

Köhler® Banketwagens ■



Variabel inzetbaar binnen de logistieke organisatie rondom de verdeling van maaltijden - de Köhler® banketwagens von HUPFER®.



Extern transport met Köhler® banketwagens.



Speciale uitvoering voor gebruik in gevangenissen.

Maaltijden voorbereiden, opslaan, warm of koud houden, transporteren en uitgeven, deze logistieke functies kunnen de verschillende modellen Köhler® banketwagens van HUPFER® moeiteloos aan. Er zijn vier series ontworpen: onverwarmd, verwarmd, actief gekoeld en een model met verwarmde onderkast en passief gekoeld bovencompartiment. Logistiek gezien is het een groot voordeel om deze wagens bij de plek van productie van de warme of koude componenten te plaatsen en daar te beladen. Ook kunnen voorbewerkte maaltijdcomponenten hygiënisch naar elders binnen de keuken worden vervoerd om daar verder afgemaakt te worden. Daarbij kan gebruikt worden gemaakt van eigen schalen of borden, die op 1/1 of 2/1 GN roosters worden geplaatst, maar natuurlijk kan ook gelijk in 1/1 of 2/1 GN bakken (of onderverdelingen daarvan) worden geportioneerd, die direct op de geleiders kunnen worden geschoven. Na het beladen zijn de wagens klaar voor het interne of externe transport.



Belading van een banketwagen BKW 1/14 L GN-57,5 + 5 PK met koude en warme componenten.

Dat ziet er mooi, degelijk en professioneel uit! - Verdeling van maaltijden met de Köhler®banketwagens van HUPFER®.



Uiteraard zijn de Köhler®banketwagens ook in scholen inzetbaar.



Köhler®banketwagens zijn bestand tegen de dagelijkse harde praktijk.



Maaltijden klaarzetten, op temperatuur houden en precies op tijd presenteren aan de bewoners van een verzorgingstehuis, dat wordt eenvoudig met de Köhler®banketwagens van HUPFER®. Dankzij de doordachte techniek is het bedienen van de gasten met koude en/of warme maaltijden net zo goed mogelijk bij congressen en banketten, als in instellingen voor gezondheidszorg. De uitstekende isolatie van de wagens zorgt voor een minimaal energieverbruik en het verlies van temperatuur (als de wagens niet aan de stroomvoorziening aangesloten zijn) is uiterst gering. Bij de verdeling kan gebruikt worden gemaakt van eigen borden of schalen, die op 1/1 of 2/1 GN roosters worden geplaatst, maar natuurlijk kan ook van 1/1 of 2/1 GN bakken (of onderverdelingen daarvan) worden gebruik gemaakt. De stevige constructie, afgestemd op de dagelijkse harde praktijk en de zeer hoogwaardige en naadloze verwerking van het roestvrijstaal, in combinatie met het tijdloze design maken de banketwagens niet alleen een degelijke investering voor de toekomst, maar u kunt er bovendien zeer goed mee bij uw gasten voor de dag komen, het geheel ziet er uiterst verzorgd en professioneel uit!

Algemene kenmerken, geldend voor alle modellen

Robuust
Geheel vervaardigd uit roestvrijstaal, voor de harde praktijk gebouwd en hygiënisch.



Energiebesparend
De uitstekende isolatie zorgt voor minimaal energieverbruik en behoud van temperatuur.

Gelijkmatig
Een perfecte luchtcirculatie wordt gewaarborgd doordat de geleiders vrij van de wand zijn geplaatst.

Afgedicht
Het speciale profiel zorgt voor een optimale afdichting.

Veilig
De deur wordt in geopende toestand automatisch tegen de zijwand gehouden.

Gemakkelijk schoon te maken
De vrij van de zijwanden gemonteerde geleidersecties kunnen voor de schoonmaak uiterst gemakkelijk worden uitgenomen.

Beschermd
Een zware volkunststof stootlijst rondom, zowel aan de onder- als bovenzijde (m.u.v. het gekoelde model, daar alleen onder), beschermt optimaal.

Individueel
Het dak van de wagen is eventueel tegen meerprijs te voorzien van een imperiaal.

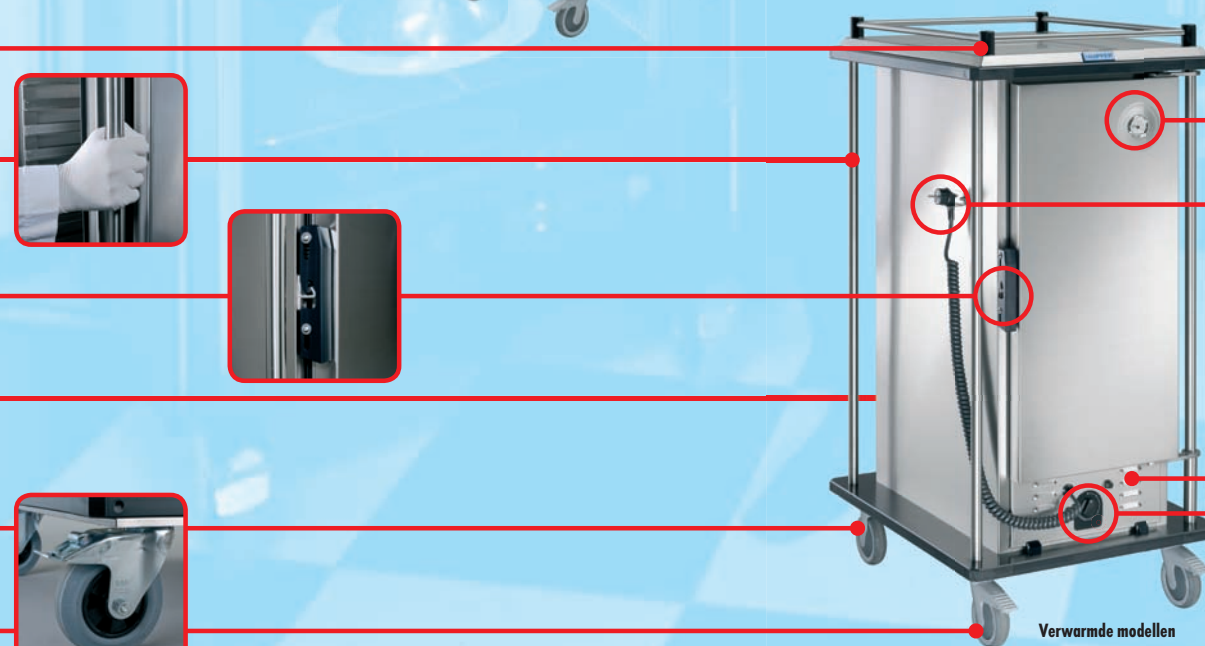
Ergonomisch
Door de verticale handgrepen kunnen de wagens, ook met geopende deuren, probleemloos worden gemanoeuvreed.

Goed gesloten
De deuren sluiten als een kluisdeur, gewoon dichtgooien is alles...

Hygiënisch
Ook de buitenzijde is geheel glad afgewerkt en daardoor makkelijk schoon te houden.

Stabiel en wendbaar
Verrijdbaar door 2 bok- en 2 zwenkwielen met rem.

Doordacht
Verschillende wioldiameters, afhankelijk van grootte en gewicht



Specifieke kenmerken, voor sommige modellen.

Overzichtelijk
De digitale aanduiding van het gekoelde model is uitstekend afleesbaar. Regelbaar van + 2 tot + 8°C bij een omgevingstemperatuur van maximaal + 32 °C.

Geforceerde koeling
Het bovenop de banketwagen gemonteerde aggregaat presteert optimaal, maar is toch energiezuinig.

Passieve koeling
Maximaal 5 GN-bakken kunnen worden geplaatst in dit door een eutectische plaat gekoelde vak.

Gescheiden
Thermische scheiding tussen het gekoelde en het verwarmde compartiment.

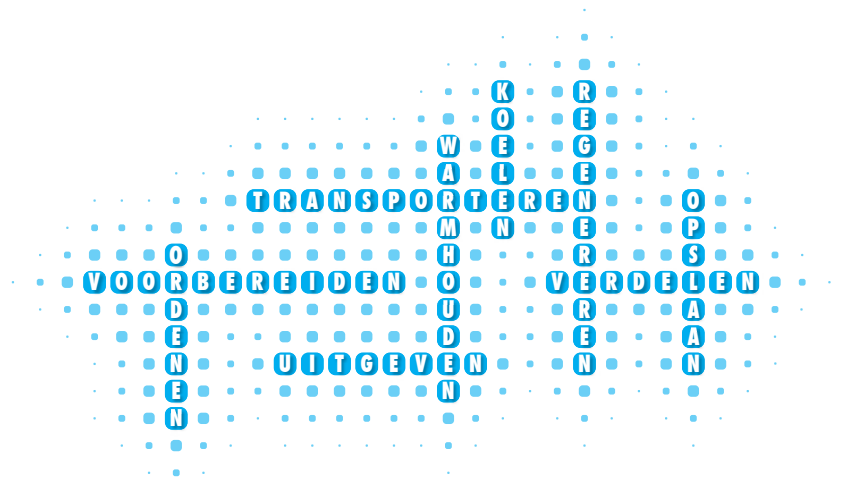
Controleerbaar
De binnentemperatuur wordt permanent en goed zichtbaar aangegeven in zowel graden Celsius als Fahrenheit.

Praktisch
De aansluitkabel gaat tussen de duwstang en de zijwand door en de stekker wordt veilig op zijn plek gehouden door een speciale beugel.

Onderhoudsvriendelijk
Uniek!: de complete verwarmingseenheid is voor schoonmaak, onderhoud en onverhoopte reparatie gemakkelijk uit de wagen te halen.

Vochtinhbrengend
Waterbak, met beveiliging tegen het overlopen van het water, voor de bevochtiging gedurende ongeveer 5 uur.

Regelbaar en met grote capaciteit
Verwarming tussen de + 30°C en + 95°C via thermostaat traploos instelbaar; de maximale temperatuur wordt binnen 25 minuten bereikt.



Alle afmetingen zijn circa, technische wijzigingen voorbehouden.