

ПРОФЕССИОНАЛ В КУХОННОЙ ЛОГИСТИКЕ



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗДАЧИ ПИЦЦЫ

Тележка для раздачи пищи...

...от HUPFER одобрена профессионалами во всем мире !



SPTW-2/EBF для 25 персон оснащена 2 подогреваемыми ваннами, а так же двумя подогреваемыми шкафами для поддержания температуры, например для вторых блюд, гарниров и т.д.

Цельноотянутые ванны, безукоризненные сварочные швы гарантируют долговечность и позволят соблюдать самые строгие нормы гигиены.



SPTW-2/EBF. Вариант с дополнительной комплектацией сдвижными крышками-столешницами, а так же модулем охлаждения одного из шкафов с двумя GN-корзинами.

Тележки для раздачи пищи от HUPFER широко используются во всем мире. Широкий ассортимент и разнообразные аксессуары позволят максимально удовлетворить всем заявленным требованиям, что сделает тележку индивидуальной именно для Вашей кухни. Именно поэтому эти тележки очень популярны в детских учреждениях, больницах, санаториях и домах отдыха, так как существенно экономят пространство, чрезвычайно удобны и функциональны.

При использовании тележек для раздачи пищи от HUPFER сам процесс раздачи пищи становится очень эффективным, удобным и экономичным. А интуитивно понятное управление, минимум правил по эксплуатации, высокую надежность и функциональность оценят Ваши работники, так как работать станет проще, удобнее и безопаснее. Все тележки HUPFER изготовлены из высококачественной нержавеющей стали на современном оборудовании, под строгим контролем качества.

„Технический креатив“ ...

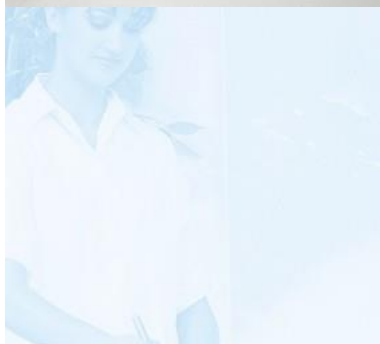
...для максимальной эффективности и функционала!



Каждый шкаф оснащен 4 парами направляющих для GN-контейнеров с шагом 75мм. Высококачественный уплотнитель обеспечивает отличную теплоизоляцию, а значит и экономию энергии.



Специальная защитная полоса защищает дверцы по всей длине. Двойные стенки дверец не только обеспечивают хорошую теплоизоляцию, но и предотвращают образование конденсата. Не изнашиваемые защелки надежно фиксируют.



Сдвигная крышка состоит из двух частей и изготавливается из высококачественной нержавеющей стали. Специально разработанный механизм спайдера из нержавеющей труб и пластиковых направляющих делают скольжение легким, при этом в открытом состоянии нагрузка на каждую крышку может достигать до 40кг. В крайнем положении механизм ставится на защелки.



Модели SPTW-2/EBF и SPTW-3/EBF рассчитаны на 25 или 50 персон соответственно.

Специальная конструкция ручек позволяет не только уберечь руки работника от ударов при транспортировке, но и защищает саму тележку от повреждений.

Все модели тележек для раздачи пищи HUPFER оснащены 4 угловыми бамперами из высокопрочного пластика.

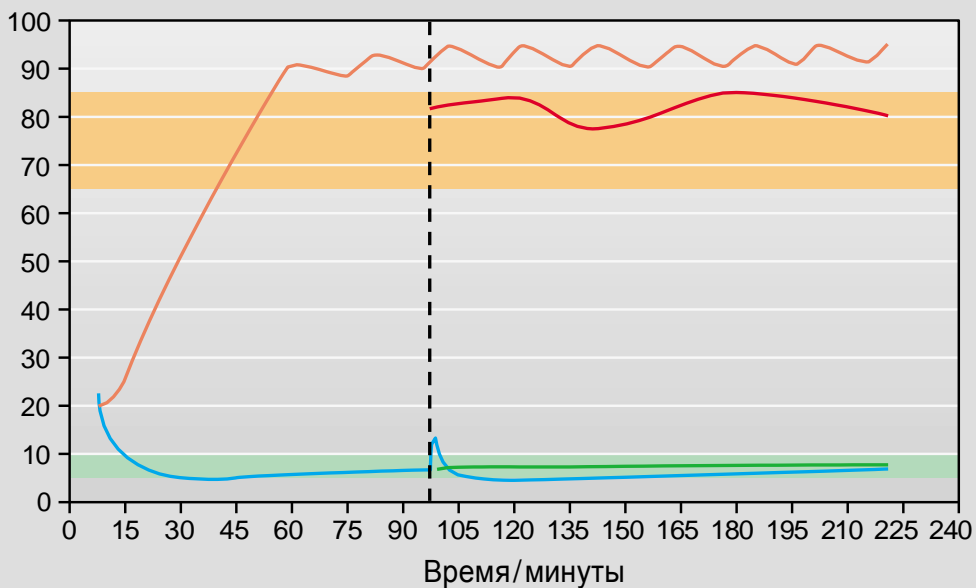
Ванны и шкафы нагреваются с помощью трубчатого или фольгированного элемента в зависимости от модели. Каждая ванна и каждый шкаф регулируется отдельно.

Плавная регулировка температуры ванн от 30° до 90°, для шкафов от 30° до 80°. Имеется 4 диапазона мощности нагрева. Регулировка осуществляется с помощью эргономичных ручек, имеющих четкую маркировку, хорошо заметную на расстоянии. Светодиод на кнопке включения оповестит о готовности прибора к работе. .

Оптимальная температура блюда... ...при соблюдении норм HACCP!

Temperature trends SPTW 3/EBF

- Водяная баня (ванны)
- Подогрев блюда
- Шкафы, охлаждение
- Охлаждение блюда
- Рекомендуемая t° для теплой пищи
- Рекомендуемая t° для охлажд. пищи



SPTW-3/EBF рассчитана на 50 персон. Оснащена 3 подогреваемыми ваннами и 3 подогреваемыми шкафами, каждый из которых подогревается отдельно.



SPTW-3/EBF оборудованная откидной полкой, сдвижной крышкой, охлаждающим модулем и GN-корзинами..

При выключенном подогреве шкафа, там можно хранить холодные блюда: салаты, десерты, холодные мясные блюда, и так далее. Поддержание блюд в охлажденном состоянии достигается с помощью охлаждающего модуля, поставляющегося дополнительно. Отличная теплоизоляция тележки обеспечит охлаждение блюда в течение нескольких часов даже при включенных на подогрев остальных шкафов.

Термо и звукоизоляцию шкафов обеспечивает высококачественный керамический материал. Он не горючий, не создает никаких химических реакций, не токсичен, устойчив к воздействию влаги, а значит абсолютно безопасен. Все электрические компоненты находятся в отдельном модуле, закрытым с помощью винтов. Так же закрыты все нагревательные элементы. Поэтому производить санитарную обработку легко и безопасно.

Создано быть удобным...

...благодаря множеству высокотехнологичных разработок и деталей!



Все модели тележек для раздачи пищи HUPFER имеют специально разработанный энергетический модуль. Модуль надежно крепится всего на двух винтах и может быть легко извлечен для обслуживания и ремонта.

Откидные полки изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Оснащены желобом для сбора конденсата и воды, отверстиями для пальцев для извлечения перфорированной части (для санитарной обработки). Удобная конструкция позволяет размещать на полке крышки от GN-контейнеров при раздаче пищи.



Основные преимущества

- Оптимизация процесса раздачи за счет одновременной транспортировки всех блюд: и первых, и вторых, и гарнира и т.д.
 - Экономия пространства заменой нагревающих и охлаждающих шкафов одной тележкой.
 - Наличие температурных датчиков в шкафах обеспечивает точную регулировку t°
 - Двойные дверцы и рама с уплотнителем служат отличной теплоизоляцией, экономя электроэнергию.
 - Высокий уровень гигиены благодаря высококачественной нержавеющей стали и качественной роботизированной сварке.
 - Может поставляться с колесами Ø 125, 160 и 200 мм.
- Модели могут поставляться с выдвигаемыми крышками и откидными полками.
 - Энергетический модуль съемный, для удобства обслуживания и ремонта.
 - Плавная регулировка температуры ванн и шкафов, каждого в отдельности.
 - Высокое качество термоизоляции отсеков позволяет использовать тележку и для охлажденных блюд.
 - Яркая шкала на ручках регулировки температуры позволит издали видеть температуру нагрева каждого отсека.
 - Сливные краны расположены в самом низу, что сводит на нет случайные ожоги при осушении ванн.

С многофункциональными моделями... ...множество полезного оборудования сразу на одной тележке!



SPTW-2/EBF/TEHCO. Эта модель рассчитана на 50 персон.

Модель SPTW-2/EBF/TEHCO специально разработана для улучшения эргономики, увеличения полезной площади и упрощения процесса раздачи пищи. Эта модель рассчитана примерно на 50 персон и укомплектована разнообразным оборудованием: подогреваемым диспенсером для тарелок Ø190-265мм., 2 мя подогреваемых ваннами для GN-контейнеров, двумя подогреваемыми шкафами с 4 парами цельнотянутых направляющих с шагом 75мм., 1 не подогреваемым шкафом со сплошной полкой, отсеком для черпаков и приборов для раздачи пищи, а так же двумя откидными полками (1 перфорированная для тарелок с порциями, 2-я либо для тарелок с порциями, либо откинута на 180° для GN-крышек).

Основные преимущества

- Транспортировка и раздача в одной тележке.
- Все отсеки обладают отличной теплоизоляцией, нагреваются или охлаждаются отдельно.
- Возможно хранение охлажденных блюд при использовании охлаждающего модуля.
- Откидные полки для хранения готовых порций и хранения GN-крышек.
- Диспенсер для тарелок с подогревом, который оснащен сверху прочной пластиковой термостойкой прозрачной крышкой на замке.

Дополнительное оборудование... ...для индивидуальных решений!



Дополнительно модели SPTW-2/EBF и SPTW-3/EBF могут быть оснащены откидными столешницами из нержавеющей стали на фронтальной или боковой стороне (при отсутствии откидных полок и сдвижных крышек).

Во всех тележках для раздачи пищи предусмотрены сливные краны для спуска воды из подогреваемых ванн. Конструкция и расположение этих кранов обладает рядом преимуществ: во-первых строго вертикальное расположение максимально исключает возможность закупорки, во-вторых при транспортировке краны нельзя повредить, в-третьих расположение у задней стенки позволяет после слива быстро протереть возможные брызги, т.к. поверхность задней стенки исключительно гладкая. Задняя стенка быстро снимается. Надо всего лишь открутить 3 винта, и доступ ко всем нагревательным элементам для обслуживания и ремонта открыт!



В стандартной комплектации тележки оснащены 4 пластиковыми вращающимися колесами с шариковым подшипником Ø125мм. 2 колеса оснащены тормозом. Тележки могут быть оснащены колесами Ø160мм или Ø200мм, а так же 5-м колесом по центру тележки для еще лучшей маневренности.

Все тележки для раздачи пищи HUPFER могут поставляться на экспорт с различными вариантами разъемов.

Для поддержания температуры горячих или охлажденных блюд в GN-контейнерах в ассортименте HUPFER есть модели SPTW-2 и SPTW-3 без ванн, только с подогреваемыми шкафами. Очень удобно использовать на банкетах и выездных мероприятиях.