Modèle en acier inox.

### Séparateur pour bac GN

|                                                                                       | Modèle         | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|------------|
|  | BG-SB-325 16,5 | 325 x 16 x 15           | 0132502H   |
|                                                                                       | BG-SB-325 20,5 | 325 x 21 x 15           | 0132522H   |
|                                                                                       | BG-SB-530 23,5 | 530 x 24 x 15           | 0132512H   |

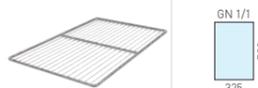
Modèle en acier inox.

Grille GN 1/1 – type A

| Modèle                                                                                                | Épaisseur du fil cadre et entre-toises mm | Épaisseur de fil fils longitudinaux mm | Nombre de fils longitudinaux | Dimensions L x P mm | N° article      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|---------------------|-----------------|
|  GN 1/1<br>530<br>325 | 6,0                                       | 3,0                                    | 20                           | 530 x 325           | <b>01139029</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse, arêtes brossées.

Grille GN 1/1 – type B

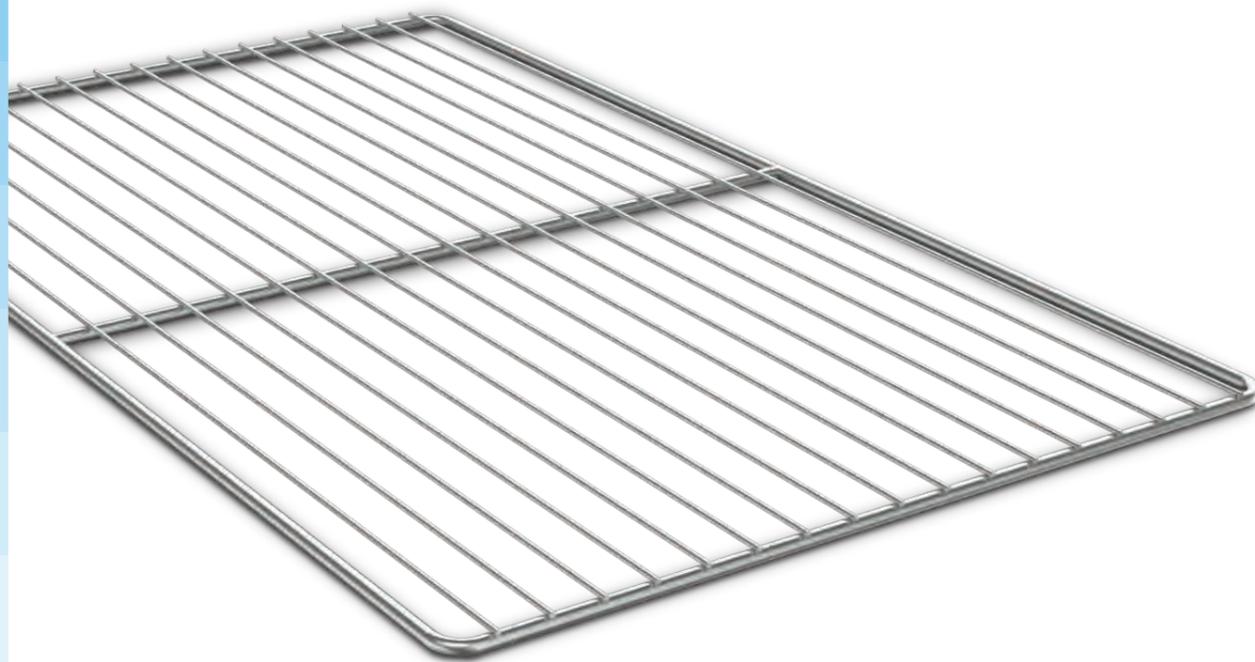
| Modèle                                                                                                | Épaisseur du fil cadre et entre-toises mm | Épaisseur de fil fils longitudinaux mm | Nombre de fils longitudinaux | Dimensions L x P mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|---------------------|----------------|
|  GN 1/1<br>530<br>325 | 7,0                                       | 3,0                                    | 17                           | 530 x 325           | <b>7209535</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse, arêtes brossées.

Grille GN 2/1 – type A

| Modèle                                                                                                  | Épaisseur du fil cadre et entre-toises mm | Épaisseur de fil fils longitudinaux mm | Nombre de fils longitudinaux | Dimensions L x P mm | N° article      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|---------------------|-----------------|
|  GN 2/1<br>650<br>530 | 7,0                                       | 3,0                                    | 35                           | 650 x 530           | <b>01139129</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse, arêtes brossées.



Panier à vaisselle, empilable avec revêtement

| Modèle                                                                                                    | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H* mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
|                                                                                                           |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                          |                |
|  GeKo/besch 650/530/75 | 25 x 43              | 5,0                   | 2,5                      | 650 x 530 x 93           | <b>0117002</b> |
| GeKo/besch 650/530/115                                                                                    | 25 x 43              | 5,0                   | 2,5                      | 650 x 530 x 133          | <b>0117012</b> |

Modèle en acier inox, revêtement plastique, gris. Structure stable, entièrement soudée. Adapté aux installations de lavage. Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.

Panier à vaisselle, empilable avec revêtement

| Modèle                                                                                                    | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H* mm | N° article     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
|                                                                                                           |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                          |                |
|  GeKo/besch 500/500/75 | 25 x 45              | 5,0                   | 2,5                      | 500 x 500 x 93           | <b>0116982</b> |
| GeKo/besch 500/500/115                                                                                    | 25 x 45              | 5,0                   | 2,5                      | 500 x 500 x 133          | <b>0116992</b> |

Modèle en acier inox, revêtement plastique, gris. Structure stable, entièrement soudée. Adapté aux installations de lavage. Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.

Panier à vaisselle, empilable

| Modèle                                                                                                | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H* mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
|                                                                                                       |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                          |                |
|  GeKo 650/530/75 | 27 x 27              | 5,0                   | 2,5                      | 650 x 530 x 93           | <b>0113822</b> |
| GeKo 650/530/115                                                                                      | 27 x 27              | 5,0                   | 2,5                      | 650 x 530 x 133          | <b>0113832</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse, en version à boucles. Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.

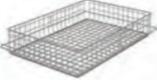
Panier à vaisselle, empilable

| Modèle                                                                                                | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H* mm | N° article     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
|                                                                                                       |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                          |                |
|  GeKo 500/500/75 | 27 x 27              | 5,0                   | 2,5                      | 500 x 500 x 93           | <b>0113812</b> |
| GeKo 500/500/115                                                                                      | 27 x 27              | 5,0                   | 2,5                      | 500 x 500 x 133          | <b>0115332</b> |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse, en version à boucles. Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.

\*incl. coin d'empilage

## Panier d'insertion pour l'empilage

|                                                                                  | Modèle                    | Largeur de maille mm | Épaisseurs de fils mm |                          | Dimensions L x P x H mm       | N° article |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------|------------|
|                                                                                  |                           |                      | Cadre du panier       | Fond et parois du panier |                               |            |
|  | EiKo/besch 530/325/70     | 26 x 26              | 5,0                   | 2,5                      | 530 x 325 x 70 (variante GN)  | 0118612    |
|                                                                                  | EiKo/besch 530/370/108 gr | 26 x 26              | 5,0                   | 2,5                      | 530 x 370 x 108 (variante EN) | 7215010    |

Modèle en acier inox, revêtement plastique, gris argenté. Résistance à la température : -50 °C à +80 °C (sec). Centrage automatique des paniers lors de l'empilage grâce aux coins spéciaux intégrés au cadre du panier.



## DIVERS ACCESSOIRES

### Support pour planches à découper

|                                                                                     | Modèle                                                 | Capacité planches Pièces | Épaisseur des planches max. mm | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------|
|  | Support pour planches à découper 202/340/270 - 6 x 25  | 6                        | 25                             | 202 x 340 x 270         | 7212536    |
|  | Support pour planches à découper 505/340/270 - 10 x 40 | 10                       | 40                             | 505 x 340 x 270         | 7212526    |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse. 4 capuchons pour pieds en plastique inclus.

### Support pour tuyaux – version fil métallique

|                                                                                      | Modèle                                            | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | Support pour tuyaux 352/162/185 mm fil métallique | 352 x 162 x 185         | 7212095    |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse.

### Support pour tuyaux – version tôle métallique

|                                                                                       | Modèle                                     | Dimensions L x P x H mm | N° article |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|------------|
|  | Support pour tuyau Tôle 400 x 150 x 300 mm | 400 x 154 x 300         | 0122752    |

Modèle en acier inox, poli par électrolyse. Avec quatre trous percés Ø 8,5 mm

## Conteneur sur roulettes

|                                                                                  | Modèle            | Capacité litres | Nombre poignées | Châssis | Charge utile kg | Dimensions L x P x H mm | N° article     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|-----------------|---------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | <b>BHR 50L</b>    | 50              | 2               | fixe    | 50              | Ø 412 x 518 x 557       | <b>0124683</b> |
|  | <b>BHR 50L SF</b> | 50              | 2               | séparé  | 50              | 505 x 421 x 501         | <b>0124685</b> |
|  | <b>BHR 65L SF</b> | 65              | 3               | séparé  | 65              | Ø 520 x 500 x 630       | <b>0124689</b> |

Modèle en acier inox. Conteneur sur roulettes, couvercle inclus. N° article 0124683 et 0124685 : 4 roulettes pivotantes, Ø 75 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion, roue en plastique avec palier lisse. N° article 0124689 : 4 roulettes pivotantes, Ø 50 mm, avec boîtiers résistants à la corrosion, palier lisse intégré.



Remis par

Nos conditions générales de vente et de livraison (CGV) sont applicables et peuvent être consultées sur [www.hupfer.com/fr/avb](http://www.hupfer.com/fr/avb)

Toutes les indications / dimensions sont approximatives. Sous réserve de modifications techniques.  
Toutes les photos sont des exemples, sans décoration, et peuvent comprendre des équipements spéciaux.  
Les couleurs peuvent varier.

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG  
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld...Allemagne  
Postfach 1463 · 48634 Coesfeld  
Allemagne  
Téléphone +49 (0)2541 805-0  
Fax +49 (0)2541 805-111  
[info@hupfer.com](mailto:info@hupfer.com) · [www.hupfer.com](http://www.hupfer.com)