

SPECIALIST IN GROOTKEUKEN-LOGISTIEK



Stapelaars van HUPFER® ...

...voor een gesloten procesketen in elke professionele keuken!



Bordenstapelaar TE-2/V 19-26 (onverwarmd).
Doordat de geleidebeugels van een kunststoflaag zijn voorzien worden de borden niet zwart.
Twee ergonomisch gevormde duwgrepen met geïntegreerde stootkant beveiligen tegen verwondingen aan de handen en zorgen er samen met de twee stoothoeken aan de onderzijde voor dat de apparatuur geen beschadigingen oploopt in de dagelijkse harde praktijk. Duwgrepen en stoothoeken zijn vervaardigd van slagvaste kunststof.



Bordenstapelaar TE-2/VK 19-26 (onverwarmd).
Speciaal geschikt voor het verkoelen van borden in een 'cook-chill' keuken. De koelsleuven zorgen ervoor dat de warme lucht kan verdwijnen en de borden gelijkmatig worden gekoeld. Een tweede toepassing is het koelen van borden te gebruiken voor de broodmaaltijden.



Standaard medegeleverd bij de verwarmde bordenstapelaars en tegen meerprijs verkrijgbaar bij de onverwarmde modellen is dit doorzichtige en stootvaste deksel van polycarbonaat. Het zorgt voor een absoluut stofvrije afdichting en is voorzien van een driepunts bajonetsluiting, die inhaakt op een uitsparing onder het bovenblad en met een simpele draai beweging ook weer los te maken is. Dit deksel kan in de spoelmachine worden gereinigd en is stapelbaar.

Het HUPFER® programma stapelaars is zo omvangrijk, dat voor elk servies een optimaal passend apparaat is te vinden. HUPFER® stapelaars zijn belangrijke schakels voor de procesketen in elke professionele keuken, met name in de gezondheidszorg, maar ook in bedrijfsrestaurants. Alles is afgestemd op wensen van mensen uit de dagelijkse praktijk. Bij productontwikkeling staan diezelfde wensen ook altijd op de voorgrond; verder zijn arbeidsomstandigheden en efficiëntie hierbij belangrijke punten. Het zo ontworpen product heeft dan ook een positieve invloed op de motivatie van uw medewerkers.

De onverwarmde bordenstapelaar TE-2/V 19-26 dient voor het opslaan van borden die niet te hoeven worden voorverwarmd, zoals borden voor een van de broodmaaltijden in een instellingskeuken of de borden in een weg- of bedrijfsrestaurant, met een diameter van 190 - 265 mm. Heeft u grotere borden, dan is de TE-2/V 28-32 (280 - 320 mm) voor u het meest geschikte model. De robuuste draadgeleiders in deze modellen zijn exact instelbaar op de gewenste borddiameter door het plaatsen daarvan in uitsparingen die in de bodemplaat zijn gemaakt. Bij alle apparaten zorgen roestvrijstalen veren ervoor dat de borden op de juiste, ergonomische hoogte kunnen worden gepakt.

Ergonomische werkwijze...

...zorgt voor een optimale motivatie van uw medewerkers!



Verwarme bordenstapelaars TEH-2/V 19-26 en TEH-1/V 19-26. Speciaal voor gebruik in restaurants leveren wij deze modellen ook voor een borddiameter van 280 - 320 mm. Alle verwarmde stapelaars worden standaard geleverd met doorzichtige polycarbonaat deksels, die ervoor zorgen dat tijdens het opwarmen geen energie verloren gaat.



Overzichtelijke bediening door een aan/uitschakelaar met controlelampje en thermostaatknop voor traploze temperatuurregeling. Spiraalsnoer met haakse stekker met randaarde en blindstekkerunit eveneens aan de voorzijde.



Alle HUPFER® stapelaars zijn uitgevoerd met kogelgelagerde, volledig kunststof, wielen volgens DIN 18867-8; per wagen 4 zwenkwielen, daarvan 2 met rem. Deze zijn bevestigd middels een rvs plaat en hebben een draagvermogen van 100 kg per wiel.



Coolstapler® BDC/54-54. Specifiek ontwikkeld voor 'cook-chill' keukens in de gezondheidszorg. Dit model is gezien afmetingen en gewicht voorzien van 2 vaste en 2 geremde zwenkwielen; uitvoering als eerder vermeld.

Zeker bij deze serie stapelaars, die vaak en veel worden gebruikt, is het van wezenlijk belang dat ze zo compact mogelijk worden gebouwd en dat is HUPFER® bij deze modellen TEH-1/V 19-26 en TEH-2/V 19-26 zeer goed gelukt, ze zijn geschikt voor borden van 190 - 265 mm en toch slechts 460 mm diep! Ook hier kunnen modellen worden geleverd voor een borddiameter van 280 - 320 mm. De bordtemperatuur bedraagt 70 graden Celsius, precies de juiste temperatuur om enerzijds een goed warme maaltijd te presenteren en anderzijds inbranden te voorkomen, waardoor de borden later makkelijker schoon te maken zijn. Uiteraard kunnen deze stapelaars ook onverwarmd worden ingezet voor diverse toepassingen.

Kenmerkende details

- Eenvoudige aanpassing aan elke borddiameter
- Traploze thermostatische regeling tussen 20 en 110 graden Celsius zorgt voor een optimale bordtemperatuur van 70 graden
- Vier aanduidingen voor thermostaatinstelling
- Spuitwaterdicht IPX-5 volgens DIN 40050
- Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10
- Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat
- Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg

De krachtpatzers van HUPFER® ...

...geforceerd verwarmde stapelaars van een nieuwe generatie!



Bordenstapelaar TEUH-2/26 C
(voor rvs onderborden).

Ter voorkoming van warmteverlies zijn alle verwarmde stapelaars standaard voorzien van deksels; hier het lage model.



Powerstapler® TEUH-2/26 P.
Deze speciale stapelaar heeft een vermogen van 3 kW en wordt gebruikt voor het voorverwarmen van roestvrijstalen wasgevulde pellets. Het uitgekiende luchtgeleidingssysteem in combinatie met twee elementen met achteregebouwde ventilator en speciale dubbelwandige deksels brengen 2 x 44 pellets in maar 3,5 uur op een temperatuur van meer dan 120 graden Celsius.

Powerstapler® TEUH-2/26 P.
Detail van de dubbelwandige deksels met speciale dichting.



Voor het warm portioneren en aansluitende transport ('cook - serve') levert HUPFER® drie verschillende stapelaars te weten de TEUH-2/VS 24-26 voor de combinatie met een kunststof verdeelset (bordtemperatuur 80°C), de TEUH-2/VC 23-26 voor roestvrijstalen onderborden die een temperatuur van 100° moeten hebben en de hierboven al omschreven TEUH-2/26 P. In combinatie met het daarbij horende voedselverdeelservies kan worden gegarandeerd dat de kerntemperatuur van de warme maaltijd boven de 65°C blijft. HUPFER® stapelaars zorgen niet alleen voor een perfecte temperatuur, ze zijn ook dermate stevig gebouwd dat ze zich in de dagelijkse harde praktijk moeiteloos staande houden!

Kenmerkende details

- Geschikt voor borddiameter van 230 - 265 mm
- Gelijmatige temperaturen door geforceerde verwarming
- Traploze thermostatische temperatuurregeling
- Vier aanduidingen voor thermostaatinstelling
- Spuitwaterdicht IPX-5 volgens DIN 40050
- Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10
- Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat
- Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg

Universele stapelaar nodig...

...uiteraard heeft HUPFER® die ook!

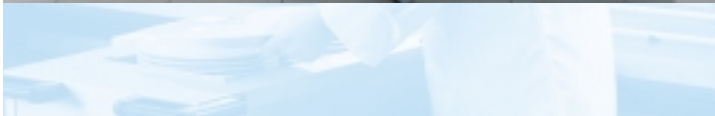


UTUH/57-28

Bij uitstek geschikt voor vierkante of zeskantige borden.
Wordt compleet geleverd met dubbelwandig rvs deksel, die aan de zijkant van de stapelaar kan worden gehangen.



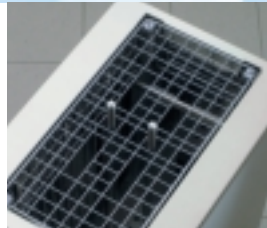
Twee ergonomisch gevormde duwgrepen met geïntegreerde stootkant beveiligen tegen verwondingen aan de handen en zorgen er samen met de twee stoothoeken aan de onderzijde voor dat de apparatuur geen beschadigingen oploopt in de dagelijkse harde praktijk.



USTH/57-28. Door de bovenop gemonteerde duwgreep heeft dit model een zeer geringe diepte en past makkelijk in een kleine uitsparing van een uitgiftebuffet.
Standaard compleet met polycarbonaat deksel.



UTUH/57-28
Platform 570 x 280 mm
Voor 2 stapels borden.



USTH/57-28
Platform 570 x 280 mm
Voor kleine serviesdelen.



De voordelen in één oogopslag

- Geschikt voor diverse serviesdelen
- Traploze thermostatische temperatuurregeling
- Vier aanduidingen voor thermostaatinstelling
- Spuitwaterdicht IPX-5 volgens DIN 40050
- Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10
- Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat
- Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg

De universele bordenstapelaar UTUH/57-28 is bij uitstek geschikt voor vierkante of rechthoekige borden en voor plaatsing aan de verdeelband in een 'cook-serve' keuken.

Tot dezelfde groep behoort de universele serviesstapelaar USTH/57-28; door het speciale draadplatform in combinatie met een bodemraster en geleidestangen kunt u hierin werkelijk bijna ieder serviesdeel kwijt, mits dat goed stapelt. Doordat de duwgreep op het bovenblad is geplaatst heeft deze stapelaar slechts een diepte van 750 mm en is daardoor uitermate geschikt voor plaatsing in een nis van een uitgiftebuffet. Dit model is ook onverwarmd (UST/57-28) en met geforceerde verwarming (USTUH/57-28) leverbaar.

De korvenstapelaars van HUPFER®... ...slecht stapelbare serviesdelen vinden ook hun plaats!



Korvenstapelaar OKO/50-50.
Stapelplatform geschikt voor korven
500 mm x 500 mm of 508 mm x 508 mm.
Ook leverbaar als OKO/65-53 voor korven
650 x 530 mm. Bijpassende korven fabriceert
HUPFER® in roestvrijstaal draad met een
kunststof coating of in roestvrijstaal draad,
elektrolytisch gepolijst in een hoogte van
75 of 115 mm.



Korvenstapelaar KO/50-50.
Gesloten uitvoering, ook leverbaar met
koelsleuven voor het voorcoelen in de koelcel
(KO/50-50 K).
Voor korven 650 x 530 mm is er
het model KO/65-53.



Het stapelplatform van de gesloten stapelaars
bestaat uit een korf van 150 mm diepte, die ook
met servies kan worden gevuld.
Bovendien kunnen er dan nog 7 korven van
115 mm of 10 korven 75 mm hoogte worden
geplaatst. Uiteraard is de basiskorf voor
schoonmaak makkelijk uitneembaar.
Voor deze onverwarmde modellen kunnen
tegen meerprijs deksels worden geleverd.



Deze korvenstapelaars bewijzen in elke instellingskeuken, maar niet alleen daar, hun diensten. De open modellen OKO/50-50 en OKO/65-53 alsmede hun gesloten broertjes KO/50-50 en KO/65-53 zijn geschikt voor korven met kleine en slecht stapelbare serviesdelen zoals soepkommen met bijbehorende deksels, kopjes, schoteltjes, nagerechtschaaltjes etc. Het verensysteem zorgt ervoor dat deze steeds op een zo ergonomisch mogelijke hoogte kunnen worden gepakt, hetgeen niet alleen efficiënt is maar ook zorgt voor een zo minimaal mogelijke belasting van armen en rug.

Kenmerkende details

- Geschikt voor korven 500 x 500 en 650 x 530 mm
- Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10
- Duwhandgrepen met geïntegreerde stookkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat
- Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg

Ook verwarmd of gekoeld...

...HUPFER® korvenstapelaars zijn van alle markten thuis!



Korvenstapelaar KOUH/50-50.
Het stapelplatform van deze verwarmde stapelaar bestaat uit een korf van 150 mm diepte, die ook met servies kan worden gevuld. Bovendien kunnen er dan nog 7 korven van 115 mm of 10 korven 75 mm hoogte worden geplaatst. Uiteraard is de basiskorf voor schoonmaak makkelijk uitneembaar.



Coolstapler® BDC/50-50.

Gezien de strenge HACCP-eisen eigenlijk een onmisbare stapelaar in elke instellingskeuken; deze zorgt voor een probleemloze gesloten koelketen. Direct na het maken en portioneren worden de voor- of nagerechten in schaalpjes in korven van 500 x 500 mm in deze stapelaar geplaatst en blijven op een temperatuur van 6 graden Celsius. Dit model is gezien afmetingen en gewicht voorzien van 2 vaste en 2 geremde zwenkwielen. Ook leverbaar voor korven 650 x 530 mm (BDC/65-53).



Op deze pagina vindt u zowel verwarmde als gekoelde stapelaars. De geforceerd verwarmde modellen KOUH/50-50 en KOUH/65-53 zijn thermostatisch regelbaar tussen 20 en 110 graden Celsius en zorgen aldus voor een maximale serviestemperatuur van 80 graden. De gekoelde stapelaars BDC/50-50 en BDC/65-53 zijn voorzien van een ingebouwd koelaggregaat dat een volledige koelketen volgens de HACCP-normen garandeert. Uiteraard zijn ook deze HUPFER® stapelaars voorzien van een aansluitsnoer met haakse randaarde stekker en een aan/uit schakelaar met geïntegreerd controlelampje. Bovendien spreekt het voor zich dat zowel de verwarmde als de gekoelde modellen optimaal zijn geïsoleerd.

De voordelen in één oogopslag

- Geschikt voor korven van 500 x 500 en 650 x 530
- Compleet met kunststof deksel bij de verwarmde en dubbelwandig en geïsoleerd roestvrijstalen deksel bij de gekoelde modellen
- Spuitwaterdicht IPX-5 of IPX-4 (gekoelde modellen) volgens DIN 40050.
- Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10
- Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat
- Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg

Overal inzetbaar...

...HUPFER® dienbladenstapelaars zijn in bijna alle situaties toe te passen!



Dienbladenstapelaar
OTA/53-37.

Dienbladenstapelaar OTA/U-BW.
Geschikt voor automatische afstapeling vanuit een dienbladenspoelmachine, zowel in de lengte- als in de breedterichting. Stapelplatform universeel instelbaar op dienbladen met een breedte of lengte van 320 - 540 mm, dus onder meer voor GN, EN en diverse trapeziumvormige dienbladen. Capaciteit: afhankelijk van stapelbaarheid dienbladen en afstelhoogte spoelmachine 80 - 120 dienbladen.

Dienbladenstapelaar OTA/53-37 S.
Ontworpen voor plaatsing aan het einde van een HUPFER® afruimband, die is voorzien van een automatische afstelinstallatie. Voorzien van verstelbare zijgeleiders alsmede een instelbare bekleding van de verenkast die ervoor zorgen dat dienbladen met een afmeting van 450 - 530 mm lang en 330 - 380 breed moeiteloos passen. Capaciteit: tot 100 dienbladen, uiteraard afhankelijk van de stapelbaarheid.

Ergonomisch gevormde duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat.



Dienbladenstapelaar OTA/U-BW.

De open dienbladenstapelaars OTA/47-36 (voor afmetingen 470 x 360 mm) en OTA/53-37 (voor GN en EN dienbladen) kunt u vrijwel overal tegenkomen. Van Mc. Donalds tot in grote ziekenhuiskeukens. Dat zijn de veelgebruikte basismodellen, maar uiteraard biedt HUPFER® ook twee stapelaars voor specifieke toepassingen.

De OTA/U-BW is ontworpen voor plaatsing achter een dienbladenspoelmachine en heeft een afwijkende hoogte een verstelbaar platform. Voor het opvangen van dienbladen achter een HUPFER® afruimband is de OTA/53-37S gemaakt.

Kenmerkende details

- **Gelijkblijvende afpakhogte door verensysteem**
- **Open constructie vereenvoudigt de reiniging**
- **Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10**
- **Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat**
- **Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg**

Opslaan, uitgeven, verdelen...

...alle logistieke functies zijn geen probleem voor HUPFER® stapelaars!



Dienbladenstapelaar TAG-1/53-37.
Gesloten model met roestvrijstalen platform.



Het platform is uiteraard voorzien van lichtlopende kogellagers en kan tbv. het schoonmaken worden uitgenomen.



Dienbladenstapelaar OTA/53-37 S in actie. Voor beschrijving zie hiernaast.



Dienbladenstapelaar TA-2/53-37.
Voor 2 stapels GN of EN dienbladen.
Capaciteit: tot max. 240 stuks.

Indien de dienbladenstapelaar in een vrijstaande opstelling komt te staan, is het mooier een rondom beklede stapelaar als het HUPFER® model TAG-1/53-37 te nemen. Dan krijgt u een situatie waarbij het nuttige (opslaan en uitgifte van 100 dienbladen) met het aangename (ziet er modern en verzorgd uit) wordt verenigd.

Heeft u behoefte aan hoge capaciteit, kies dan voor de TA-2/53-37, waarop 2 stapels GN of EN dienbladen passen, zodat er maximaal 240 stuks op dit robuust gebouwde model gaan. Of zelfs nog meer als u kleinere dienbladen gebruikt; de nuttige platformmaat is 770 x 539 mm. De beide kopse zijden van deze stapelaar zijn gesloten, de lange open.

De voordelen in één oogopslag

- **Gelijkblijvende afpakhoogte door verensysteem**
- **Uitneembaar platform of deels open constructie vereenvoudigt de reiniging**
- **Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10**
- **Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat**
- **Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg**

Platformstapelaars van HUPFER® ...

...ergonomisch, makkelijk en veilig om mee te werken!



Platformstapelaar BD/60-60.

Geschikt voor stapeling van kleinere of onregelmatig gevormde serviesdelen, die echter wel goed stapelen, zodat geen extra voorzieningen als geleidestangen nodig zijn. Voorzien van binnenbekleding bestaande uit roestvrijstalen draden bekleed met een kunststofcoating.



Platformstapelaar BD/60-60 K.

Qua constructie identiek aan het hiernaast afgebeelde model, echter voorzien van koelsleuven, zodat het hierin geplaatste servies makkelijk voor te koelen is in de koelcel en aldus de juiste temperatuur heeft voor het portioneren in een 'cook-chill' keuken.



Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat tegen verwondingen of beschadigingen.

Grote aantallen ronde, rechthoekige, ovale, zeskantige of nog anders gevormde serviesdelen passen, mits deze goede stapelen, perfect in de platformstapelaar BD/60-60. Deze is voorzien van een binnenbekleding van roestvrijstalen draden met een kunststof coating die ervoor zorgt dat het servies aan de zijanten niet met de veren in aanraking kan komen. Desgewenst is tegen meerprijs een kunststof deksel leverbaar. Hetzelfde model is ook leverbaar met koelsleuven en heet dan BD/60-60 K. Speciaal geschikt voor het voorcoelen van schalen in een 'cook-chill' keuken. De koelsleuven zorgen ervoor dat de warme lucht kan verdwijnen en het servies gelijkmatig wordt gekoeld.

Kenmerkende details

- **Gelijkblijvende afpakhoogte door verensysteem**
- **Uitneembaar platform vereenvoudigt de reiniging**
- **Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10**
- **Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat**
- **Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg**

Orde en plaatsbesparing...

...uiteraard met de nieuwe stapelaars van HUPFER®!



Platformstapelaar BDUH/60-60/4-S.
Voorzien van een plateau met uitsparingen, een bodemraster en 4 geleidestangen. Makkelijk aan te passen aan servies van diverse afmetingen.



Platformstapelaar BDUH/60-60/4-S.
Standaard voorzien van een deksel, hygiënisch en energiebesparend.



Platformstapelaar BDK/57-57.
Bij deze serie is ipv. een platform een korf toegepast, hetgeen de nuttige stapelhoogte met 150 mm doet toenemen.
Uiteraard is deze voor de schoonmaak makkelijk uitneembaar.



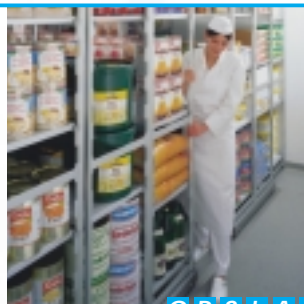
De geforceerd verwarmde platformstapelaar BDUH/60-60/4-S is geschikt voor porselein van uiteenlopende afmetingen, ook minder goed stapelend, in een 'cook-serve' keuken. Het meest complete model uit deze serie is voorzien van binnenbekleding, speciaal roestvrijstalen platform met uitsparingen, een bodemraster en 4 geleidestangen alsmede een kunststof deksel. Specifiek voor het opslaan van de onderborden en deksels van kunststof voedselverdeelsets heeft HUPFER® de BDK/57-57 voor 4 stapels en de BDK/85-60 voor 6 stapels van max. 280 mm diameter. Deze stapelaars hebben, door toepassing van een basiskorf met kogellagers, een nuttige stapelhoogte van maar liefst 710 mm tot aan het bovenblad en zijn eveneens voorzien van binnenbekleding.

De voordelen in één oogopslag

- **Gelijkblijvende afpakhoogte door verensysteem**
- **Uitneembaar platform of basiskorf vereenvoudigt de reiniging**
- **Vervaardigd van roestvrijstaal 18/10**
- **Duwhandgrepen met geïntegreerde stootkant en stoothoeken beschermen gebruiker en apparaat**
- **Kogelgelagerde, onderhoudsvrije wielen van kunststof met afdekkap volgens DIN 18867-8, te weten 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, Ø 125 mm, draagkracht per wiel 100 kg**

Alleen de gesloten procesketen...

...geeft u de absolute garantie voor efficiënt werken!



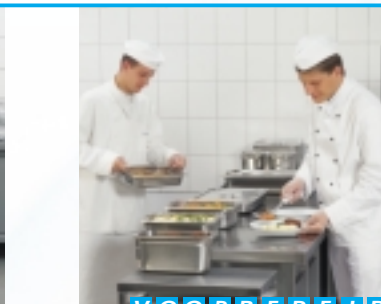
OPSLAAN



TRANSPORTEREN



VOORBEREIDEN



ORDENEN



VERDELEN



WARMHOUDEN



REGENEREREN



UITGEVEN

Niet alleen de afzonderlijke componenten, maar het volledige systeem garandeert u een optimaal resultaat in uw procesketen. Naast de stapelaars bieden wij u een omvangrijk programma speciaal afgestemd op de afzonderlijke logistieke onderdelen, zoals opslaan, transport, voorbereiden, ordenen, regenereren en uitgeven.

**Wij zijn de specialisten voor grootkeuken-logistiek.
Met ons heeft u grip op uw procesketen!**

