

Нам доверяют более чем
в 70 странах мира!

HUPFER[®]   

Кухонное оборудование · Медицинские технологии · Проволочные технологии

Удобная и надежная конструкция из нержавеющей стали **18/10 (1.4301)**. Данные стеллажные конструкции используются как в медицине, так и для оснащения пищеблоков, и не только.

При использовании дополнительных элементов возможно максимальное использование складских площадей. Используемые типы полок: сплошная, полка-решетка, перфорированная, полимерная сплошная и перфорированная, для бутылок с вином, для ящичков с бутылками.

Регулируемая высота полок. Нагрузка на полку 100 – 150 кг, в зависимости от длины.

Конструкция полимерных полок предусматривает возможность их санитарной обработки в посудомоечных машинах.

Допускается использование в холодильных и морозильных камерах, а также на пищевых производствах.



Тележки изготовлены из пищевой нержавеющей стали 18/10 (1.4301).
Количество полок от 2 до 5.
Нагрузка на одну полку в стандартном исполнении – 40кг, в усиленном исполнении – 60кг. Все тележки оснащены бамперами-отбойниками, 4 колесами, 2 из которых с тормозом. Эргономическое исполнение отличается особой, более удобной формой ручки.
При необходимости могут комплектоваться дополнительными аксессуарами.

Тележки TAWALU предназначены для установки в них подносов с использованной посудой, для дальнейшей транспортировки персоналом в моечный цех. Используются в залах самообслуживания, кафе, столовых.
Существуют открытые и закрытые (с дверками) модификации. Вместимость от 12 до 72 подносов, в зависимости от модели. Тележки оснащены бамперами-отбойниками, 4 колесами, 2 из которых с тормозом.
Могут комплектоваться дополнительными элементами.



Мармиты с подогревом предназначены для поддержания готовой к раздаче пищи в оптимальном температурном режиме. Каждая емкость мармита имеет независимый терморегулятор и автономный слив теплоносителя (воды). Максимальный размер используемых емкостей – GN 1/1. Мармиты оснащены бамперами-отбойниками, 4 колесами, 2 из которых с тормозом.

Раздаточная станция с подогреваемым шкафом предназначена для поддержания готовой к раздаче пищи в оптимальном температурном режиме, оборудована внутренним подогреваемым объемом. Каждая емкость станции имеет независимый терморегулятор. Внутренний объем также имеет независимое температурное регулирование. Станция оснащена крышкой, боковой рабочей поверхностью с каплесборником, диспенсером-накопителем для тарелок Ø 190-260мм, бамперами-отбойниками, 4 колесами, 2 из которых с тормозом. Данные тележки идеально подходят для транспортировки, распределения и раздачи пищи в больницах, медицинских учреждениях, отелях, домах отдыха и т.д.



Упаковочные секторы, оснащённые продукцией ХУПФЕР®, отличаются высокой функциональностью и наилучшими эргономическими характеристиками. Компания ХУПФЕР предлагает широкий ассортимент, в котором обязательно найдётся всё нужное для упаковочных отделений с самой разной структурой и с любой ситуацией в отношении помещений, с максимальной пользой для потребителей и для обеспечения максимальной эффективности.

Закрытые тележки для перевозки контейнеров СТW и тележки для перевозки стерильного материала STW.

Полностью сварная конструкция, двустворчатые дверцы с двойными стенками, раскрывающиеся на 270 градусов. В серийном исполнении – двухточечный центральный замок. Защита от пыли за счет уплотнителя дверей по периметру. Защиту от ударов обеспечивает амортизирующая накладка по периметру. Используются для транспортировки стерильного материала в корзинах и в контейнерах, а также для перемещения стерильного материала, который нельзя транспортировать в обычной таре.

Операционные сборники изготовлены из нержавеющей стали, имеют раму – держатель с резиновым кольцом уплотнителем, со специальным профилем для надежного зажима мешков или сеток.



Корзины и контейнеры для стерилизации и хранения.
Высокопрочные материалы, качество исполнения корзин и контейнеров, позволят вам оценить по достоинству продукцию ХУПФЕР®.



Гастроемкости, пищевые лотки для приготовления, хранения и перевозки пищевых продуктов

Область применения гастроемкостей: гастроемкости на предприятиях общественного питания используются для приготовления, подогрева и хранения продуктов, гастроемкости используются в магазинах для демонстрации продуктов, гастроемкости в кейтеринге используются для перевозки готовых блюд, гастроемкости используются в линиях раздачи питания в столовых и ресторанах быстрого питания.

Гастроемкости являются неотъемлемыми элементами любой профессиональной кухни. Использование гастроемкостей в различных видах оборудования позволяет значительно рационализировать рабочие процессы на кухне.

