

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

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

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

Tellerstapler, unbeheizt Chariot niveau constant, non chauffant

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
TE-2/V 19-26	460 x 935 x 900	Ø 190-260	166	0162805
TE-2/V 27-33	530 x 1055 x 900	Ø 270-330	122	0162806
TE-2/VK 19-26	460 x 935 x 900	Ø 190-260	166	0162807

Tellerstapler, beheizt Chariot niveau constant, chauffant

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

Tellerstapler, umluftbeheizt Chariot niveau constant, à chaleur ventilée

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

Powerstapler, umluftbeheizt Chariot niveau constant, à chaleur ventilée

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
TEUH-2/26 P	560 x 935 x 1067	Ø 245-260	100	0161600



swiss food display gmbh
 ch-5614 sarntenstorf
showroom:
 alte poststrasse 5
 ch-5612 villmergen
 fon: 056 610 8086
 fax: 056 610 8087
freecall: 0800 606 808
 contact@swissfooddisplay.ch
 www.swissfooddisplay.ch
 the best way food can take

HUPFER®

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

Universal-Geschirrstapler, unbeheizt Chariot universel, non chauffant

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

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

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

Universal-Geschirrstapler, beheizt Chariot universel, chauffant

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

Universal-Geschirrstapler, umluftbeheizt Chariot universel, à chaleur ventilée

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

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

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



TEUH-2/VC 19-26



USTH/57-28

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

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

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



BD/60-60 K

Bühnenstapler, unbeheizt Chariot à plateforme neutre, non chauffant

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Anwendung Utilisation	Bestell-Nr. Référence
BD/60-60	760 x 902 x 900	372	Geschirrtelle Vaiselle	0161780
BDK/57-57	760 x 852 x 900	306	Kunststoff-Isolierteile Pièces isolantes en PVC	0161810
BDK/85-60	760 x 1172 x 900	406	Kunststoff-Isolierteile Pièces isolantes en PVC	0161820

Bühnenstapler, unbeheizt, mit Kühlschlitzen Chariot à plateforme neutre, non chauffant, parois perforées

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Anwendung Utilisation	Bestell-Nr. Référence
BD/60-60 K	760 x 902 x 900	372	Geschirrtelle Vaiselle	0161790
BDK/57-57 K	760 x 852 x 900	306	Kunststoff-Isolierteile Pièces isolantes en PVC	0162518

Bühnenstapler, umluftbeheizt Chariot à plateforme neutre, à chaleur ventilée

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Kapazität Capacité	Anwendung Utilisation	Bestell-Nr. Référence
BDUH/60-60/4-S	760 x 992 x 900	372	Geschirrtelle Vaiselle	0162988

Bühnenstapler, unbeheizt für Euronorm-Kästen Chariot à plateforme neutre, non chauffant, pour caisses Euronorme

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Anwendung Utilisation	Bestell-Nr. Référence
OBK-2/60-40	755 x 1025 x 980	Geschirrtelle in box Vaiselle en caisse	0163524

COOLSTAPLER, für Geschirrtelle, umluftgekühlt COOLSTAPLER, pour pièces de vaisselle, chaleur ventilée

Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Geschirrmass (mm) Dimension de vaisselle (mm)	Kapazität Capacité	Bestell-Nr. Référence
BDC/54-54	761 x 1092 x 900	Ø 240-260	244	0161460



swiss food display gmbh
 ch-5614 sarmentstorf
showroom:
 alte poststrasse 5
 ch-5612 villmergen
 fon: 056 610 8086
 fax: 056 610 8087
freecall: 0800 606 808
 contact@swissfooddisplay.ch
 www.swissfooddisplay.ch
 the best way food can take

HUPFER®

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

Korbstapler, unbeheizt, offen Chariot pour paniers, non chauffant, ouvert				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Hauteur de la pile (mm)	Bestell-Nr. Référence
OKO / 50-50	565 x 800 x 900	500 x 500	750	0162779
OKO / 65-53	715 x 800 x 900	650 x 530	750	0162781

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

Korbstapler, unbeheizt, geschlossen, mit Kühlschlitzen Chariot pour paniers, non chauffant, fermé, parois perforées				
Modell Modèle	Masse BxTxH (mm) Dimensions LxPxH (mm)	Korbmass (mm) Mesure de corbeille (mm)	Korb-Stapelhöhe (mm) Hauteur de la pile (mm)	Bestell-Nr. Référence
KO / 50-50 K	760 x 712 x 900	500x500/508x508	690	0161680

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

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

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

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



KOUH/50-50

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

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

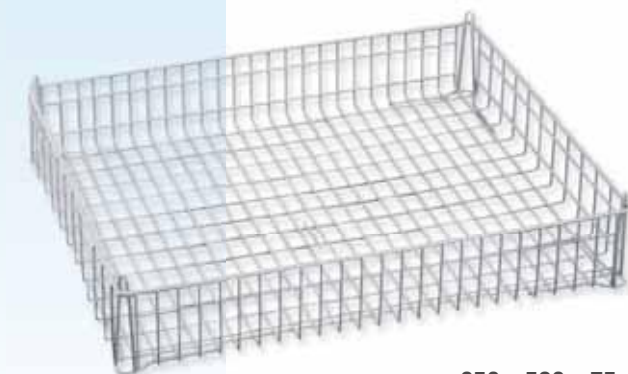
Grâce à la fabrication de haute qualité le panier de distribution de HUPFER® est un élément permanent dans l'alimentation collective. Des variantes et dimensions diverses garantissent une couverture sans diffi culté avec composantes de vaisselle.

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

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

Stapel-Geschirrkörbe, Edelstahl, elektrolytisch poliert, Schlaufen- ausführung/ Panier de distribution, inox, poli électrolytiquement

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



650 x 530 x 75



swiss food display gmbh
 ch-5614 sarntenstorf
showroom:
 alte poststrasse 5
 ch-5612 villmergen
 fon: 056 610 8086
 fax: 056 610 8087
freecall: 0800 606 808
 contact@swissfooddisplay.ch
 www.swissfooddisplay.ch
the best way food can take

HUPFER®

Fahrbare Stapelgeräte Chariots distributeurs mobiles

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

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

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

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

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



OTA/53-37 S