



Das Grossküchenkonzept

Rollmaterial, Lagertechnik und Spülkörbe
Transportieren / Lagern / Spülen / Bereitstellen

Regalsystem

| | |
|----------------------|-----|
| Norm 5 | 4-5 |
| Norm 25 | 6 |
| Norm 20/12 | 7-9 |
| Norm 28 | 10 |
| Schieberegale | 11 |
| Regal Transportwagen | 12 |
| Wandbord | 13 |

Transportgeräte

| | |
|--|-------|
| Servierwagen | 14-15 |
| Regalwagen | 16 |
| Korb Transportwagen | 17 |
| Korbroller | 18 |
| Plattformwagen | 19 |
| Gemüse- und Materialwagen | 20 |
| Abfallbehälter | 21 |
| Besteck und Tablettwagen | 22 |
| Tellertransportwagen | 23 |
| TAWALU Tablett Abräumwagen | 24 |
| TAWEDEL Tablett Abräumwagen | 25 |
| Gewürz- und Löffelwagen / Küchenhocker | 26 |
| Tellerstapler | 27 |
| Universal Geschirrstapler | 28 |
| Bühnenstapler | 29 |
| Korbstapler | 30 |
| Stapelgeschirr Körbe Edelstahl | 31 |
| Tablettstapler | 32 |
| Teller Einbaustapler | 33 |
| Korb Einbaustapler | 34 |
| Speiseausgabewagen | 35-36 |

Körbe

| | |
|---------------|-------|
| Körbe 500x500 | 37-38 |
| Körbe 400x400 | 39 |

HUPFER® Normregale lassen sich auf alle räumlichen Gegebenheiten präzise abstimmen und nutzen somit den vorhandenen Lagerraum optimal und damit wirtschaftlich aus. Das Prinzip: Jedes HUPFER® Normregal besteht aus dem Grundregal (2 Regalständer, 4 Auflagen, eine Kreuzstrebe). Erweitert wird dieses Grundregal mit dem Anbauregal (1 Regalständer, 4 Auflagen). Ist der 90°-Übereckbau geplant, erfolgt dieser mittels Einsatz von Eckverbindungsclammern - ohne den Einsatz eines weiteren, überflüssigen und platzraubenden Regalständers. Natürlich können alle Bauteile einzeln bestellt werden.

Das Grundregal



Das Anbauregal



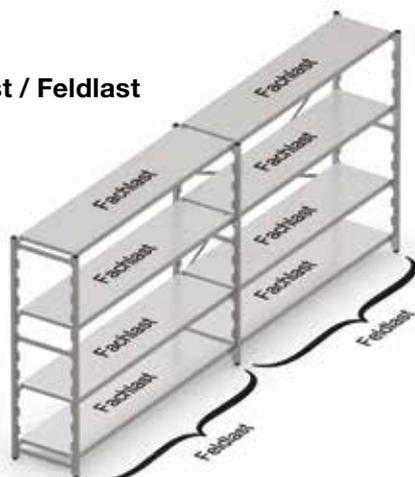
Das Eckregal



Die Kreuzstrebe



Fachlast / Feldlast



Standregal Edelstahl Norm 5

| Regalständer, Norm 5, Feldlast 600 kg, Höhenraster 150 mm | | | | |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
| | Regaltiefe 300 mm | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 1200 | 0101007 | 0101017 | 0101037 | 0101047 |
| 1400 | 0101077 | 0101087 | 0101107 | 0101117 |
| 1600 | 0101147 | 0101157 | 0101177 | 0101187 |
| 1800 | 0101217 | 0101227 | 0101247 | 0101257 |
| 2000 | 0101287 | 0101297 | 0101317 | 0101327 |

| Regalständer, Norm 5, Feldlast 1200 kg, Höhenraster 150 mm | | | |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
| | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 1800 | 0101225 | 0101245 | 0101255 |
| 2000 | 0101295 | 0101315 | 0101325 |

| Regalständer, Norm 5, Feldlast 600 kg, Höhenraster 75 mm | | | |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
| | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 1800 | 7505114 | 7505116 | 7505105 |
| 2000 | 7505115 | 7505117 | 7505106 |

| Kreuzverstrebung, Edelstahl | |
|---------------------------------------|-------------|
| Für Regalständer mit Höhenraster (mm) | Bestell-Nr. |
| 150 | 0103072 |
| 75 | 7505019 |

| Eckverbindungsklammern, Edelstahl | |
|--|-------------|
| | Bestell-Nr. |
| Für geschlossene Auflagen / Blechrost-Auflagen | 0103136 |
| Für Drahtrost-Auflagen | 0103122 |

Für die platzsparende und übersichtliche Lagerung ist das Standregal Norm 5 die beste Wahl. Die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten in Trockenlagern, über das Kühl- bis hin zum Tiefkühlager, verdeutlichen das breite Einsatzspektrum für die unterschiedlichsten Lagergüter. Diese Effizienz und Wirtschaftlichkeit, sowie die hochwertige Verarbeitung für eine lange Lebensdauer, sind Gründe für die hohe Akzeptanz in Grossküchen, Kliniken, Heimen, Hotellerie und gastronomischen Betrieben.



Geschlossene Auflage, Norm 5, Edelstahl

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 300 mm | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 600 | 0102432 | 0102442 | 0102462 | 0102472 |
| 800 | 0102502 | 0102512 | 0102532 | 0102542 |
| 900 | 0102572 | 0102582 | 0102602 | 0102612 |
| 1000 | 0102642 | 0102652 | 0102672 | 0102682 |
| 1200 | 0102712 | 0102722 | 0102742 | 0102752 |
| 1400 | 0102782 | 0102792 | 0102812 | 0102822 |
| 1500 | 0102852 | 0102862 | 0102882 | 0102892 |

Blechsrostauflage, Norm 5, Edelstahl

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 300 mm | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 600 | 0101537 | 0101547 | 0101567 | 0101577 |
| 800 | 0101607 | 0101617 | 0101637 | 0101647 |
| 900 | 0101677 | 0101687 | 0101707 | 0101717 |
| 1000 | 0101747 | 0101757 | 0101777 | 0101787 |
| 1200 | 0101817 | 0101827 | 0101847 | 0101857 |
| 1400 | 0101887 | 0101897 | 0101917 | 0101927 |
| 1500 | 0101957 | 0101967 | 0101987 | 0101997 |

Drahtrostauflage, Norm 5, Edelstahl

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 300 mm | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 600 | 0101532 | 0101542 | 0101562 | 0101572 |
| 800 | 0101602 | 0101612 | 0101632 | 0101642 |
| 900 | 0101672 | 0101682 | 0101702 | 0101712 |
| 1000 | 0101742 | 0101752 | 0101772 | 0101782 |
| 1200 | 0101812 | 0101822 | 0101842 | 0101852 |
| 1400 | 0101882 | 0101892 | 0101912 | 0101922 |
| 1500 | 0101952 | 0101962 | 0101982 | 0101992 |



Mit den im Gesamtprogramm erhältlichen geschlossenen Auflagen, Blechsrost- und Drahtrostauflagen wird es den unterschiedlichsten Anforderungsprofilen und Einsatzzwecken gerecht und eine optimale Abstimmung auf die zu lagernden Güter ist damit gegeben. Die Auflagen lassen sich einfach und ohne Werkzeug in die Regalständer einhängen – so ist ein schneller Austausch problemlos und leicht durchführbar.

Standregal Edelstahl magnetisch Norm 25

| Regalständer, Norm 25, Feldlast 600 kg, Höhenraster 150 mm | | |
|--|-------------------|-------------------|
| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
| | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 1800 | 0137000 | 0137001 |
| 2000 | 0137002 | 0137003 |

| Geschlossene Auflage, Norm 25, Chromstahl | | |
|---|-------------------|-------------------|
| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
| | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 800 | 0137046 | 0137056 |
| 900 | 0137076 | 0137086 |
| 1000 | 0137106 | 0137116 |
| 1200 | 0137136 | 0137146 |
| 1400 | 0137166 | 0137176 |

| Blechrost Auflage, Norm 25, Chromstahl | | |
|--|-------------------|-------------------|
| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
| | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 800 | 0137045 | 0137055 |
| 900 | 0137075 | 0137085 |
| 1000 | 0137105 | 0137115 |
| 1200 | 0137135 | 0137145 |
| 1400 | 0137165 | 0137175 |

| Kreuzverstrebung, Edelstahl | |
|-----------------------------|-------------|
| | Bestell-Nr. |
| Für alle Auflagenbreiten | 0103072 |

| Eckverbindungsklammern, Edelstahl | |
|---|-------------|
| | Bestell-Nr. |
| Für geschlossene Auflagen / Blechrost-Auflagen | 0103136 |
| Für Drahtrost-Auflagen | 0103122 |

Das Standregal Norm 25 ist in vielen Grossküchenbereichen einsetzbar. Regalständer und auch Auflagen sind aus magnetischem Chromstahl. Dieses Material ist unproblematisch, auch beim direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Durch die Titanbestandteile hat auch er beste Eigenschaften in Bezug auf korrosive Veränderungen wie Lochfrass. Verständlich, dass dieses Regal Norm 25 dort gut eingesetzt werden kann, wo besonders harte Bedingungen herrschen, wie zum Beispiel in Tiefkühl- oder Nasskühlbereichen.



Regalständer, Norm 20/12 Feldlast 600 kg, Höhenraster 150 mm

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 300 mm | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 1200 | 0201007 | 0201017 | 0201037 | 0201047 |
| 1400 | 0201077 | 0201087 | 0201107 | 0201117 |
| 1600 | 0201147 | 0201157 | 0201177 | 0201187 |
| 1800 | 0201217 | 0201227 | 0201247 | 0201257 |
| 2000 | 0201287 | 0201297 | 0201317 | 0201327 |

Regalständer, Norm 20/12 Feldlast 1200 kg, Höhenraster 150 mm

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 1800 | 0201225 | 0201245 | 0201255 |
| 2000 | 0201295 | 0201315 | 0201325 |



Das Standregal Norm 12/20 zeichnet sich durch seinen hohen Anwendernutzen und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in Grossküchen, Kliniken, Heimen und der Gastronomie aus. Das Regalsystem ist ideal für die Nutzung im Trockenlager oder auch für Lagergüter wie z.B. Gemüse, Fleisch, Molkereiprodukte und Getränke. Durch die verschiedenen Auflagentypen und das umfangreiche Zubehör kann die Nutzung individuell erweitert werden.

Regelauflagen Aluminium Norm 20

Geschlossene Auflage, Norm 20, Aluminium

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 300 mm | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 600 | 0202432 | 0202442 | 0202462 | 0202472 |
| 800 | 0202502 | 0202512 | 0202532 | 0202542 |
| 900 | 0202572 | 0202582 | 0202602 | 0202612 |
| 1000 | 0202642 | 0202652 | 0202672 | 0202682 |
| 1200 | 0202712 | 0202722 | 0202742 | 0202752 |
| 1400 | 0202782 | 0202792 | 0202812 | 0202822 |
| 1500 | 0202852 | 0202862 | 0202882 | 0202892 |

Rostauflage, Norm 20, Aluminium

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 300 mm | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 600 | 0201532 | 0201542 | 0201562 | 0201572 |
| 800 | 0201602 | 0201612 | 0201632 | 0201642 |
| 900 | 0201672 | 0201682 | 0201702 | 0201712 |
| 1000 | 0201742 | 0201752 | 0201772 | 0201782 |
| 1200 | 0201812 | 0201822 | 0201842 | 0201852 |
| 1400 | 0201882 | 0201892 | 0201912 | 0201922 |
| 1500 | 0201952 | 0201962 | 0201982 | 0201992 |

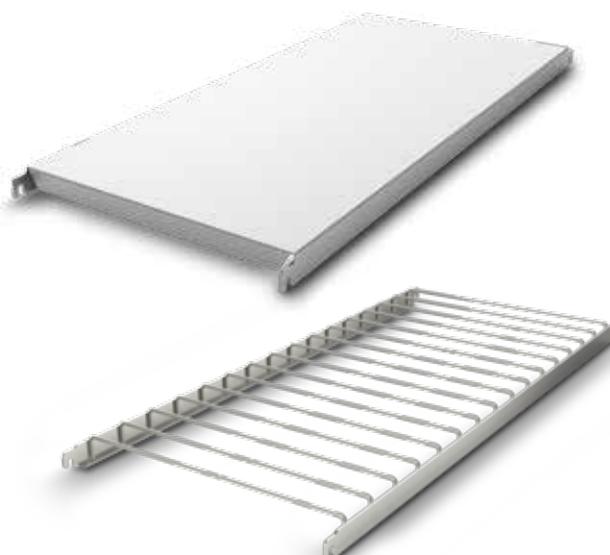
Kreuzverstrebung, Aluminium

| | Bestell-Nr. |
|--------------------------|-------------|
| Für alle Auflagenbreiten | 0203062 |

Eckverbindungsklammern, Edelstahl

| | Bestell-Nr. |
|---|-------------|
| Für geschlossene Auflagen / Blechrost-Auflagen | 0603139 |

Das Regalsystem ist ideal für die Nutzung im Trockenlager sowie im Kühlager.



Geschlossene Auflage, Norm 12, Polystrol, Trägerholme aus Aluminium

| Höhe (mm) | Anzahl Segmente | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 600 | 1 | 0602449 | 0602469 | 0602479 |
| 800 | 2 | 0602519 | 0602539 | 0602549 |
| 900 | 2 | 0602589 | 0602609 | 0602619 |
| 1000 | 2 | 0602659 | 0602679 | 0602689 |
| 1200 | 2 | 0602729 | 0602749 | 0602759 |
| 1400 | 3 | 0602799 | 0602819 | 0602829 |
| 1500 | 3 | 0602869 | 0602889 | 0602899 |

Kunststoff-Rostauflage, Norm 12, Polystrol, Trägerholme aus Aluminium

| Höhe (mm) | Anzahl Segmente | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 600 | 1 | 0601549 | 0601569 | 0601579 |
| 800 | 2 | 0601619 | 0601639 | 0601649 |
| 900 | 2 | 0601689 | 0601709 | 0601719 |
| 1000 | 2 | 0601759 | 0601779 | 0601789 |
| 1200 | 2 | 0601829 | 0601849 | 0601859 |
| 1400 | 3 | 0601899 | 0601919 | 0601929 |
| 1500 | 3 | 0601969 | 0601989 | 0601999 |

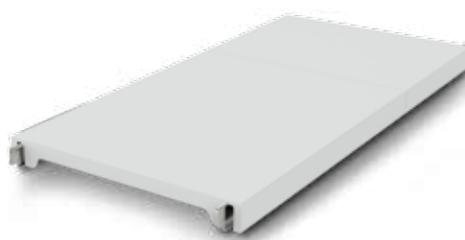
Kreuzverstrebung, Aluminium

| | Bestell-Nr. |
|--------------------------|-------------|
| Für alle Auflagenbreiten | 0603062 |

Eckverbindungsklammern

| | Bestell-Nr. |
|---|-------------|
| Für geschlossene Auflagen und Rost-Auflagen | 0603139 |

Das Standregal Norm 12 ist durch die Kombination von Aluminium und Kunststoff die optimale Lagerausstattung für die Gemüse-, Fleisch- oder Molkereiprodukte-Lagerung. Der Einsatz dieses Regalsystems ist auch für Kühllager bis -30°C geeignet.



Standregal Stahl hochglanzverzinkt Norm 28

Regalständer, Feldlast 600 kg, Höhenraster 150 mm

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 1600 | 0721157 | 0721177 | 0721187 |
| 1800 | 0721227 | 0721247 | 0721257 |
| 2000 | 0721297 | 0721317 | 0721327 |

Geschlossene Auflage, Stahl, hochglanzverzinkt

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Regaltiefe 400 mm | Regaltiefe 500 mm | Regaltiefe 600 mm |
| 800 | 0722512 | 0722532 | 0722542 |
| 1000 | 0722652 | 0722672 | 0722682 |
| 1200 | 0722722 | 0722742 | 0722752 |

Kreuzverstrebung, Stahl

| | Bestell-Nr. |
|--------------------------|-------------|
| Für alle Auflagenbreiten | 0723952 |

Eckverbindungsklammern, Edelstahl

| | Bestell-Nr. |
|---|-------------|
| Für geschlossene Auflagen und Rost-Auflagen | 0603139 |

Es können auch Auflagen von Norm 12 verwendet werden (gem. Seite 9).

Die hohe Nutzenvielfalt von Norm 28 ist ein echtes Argument für dieses Standregal. Dieses hochglanzverzinkte Stahlregal bietet eine gute Preis-Leistung. Es eignet sich perfekt für alle Arten von Trockenlagerung. Durch ein vielfältiges Ausstattungsprogramm wird die optimale Nutzung dieses Regalsystems unterstützt.



Bodenschiene, Edelstahl für Schieberegale

| Höhe (mm) | Bestell-Nr. |
|-----------|-------------|
| 17 | 0120810 |
| 23 | 0120910 |

Endanschläge für Bodenschienen

| Masse LxBxH (mm) | Höhe (mm) | Bestell-Nr. |
|------------------|-----------|-------------|
| 28/72/160 | 17 | 0120922 |
| 72/86/25 | 23 | 0120917 |

Laufwagen für Bodenschienen

| für Regaltiefe (mm) | Länge (mm) | Bestell-Nr. |
|---------------------|------------|-------------|
| 600 (1 x 600) | 630 | 0120932 |
| 800 (2 x 400) | 845 | 0120952 |
| 1000 (2 x 500) | 1045 | 0120962 |

Kreuzstrebe für Laufwagen

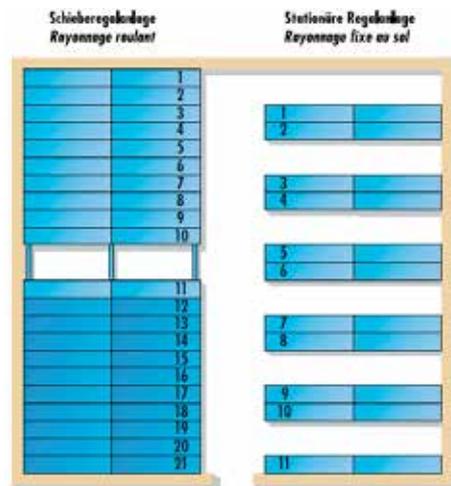
| Für Laufwagen | Bestell-Nr. |
|---------------|-------------|
| 600 | 0120943 |
| 800-1500 | 0120942 |

Laufwagen für Traversenspur (ab 2 Regalfelder)

| Für Regaltiefe (mm) | | Bestell-Nr. |
|---------------------|--------|-------------|
| 600 (1 x 600) | aussen | 7504395 |
| 600 (1 x 600) | mitte | 7504396 |

Traversenspaar für Laufwagen (ab 2 Regalfelder)

| Für Regaltiefe (mm) | Länge (mm) | Bestell-Nr. |
|---------------------|------------|-------------|
| 3xStE | 630 | 7504397 |



Den vorhandenen Lagerraum optimal nutzen und die vorhandene Lagerkapazität um bis zu 100% erhöhen – das ermöglicht die Schieberegaleanlage von HUPFER®. Gegenüber herkömmlichen Regallagern werden hier überflüssige Gänge zwischen den Regalen vermieden; so entsteht zusätzliche Lagerfläche. Bestehende Regalsysteme der Normen 5, 25, 20, 12 und 28 können durch den Einsatz der Schieberegaleanlage sinnvoll ergänzt werden. Die Laufwagen haben eine maximale Leichtgängigkeit und sind für die harte, tagtägliche Beanspruchung ausgelegt. Eine Lösung für mehr Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Regal-Transportwagen

| Regal-Transportwagen (ohne Auflagen) | | |
|--------------------------------------|-------------------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bestell-Nr. |
| RTWZ 10-5 | 1075 x 575 x 900 | 0121390 |
| RTWZ 10-6 | 1075 x 675 x 900 | 0121391 |
| RTWZ 12-5 | 1275 x 575 x 900 | 0121392 |
| RTWZ 12-6 | 1275 x 675 x 900 | 0121393 |
| RTWZ 14-5 | 1475 x 575 x 900 | 0121394 |
| RTWZ 14-6 | 1475 x 675 x 900 | 0121395 |
| RTWZ 10-5 | 1075 x 575 x 1200 | 0121403 |
| RTWZ 10-6 | 1075 x 675 x 1200 | 0121404 |
| RTWZ 12-5 | 1275 x 575 x 1200 | 0121405 |
| RTWZ 12-6 | 1275 x 675 x 1200 | 0121406 |
| RTWZ 14-5 | 1475 x 575 x 1200 | 0121409 |
| RTWZ 14-6 | 1475 x 675 x 1200 | 0121410 |
| RTWZ 10-5 | 1075 x 575 x 1652 | 0123092 |
| RTWZ 10-6 | 1075 x 675 x 1652 | 0123093 |
| RTWZ 12-5 | 1275 x 575 x 1652 | 0123094 |
| RTWZ 12-6 | 1275 x 675 x 1652 | 0123095 |
| RTWZ 14-5 | 1475 x 575 x 1652 | 0123096 |
| RTWZ 14-6 | 1475 x 675 x 1652 | 0123097 |

Arbeits erleichterung und Zeitersparnis, das bietet die Regal-Transportwagen-Linie von HUPFER®. Mit einem Regal-Transportwagen und den Auflagen-Varianten bietet sich die Möglichkeit, mit einem Gerät eine Vielzahl von Waren abzustellen, zu transportieren und zu lagern.



**Lieferung ohne Auflagen.
Auflagen finden Sie auf Seite 5.**



Lagern, Zwischenlagern und Bereitstellen von notwendigem Equipment oder Zutaten - das ermöglicht das Wandbord von HUPFER®. Trotz der werkzeuglosen, schnellen Veränderbarkeit der einzelnen Borde ist der Sitz der Konsolen in der Verstellchiene sehr robust und sicher. Für die maximale Hygiene sind Verstellschienen, Konsolen und auch Auflagen so geformt, dass alle Bereiche gut zu reinigen sind. Die Belastungswerte betragen 150 kg/m² bei gleichmässig verteilter Last. Dank der variantenreichen Ausstattungsmöglichkeiten kann das Wandbord dem geplanten Einsatzzweck genau angepasst werden.

Schnell



Sicher



Anpassbar



Vielfältig



Stabil



Das Wandbord mit Rohrauflagen ist auch in der Spülküche eine sinnvolle Hilfe.



Servierwagen

Servierwagen - Standardausführung

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bordmass BxT (mm) | Anzahl Borde | Bestell-Nr. |
|---------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------|
| SW 6 x 4 / 2 | 700 x 500 x 894 | 600 x 400 | 2 | 0124002 |
| SW 6 x 4 / 3 | 700 x 500 x 894 | 600 x 400 | 3 | 0124012 |
| SW 8 x 5 / 2 | 900 x 600 x 947 | 800 x 500 | 2 | 0111932 |
| SW 8 x 5 / 3 | 900 x 600 x 947 | 800 x 500 | 3 | 0111962 |
| SW 8 x 5 / 4 | 900 x 600 x 1260 | 800 x 500 | 4 | 0111992 |
| SW 8 x 5 / 5 | 900 x 600 x 1574 | 800 x 500 | 5 | 0112022 |
| SW 10 x 6 / 2 | 1100 x 700 x 947 | 1000 x 600 | 2 | 0112052 |
| SW 10 x 6 / 3 | 1100 x 700 x 947 | 1000 x 600 | 3 | 0112082 |
| SW 10 x 6 / 4 | 1100 x 700 x 1260 | 1000 x 600 | 4 | 0112112 |
| SW 10 x 6 / 5 | 1100 x 700 x 1573 | 1000 x 600 | 5 | 0112142 |

Servierwagen - Schwere Ausführung

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bordmass BxT (mm) | Anzahl Borde | Bestell-Nr. |
|----------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------|
| SSW 8 x 5 / 2 | 900 x 600 x 1017 | 800 x 500 | 2 | 0112172 |
| SSW 8 x 5 / 3 | 900 x 600 x 1017 | 800 x 500 | 3 | 0112202 |
| SSW 8 x 5 / 4 | 900 x 600 x 1330 | 800 x 500 | 4 | 0112232 |
| SSW 8 x 5 / 5 | 900 x 600 x 1643 | 800 x 500 | 5 | 0112262 |
| SSW 10 x 6 / 2 | 1100 x 700 x 1017 | 1000 x 600 | 2 | 0112292 |
| SSW 10 x 6 / 3 | 1100 x 700 x 1017 | 1000 x 600 | 3 | 0112322 |
| SSW 10 x 6 / 4 | 1100 x 700 x 1330 | 1000 x 600 | 4 | 0112352 |
| SSW 10 x 6 / 5 | 1100 x 700 x 1643 | 1000 x 600 | 5 | 0112382 |

HUPFER® bietet mit dem Servierwagenprogramm eine grosse Modellvielfalt und die unterschiedlichsten Ausstattungsvarianten. Dem professionellen Anwender in der gewerblichen Küche eröffnet sich hiermit die Möglichkeit, individuellste Anforderungsprofile zu erfüllen. Die reinigungsfreundliche Konstruktion ist besonders unter hohen Hygieneanforderungen ein beachtenswertes Merkmal. Alle Modelle sind mit der sprichwörtlich hohen Material- und Verarbeitungsqualität für eine lange Lebensdauer gefertigt.



Servierwagen SW-ERGO

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bordmass BxT (mm) | Anzahl Borde | Bestell-Nr. |
|--------------------|-------------------------|-------------------|--------------|-------------|
| SW 8 x 5 / 2 ERGO | 1038 x 600 x 947 / 1270 | 800 x 500 | 2 | 0133703 |
| SW 8 x 5 / 3 ERGO | 1038 x 600 x 947 / 1270 | 800 x 500 | 3 | 0133713 |
| SW 10 x 6 / 2 ERGO | 1238 x 700 x 947 / 1270 | 1000 x 600 | 2 | 0133723 |
| SW 10 x 6 / 3 ERGO | 1238 x 700 x 947 / 1270 | 1000 x 600 | 3 | 0133733 |

Servierwagen SSW-ERGO

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bordmass BxT (mm) | Anzahl Borde | Bestell-Nr. |
|---------------------|--------------------------|-------------------|--------------|-------------|
| SSW 8 x 5 / 2 ERGO | 900 x 600 x 1020 / 1250 | 800 x 500 | 2 | 0112222 |
| SSW 8 x 5 / 3 ERGO | 900 x 600 x 1020 / 1250 | 800 x 500 | 3 | 0112252 |
| SSW 10 x 6 / 2 ERGO | 1100 x 700 x 1020 / 1250 | 1000 x 600 | 2 | 0129730 |
| SSW 10 x 6 / 3 ERGO | 1238 x 700 x 1020 / 1250 | 1000 x 600 | 3 | 0129731 |

Servierwagen SVW

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Anzahl Abteile | Höhenraster 1. Abteil | Höhenraster 2. Abteil | Bestell-Nr. |
|--------|-------------------|----------------|-----------------------|-----------------------|-------------|
| SVW 3 | 1265 x 655 x 1107 | 3 | 190 mm | 115 mm | 0163438 |

Abräum MultiMobil mit Auszugboard 200 mm

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Anzahl Borde | Bestell-Nr. |
|--------|-------------------|--------------|-------------|
| AMM | 1205 x 695 x 1080 | 3 | 0163056 |

HUPFER® bietet mit dem Servierwagenprogramm eine grosse Modellvielfalt und die unterschiedlichsten Ausstattungsvarianten.

Dem professionellen Anwender in der gewerblichen Küche eröffnet sich hiermit die Möglichkeit, individuellste Anforderungsprofile zu erfüllen. Die reinigungsfreundliche Konstruktion ist besonders unter hohen Hygieneanforderungen ein beachtenswertes Merkmal. Alle Modelle sind mit der sprichwörtlich hohen Material- und Verarbeitungsqualität für eine lange Lebensdauer gefertigt.



Regalwagen

Regalwagen - Niedrige Ausführung, mit Arbeitsplatte

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Gesamtkapazität | Bestell-Nr. |
|-------------------------|------------------|-----------------|-------------|
| RWG / AP 1/7 GN 75-L-U | 459 x 624 x 854 | 7 x GN 1/1-65 | 0112465 |
| RGW / AP 1/14 GN 75-B-U | 664 x 744 x 854 | 7 x GN 2/1-65 | 0112445 |
| RWG / AP 2/14 GN 75-L-U | 818 x 624 x 854 | 2 x 7 GN 1/1-65 | 0112505 |

Regalwagen - Hohe Ausführung

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Gesamtkapazität | Bestell-Nr. |
|-------------------------|------------------|--------------------|-------------|
| RWG 1 / 18 GN 75-L-U | 459 x 624 x 1667 | 18 x GN 1/1-65 | 0112775 |
| RWG 1 / 36 GN 75-B-U | 664 x 744 x 1667 | 18 x GN 2/1-65 | 0112535 |
| RWG 1 / 36 GN/EN 75-B-U | 459 x 624 x 1817 | 20 x GN 1/1-65 | 0119002 |
| RWG 1 / 40 GN 75 -B-L | 665 x 744 x 1817 | 20 x GN 1/1-65 | 0119012 |
| RWG 2 / 36 GN 75-L-U | 818 x 624 x 1667 | 2 x 18 x GN 1/1-65 | 0112575 |

Regalwagen - Hohe Ausführung zum Einfahren im Kühl- und Wärmegerät

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Gesamtkapazität | Bestell-Nr. |
|----------------------|------------------|-----------------|-------------|
| RWG S 1/36 GN 75-B-U | 589 x 669 x 1632 | 18 x GN 1/1-65 | 0112555 |

Regalwagen - Hohe Ausführung ineinanderschiebbar

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Gesamtkapazität | Bestell-Nr. |
|----------------------|------------------|-----------------|-------------|
| RWG E 1/36 GN 75-B-U | 664 x 744 x 1687 | 18 x GN 1/1-65 | 0112525 |

Regalwagen - Hohe Ausführung für EN und GN 1/1

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Gesamtkapazität | Bestell-Nr. |
|-----------------------|------------------|---------------------|-------------|
| RWG 1/36 GN/EN 75-B-U | 664 x 834 x 1687 | 18 x 2 EN/GN 1/1-65 | 0118275 |

Regalwagen - Hohe Ausführung für EN und GN 1/1

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Gesamtkapazität | Bestell-Nr. |
|-------------------------|------------------|-----------------|-------------|
| RWG 1/20 600/400 75-L-L | 553 x 696 x 1817 | 20 x 600x400 | 0119022 |

Der Regalwagen von HUPFER® – ein zentrales Produkt in der gewerblichen Küche. Ganz gleich, ob Bereitstellung oder Zwischenlagerung in der Gemeinschaftsverpflegung, dem Hotel-, Restaurant oder Gastronomiebereich, das nutzenorientierte Regalwagenprogramm deckt vielfältigste Anforderungsprofile ab. So können Wagen für GN- und EN-Tablets, GN-Behälter, Roste, Backbleche, Kältespeicherplatten oder Einschubkörbe küchenlogistische Abläufe effizienter gestalten.



Niedrige Ausführung mit Arbeitsplatte und Galerie, für Körbe bis 145 mm Höhe

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bordmass BxT (mm) | Korbkapazität | Bestell-Nr. |
|----------|-------------------|-------------------|---------------|-------------|
| KTW 1/5 | 643 x 653 x 1060 | 500x500 - 515x515 | 5 | 0128872 |
| KTW 2/10 | 1181 x 635 x 1060 | 500x500 - 515x515 | 2 x 5 | 0128882 |

Hohe Ausführung, für Körbe bis 145 mm Höhe

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bordmass BxT (mm) | Korbkapazität | Bestell-Nr. |
|----------|-------------------|-------------------|---------------|-------------|
| KTW 1/10 | 643 x 635 x 1750 | 500x500 - 515x515 | 10 | 0128892 |
| KTW 2/20 | 1181 x 635 x 1750 | 500x500 - 515x515 | 2 x 10 | 0128902 |

Tropfwanne, Edelstahl

| Masse BxTxH (mm) | Für Geschirrkörbe (mm) | Bestell-Nr. |
|------------------|------------------------|-------------|
| 510 x 510 x 20 | 500x500 | 0128912 |

3-setige Verkleidung, Edelstahl

| für Modell | Bestell-Nr. |
|------------|-------------|
| KTW 1/5 | 0163173 |

Die Ablauforganisation lässt sich mit dem Korb-Transportwagen wirtschaftlich und reibungslos gestalten. Konstruiert ist dieser Wagen für die Aufnahme von handelsüblichen Geschirrkörben. So können mit diesem Produkt Schmutzgeschirr oder gereinigtes Geschirr, Gläser und Bestecke transportiert, zwischengelagert oder auch bereitgestellt werden – eine grosse Hilfe bei der Bewältigung logistischer Aufgaben.



Korbroller

| Korbroller | | | | |
|--------------|------------------|-----------|-----------------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Korbmass | Stapelhöhe (mm) | Bestell-Nr. |
| KR / 50-50-E | 525 x 525 x 187 | 500 x 500 | | 0121593 |
| KR / 50-50 | 710 x 580 x 1027 | 500 x 500 | 1500 | 0119332 |
| KR / 65-53 | 852 x 605 x 1027 | 650 x 530 | 1500 | 0112752 |

| Schiebegriff | | |
|--------------|------------------|-------------|
| Für Modell | Masse Ø x H (mm) | Bestell-Nr. |
| KR / 50-50-E | 25 x 885 | 0129163 |

Geschirrkörbe einfach, schnell und günstig transportieren, dafür sind die Korbroller von HUPFER® die richtige Wahl. Gerade wegen der einfachen und robusten Konstruktion ist es mit diesem Produkt möglich, eine grosse Anzahl von Geschirrkörben zu transportieren. Die wannenförmige Gestaltung der Plattform vermeidet Wasserverschleppung – ein wichtiges Detail, um die Unfallgefahr im Betrieb zu reduzieren.



Plattformwagen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Plattformmass BxT (mm) | Bestell-Nr. |
|----------------|-------------------|------------------------|-------------|
| PW / 5,4 x 5,4 | 760 x 600 x 1020 | 545 x 545 | 0112662 |
| PW / 8 x 5 | 900 x 600 x 1020 | 800 x 500 | 0112602 |
| PW / 8,2 x 5,4 | 1015 x 600 x 1020 | 820 x 545 | 0112692 |
| PW / 10 x 6 | 1100 x 700 x 1020 | 1000 x 600 | 0112632 |

Plattformwagen für Schwerlast bis 500 kg

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Plattformmass BxT (mm) | Bestell-Nr. |
|------------|-------------------|------------------------|-------------|
| TWs/12 x 6 | 1370 x 660 x 1050 | 1200 x 600 | 0162578 |

Strinwandverkleidung

| Für Modell | Masse BxH (mm) | Bestell-Nr. |
|------------|----------------|-------------|
| TWs/12 x 6 | 552 x 526 | 0162588 |

Strinwandverkleidung für Schwerlast bis 500 kg

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Plattformmass BxT (mm) | Bestell-Nr. |
|-----------------|------------------|------------------------|-------------|
| STWP / 9,8 x 5 | 970 x 500 x 940 | 850 x 500 | 0114192 |
| STWP / 11,3 x 7 | 1120 x 700 x 940 | 1000 x 700 | 0114212 |

Transportieren, Zwischenlagern oder Bereitstellen – der Plattformwagen Marke HUPFER® bietet immer eine Gelegenheit, um im Alltagsbetrieb einer gewerblichen Küche sein Können unter Beweis zu stellen.



Gemüse- und Materialwagen

| Kartoffel-/Gemüsewagen | | | |
|------------------------|------------------|-------------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Inhalt ltr. | Bestell-Nr. |
| KGWW / 90 | 620 x 810 x 750 | 90 | 0124262 |
| KGWW / 160 | 620 x 810 x 565 | 160 | 0124272 |

| Materialwagen, Edelstahl | | | |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Inhalt ltr. | Bestell-Nr. |
| MTW / C | 420 x 620 x 605 | 90 | 0124282 |

| Materialwagen, Kunststoff | | | |
|---------------------------|------------------|-------------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Inhalt ltr. | Bestell-Nr. |
| MTW / K | 460 x 700 x 670 | 90 | 0124292 |

Der Kartoffel- und Gemüsewaschwagen von HUPFER® – ein unverzichtbares Produkt für jede gewerbliche Küche, die noch Wert auf Frische-Produktion im eigenen Hause legt.



Behälterrolli inkl. Deckel und separatem Fahrgestell, Edelstahl

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Inhalt ltr. | Bestell-Nr. |
|--------------|------------------|-------------|-------------|
| BHR / 50 SF | 518 x 557 | 50 | 0124685 |
| BHR / 65 SFE | 400 x 635 | 65 | 0124689 |

Abfallbehälter, Kunststoff

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Inhalt ltr. | Bestell-Nr. |
|--------|------------------|-------------|-------------|
| AB 50 | 420 x 540 | 50 | 0124162 |
| AB 75 | 520 x 535 | 75 | 0124172 |

Deckel für Abfallbehälter Kunststoff

| Modell | Für Modell | Bestell-Nr. |
|--------|------------|-------------|
| DK 50 | AB 50 | 0124202 |
| DK 75 | AB 75 | 0124212 |

Edelstahl-Fahrgestell für Abfallbehälter, Kunststoff

| Modell | Für Modell | Bestell-Nr. |
|--------|------------|-------------|
| FG 50 | AB 50 | 0124232 |
| FG 75 | AB 75 | 0124132 |

Schnittabfälle und Reste in der Produktionsküche einwandfrei und schnell entsorgen, das unterstützt der Behälterrolli von HUPFER®.



Besteck- und Tablettwagen

Besteck- und Tablettwagen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Besteckbehälterkapazität | Tablettkapazität | Bestell-Nr. |
|---------------|------------------|--------------------------|------------------|-------------|
| BTW / 4 x GN | 757 x 505 x 1290 | 4 x GN | 100 x GN/EN | 0118622 |
| BTW / 8 x GN | 795 x 713 x 1290 | 8 x GN | 200 x GN/EN | 0118632 |
| BTW / 100-KGN | 705 x 480 x 1290 | 4 x GN | 100 x GN/EN | 0116352 |

Besteck- und Tablettwagen mit offener Stapelbühne

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Besteckbehälterkapazität | Tablettkapazität | Bestell-Nr. |
|-----------------|------------------|--------------------------|------------------|-------------|
| OTA-E/BA-4 x GN | 795 x 670 x 1290 | 4 x GN | 200 x GN/EN | 0118902 |

Tischaufsätze für Besteckbehälter

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Besteckbehälterkapazität | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|--------------------------|-------------|
| BA / 4 x GN | 682 x 360 x 368 | 4 x GN | 0118642 |
| BA / 8 x GN | 682 x 580 x 533 | 8 x GN | 0118862 |

Besteckteile ganz im Sinne eines reibungslosen logistischen Ablaufes zwischenzulagern, zu transportieren und bereitzustellen, dafür hält HUPFER® die Besteck- und Tablettwagen bereit. Diese Geräte erfüllen alle Erfordernisse, die bei der Speisenausgabe an Endkunden in Kantinen und Self-Service Restaurants oder auch an die Speisenverteilung bei der Bandportionierung gestellt werden. Dank der grossen Produktpalette ist auch für die verschiedensten Betriebsgrössen immer das passende Gerät im Programm.



Tellertransportwagen - Niedrige Ausführung

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Seiten | Kapazität (bei Teilen mit Ø 260 mm) | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|--------|-------------------------------------|-------------|
| TETW-1/26 N | 995 x 485 x 766 | 1 | 135 | 0163479 |
| TETW-2/26 N | 995 x 795 x 766 | 2 | 270 | 0163481 |
| TETW-1-6/26 | 995 x 721 x 766 | 1 | 270 | 0163483 |

Tellertransportwagen - Hohe Ausführung

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Seiten | Kapazität (bei Teilen mit Ø 260 mm) | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|--------|-------------------------------------|-------------|
| TETW-1/26 H | 995 x 485 x 951 | 1 | 135 | 0163480 |
| TETW-2/26 H | 995 x 795 x 951 | 2 | 270 | 0163482 |

Trenngitter ohne Frontsicherung

| Für Modell | Bestell-Nr. |
|--|-------------|
| TETW-1/26 N, TETW-1/26 H, TETW-2/26 N, TETW-2/26 H | 0163485 |

Trenngitter mit Frontsicherung

| Für Modell | Bestell-Nr. |
|--|-------------|
| TETW-1/26 N, TETW-1/26 H, TETW-2/26 N, TETW-2/26 H | 0163486 |
| TETW-1-6/26 | 0163484 |

Schutzhaube, weiss-transparent

| Für Modell | Bestell-Nr. |
|--------------------------|-------------|
| TETW-1/26 N, TETW-1/26 H | 0191246081 |
| TETW-1-6/26, TETW-2/26 | 0191223444 |

Teller unterschiedlicher Durchmesser, stapelbare Suppen- oder Dessertschalen in grossen Mengen leicht transportieren, vorübergehend zwischengelagern oder bereitstellen, dabei helfen die Tellertransportwagen von HUPFER®. Durch die Typenvielfalt, wie z.B. unterfahrbare Wagen für die Gastronomie oder hohe Ausführungen zur Bereitstellung am Speisenverteilband sowie sinnvolles Zubehör, können unterschiedlichste Anforderungserfordernisse berücksichtigt werden.



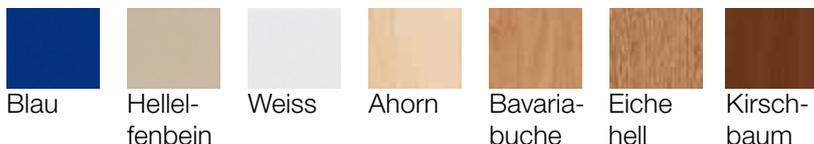
TAWALU Tablett-Abräumwagen

TAWALU Tablett-Abräumwagen 1-teilig TAWALU, Aluminium

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Höhenraster (mm) | Tablettkapazität | Bestell-Nr. |
|----------------|------------------|------------------|------------------|-------------|
| TAWALU-1/18 GN | 460 x 687 x 1635 | 75 | 18 | 0222016-N |
| TAWALU-1/20 GN | 665 x 815 x 1635 | 125 | 20 | 0222074-N |
| TAWALU-1/26 GN | 665 x 815 x 1635 | 100 | 26 | 0222075-N |
| TAWALU-1/36 GN | 665 x 815 x 1635 | 75 | 36 | 0222076-N |
| TAWALU-1/10 EN | 505 x 687 x 1635 | 125 | 10 | 0222034-N |
| TAWALU-1/18 EN | 505 x 687 x 1635 | 75 | 18 | 0222036-N |

TAWALU Tablett-Abräumwagen 2-teilig TAWALU, Aluminium

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Höhenraster (mm) | Tablettkapazität | Bestell-Nr. |
|----------------|------------------|------------------|------------------|-------------|
| TAWALU-2/14 GN | 820 x 687 x 1635 | 175 | 14 | 0222162-N |
| TAWALU-2/20 GN | 820 x 687 x 1635 | 125 | 20 | 0222164-N |
| TAWALU-2/26 GN | 820 x 687 x 1635 | 100 | 26 | 0222165-N |
| TAWALU-2/30 GN | 820 x 687 x 1635 | 75 | 30 | 0222156-N |
| TAWALU-2/20 EN | 910 x 687 x 1635 | 125 | 20 | 0222184-N |
| TAWALU-2/26 EN | 910 x 687 x 1635 | 100 | 26 | 0222185-N |



Diverse weitere Farb-Varianten erhältlich. Wir beraten Sie gerne!

Reibungslos, leicht und wendig – so wird der Geschirrrücklauf mit dem TAWALU von HUPFER®. Durch das dezente Design sind diese funktionellen Produkte besonders für den Sichtbereich von Kantinen, Cafeterien und Betriebsrestaurants geeignet. Die Flächen lassen sich in unterschiedlichsten Dekoren und Farbtönen gestalten, um eine Anpassung an verschiedenste Ambiente zu ermöglichen. Dank einer verwindungssteifen Konstruktion und der Verwendung von Spezialprofilen lässt hier der leichte Werkstoff Aluminium hohe Belastungen zu – eine professionelle Lösung für den täglichen Gebrauch.



Tablett-Abräumwagen 1-teilig TAWEDEL, Edelstahl

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Höhenraster (mm) | Tablettkapazität | Bestell-Nr. |
|-------------------|------------------|------------------|------------------|-------------|
| TAWEDEL-1/10 L-GN | 475 x 641 x 1545 | 125 | 10 | 0138014 |
| TAWEDEL-1/12 L-GN | 475 x 641 x 1545 | 100 | 12 | 0138062 |
| TAWEDEL-1/10 L-EN | 500 x 641 x 1545 | 125 | 10 | 0138034 |
| TAWEDEL-1/20 EN | 680 x 850 x 1545 | 125 | 20 | 0138094 |
| TAWEDEL-1/24 EN | 680 x 850 x 1545 | 100 | 24 | 0138095 |

Tablett-Abräumwagen 2-teilig TAWEDEL, Edelstahl

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Höhenraster (mm) | Tablettkapazität | Bestell-Nr. |
|-----------------|------------------|------------------|------------------|-------------|
| TAWEDEL-2/20 GN | 850 x 641 x 1545 | 125 | 20 | 0138164 |
| TAWEDEL-2/24 GN | 850 x 641 x 1545 | 100 | 24 | 0138165 |
| TAWEDEL-2/20 EN | 900 x 641 x 1545 | 125 | 20 | 0138184 |
| TAWEDEL-2/24 EN | 900 x 641 x 1545 | 100 | 24 | 0138272 |

Mit dem TAWEDEL von HUPFER® lässt sich die reibungslose Gschirr-Rückführung in Kantinen, Cafeterien und Betriebsrestaurants professionell bewerkstelligen. Diese äusserst stabile Konstruktion hält tagtäglich, härtesten Anforderungen stand. Die hochwertigen Materialien, die Verarbeitung und viele Ausstattungsdetails tragen dazu bei, dass in punkto Nuzungs- und Reinigungsfreundlichkeit keine Wünsche offen bleiben.



Gewürz- und Löffelwagen, Küchenhocker

Gewürz- und Löffelwagen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|-------------|
| GLW / 8 x 5 | 900 x 600 x 950 | 0114412 |

Gewürzwagen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bestell-Nr. |
|--------|------------------|-------------|
| GW | 990 x 700 x 1020 | 0125432 |

Löffelwagen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bestell-Nr. |
|------------|------------------|-------------|
| LW / 8 x 5 | 900 x 600 x 940 | 0115102 |

Gewürzdose mit Deckel, Kunststoff weiss

| Inhalt ltr. | Masse BxTxH (mm) | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|-------------|
| 3 | 140 x 175 x 215 | 0114532 |

Eimer mit Deckel und Bügel, Kunststoff weiss

| Inhalt ltr. | Masse BxTxH (mm) | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|-------------|
| 10 | 300 x 195 x 275 | 0114622 |

Küchenhocker fahrbar, Edelstahl

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bestell-Nr. |
|-----------|------------------|-------------|
| KHfa / 45 | 450 x 450 x 510 | 0114932 |

Küchenhocker feststehend, Edelstahl

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Bestell-Nr. |
|-----------|------------------|-------------|
| KHst / 45 | 450 x 450 x 500 | 0114942 |

Ideale Lösung zum Bereitstellen und Transportieren der Arbeitsutensilien und Gewürzen.



Tellerstapler, unbeheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|--------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| 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 |
| TE2/VK 19-26 | 460 x 935 x 900 | Ø 190 - 260 | 166 | 0162807 |

Tellerstapler, beheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|---------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| 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

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|-----------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| 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

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| TEUH-2/26 P | 560 x 935 x 1067 | Ø 245 - 260 | 100 | 0161600 |

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.



Universal Geschirrstapler

Universal-Geschirrstapler, unbeheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrstapel | Kapazität | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|----------------|-----------|-------------|
| UST / 57-28 | 510 x 750 x 900 | 21 | 615 | 0162991 |

Universal-Geschirrstapler, unbeheizt, mit Kühlschlitzen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrstapel | Kapazität | Bestell-Nr. |
|---------------|------------------|----------------|-----------|-------------|
| UST / 57-28 K | 510 x 750 x 900 | 21 | 615 | 0162996 |

Universal-Geschirrstapler, beheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrstapel | Kapazität | Bestell-Nr. |
|--------------|------------------|----------------|-----------|-------------|
| USTH / 57-28 | 510 x 750 x 900 | 21 | 615 | 0162993 |

Universal-Geschirrstapler, umluftbeheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrstapel | Kapazität | Bestell-Nr. |
|---------------|------------------|----------------|-----------|-------------|
| USTUH / 57-28 | 510 x 750 x 900 | 21 | 615 | 0162994 |

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



Bühnenstapler, unbeheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Kapazität | Anwendung | Bestell-Nr. |
|-----------|------------------|-----------|-------------------------|-------------|
| BD/60-60 | 760 x 902 x 900 | 372 | Geschirrtteile | 0161780 |
| BDK/57-57 | 760 x 852 x 900 | 306 | Kunststoff-Isolierteile | 0161810 |
| BDK/85-60 | 760 x 1172 x 900 | 406 | Kunststoff-Isolierteile | 0161820 |

Bühnenstapler, unbeheizt, mit Kühlschlitzen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Kapazität | Anwendung | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|-----------|-------------------------|-------------|
| BD/60-60 K | 790 x 902 x 900 | 372 | Geschirrtteile | 0161790 |
| BDK/57-57 K | 760 x 852 x 900 | 306 | Kunststoff-Isolierteile | 0162518 |

Bühnenstapler, umluftbeheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Kapazität | Anwendung | Bestell-Nr. |
|----------------|------------------|-----------|----------------|-------------|
| BDUH/60-60/4-S | 760 x 992 x 900 | 372 | Geschirrtteile | 0162988 |

Bühnenstapler, unbeheizt für Euronorm-Kästen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Anwendung | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|-----------------------|-------------|
| OBK-2/60-40 | 755 x 1025 x 980 | Geschirrtteile in Box | 0163524 |

COOLSTAPLER®, für Geschirrtteile, umluftgekühlt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Kapazität | Geschirrmass | Bestell-Nr. |
|-----------|------------------|-----------|--------------|-------------|
| BDC/54-54 | 761 x 1092 x 900 | 244 | Ø 240-260 | 0161460 |

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.



Korbstapler

| Korbstapler, unbeheizt, offen | | | | |
|--|------------------|-----------------------|----------------------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Korbmass (mm) | Korb-Stapelhöhe (mm) | Bestell-Nr. |
| 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 | | | | |
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Korbmass (mm) | Korb-Stapelhöhe (mm) | Bestell-Nr. |
| KO / 50-50 | 760 x 712 x 900 | 500 x 500 / 508 x 508 | 690 | 0161660 |
| KO / 65-53 | 760 x 852 x 900 | 650 x 530 | 690 | 0161670 |
| Korbstapler, unbeheizt, geschlossen, mit Kühlschlitzen | | | | |
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Korbmass (mm) | Korb-Stapelhöhe (mm) | Bestell-Nr. |
| KO / 50-50 K | 760 x 712 x 900 | 500 x 500 / 508 x 508 | 690 | 0161680 |
| Korbstapler, umluftbeheizt | | | | |
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Korbmass (mm) | Korb-Stapelhöhe (mm) | Bestell-Nr. |
| KOUH / 50-50 | 760 x 852 x 900 | 500 x 500 / 508 x 508 | 690 | 0161690 |
| KOUH / 65-53 | 760 x 992 x 900 | 650 x 530 | 690 | 0161700 |
| COOLSTAPLER®, für Körbe, umluftgekühlt | | | | |
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Korbmass (mm) | Korb-Stapelhöhe (mm) | Bestell-Nr. |
| BDC / 50-50 | 761 x 1092 x 900 | 500 x 500 / 508 x 508 | 525 | 0161450 |
| BDC / 65-53 | 761 x 1212 x 900 | 650 x 530 | 525 | 0161451 |

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



Stapel-Geschirrkörbe, Edelstahl, kunststoffbeschichtet, silbergrau

| Masse BxTxH (mm) | Maschenweite (mm) | Bestell-Nr. |
|------------------|-------------------|-------------|
| 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, Schlaufenausführung

| Masse BxTxH (mm) | Maschenweite (mm) | Bestell-Nr. |
|------------------|-------------------|-------------|
| 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 |

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 Geschirrkomponenten.



Tablettstapler

| Tablettstapler, offen | | | | |
|-----------------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Stapelfläche (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
| 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 | | | | |
|---|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Stapelfläche (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
| OTA / 53-37 S | 510 x 800 x 900 | 450-545 x 320-380 | 100 | 0162777 |

| Tablettstapler, geschlossen | | | | |
|-----------------------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Stapelfläche (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
| 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 Tablettstaplerprogramm. Bereitstellung von Tablettts im Kundenbereich von Selbstbedienungstheken, an Speisenverteilbändern oder auch die automatische Abstapelung von Tablettts beim Schmutzgeschirr Rücklaufband sind die verschiedenen Einsatzgebiete.



Einbau-Tellerstapler, unbeheizt

| Modell | Masse Ø x H (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| EBR/V 19-26 | 400 x 650 | Ø 190-260 | 70 | 0161830 |
| EBR/V 27-33 | 470 x 650 | Ø 270-330 | 52 | 0162250 |

Einbau-Tellerstapler, beheizt

| Modell | Masse Ø x H (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|--------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| EBRH/V 19-26 | 400 x 650 | Ø 190-260 | 70 | 0161840 |
| EBRH/V 27-33 | 470 x 650 | Ø 270-330 | 52 | 0162251 |

Einbau-Tellerstapler, eckig, beheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|----------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| EBRH-2/V 19-26 | 626 x 435 x 650 | Ø 190-260 | 140 | 0161850 |

Einbau-Tellerstapler, unbeheizt

| Modell | Masse Ø x H (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|-------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| EBR/70-120 | 400 x 650 | Ø 70-120 | 72 | 0162541 |
| EBR/100-150 | 470 x 650 | Ø 100-150 | 104 | 0162540 |

Einbau-Tellerstapler, beheizt

| Modell | Masse Ø x H (mm) | Geschirrmass (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|--------------|------------------|-------------------|-----------|-------------|
| EBRH/70-120 | 400 x 650 | Ø 70-120 | 72 | 0162543 |
| EBRH/100-150 | 470 x 650 | Ø 100-150 | 104 | 0162542 |

Teller oder Tassen in hoher Stückzahl in einem Ausgabebereich platziert, das schaffen die Einbaustapler von HUPFER®. Diese platzsparenden Lösungen für hohe Geschirrkapazitäten sorgen für eine Sicherstellung reibungsloser Abläufe im Ausgabebereich.



Korb-Einbaustapler

Einbau-Universal-Geschirrstapler, beheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Geschirrstapel | Kapazität | Bestell-Nr. |
|---------------|------------------|----------------|-----------|-------------|
| EUSTH / 57-28 | 723 x 453 x 650 | 21 | 555 | 0163006 |

Einbau-Korbstapler, unbeheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Korbmass | Korb-Stapelhöhe (mm) | Bestell-Nr. |
|---------------|------------------|-----------|----------------------|-------------|
| EBS / 50-50 | 620 x 540 x 655 | 500 x 500 | 600 | 0118179 |
| EBS-T / 50-50 | 640 x 600 x 655 | 500 x 500 | 600 | 0119559 |

Einbau-Korbstapler, beheizt

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Korbmass | Korb-Stapelhöhe (mm) | Bestell-Nr. |
|----------------|------------------|-----------|----------------------|-------------|
| EBSH / 50-50 | 620 x 620 x 655 | 500 x 500 | 600 | 0116153 |
| EBSH-T / 50-50 | 660 x 660 x 655 | 500 x 500 | 600 | 0162256 |

Einbau-Tablettstapler

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Stapelfläche | Kapazität | Bestell-Nr. |
|---------------|------------------|--------------|-----------|-------------|
| EBS-T / 53-37 | 660 x 460 x 655 | 530 x 370 | 100 | 0119549 |

Sollen Geschirrtteile, auch in Sondergrößen, beheizt, unbeheizt oder sogar Tablettts in eine Ausgabelinie oder Selbstbedienungstheke integriert werden, bietet HUPFER® Einbaustapler, um auch diese speziellen Anforderungen mit einer Produktlösung zu bedienen. Die maximale Funktionalität auf kleinstem Raum steht bei allen Einbaustaplern im Vordergrund.

So wird eine perfekte Integration in die Gesamtarchitektur einer Ausgabelinie ermöglicht.



Speisenausgabewagen mit querseitiger Bedienung

| Modell | Masse BxTx H (mm) | Beckenanzahl | Kapazität | Bestell-Nr. |
|----------|-------------------|--------------|-----------|-------------|
| SPA/EB-1 | 678 x 606 x 900 | 1 | 15 Pers. | 0161470 |
| SPA/EB-2 | 678 x 916 x 900 | 2 | 25 Pers. | 0161480 |
| SPA/EB-3 | 678 x 1256 x 900 | 3 | 50 Pers. | 0161490 |
| SPA/EB-4 | 678 x 1595 x 900 | 4 | 80 Pers. | 0161500 |

Speisenausgabewagen mit längsseitiger Bedienung

| Modell | Masse BxTx H (mm) | Beckenanzahl | Kapazität | Bestell-Nr. |
|-------------|-------------------|--------------|-----------|-------------|
| SPA/EB-2 LS | 887 x 667 x 900 | 2 | 25 Pers. | 0161510 |
| SPA/EB-3 LS | 1217 x 677 x 900 | 3 | 50 Pers. | 0161520 |

Speisenausgabewagen mit Folienheizung

| Modell | Masse BxTx H (mm) | Beckenanzahl | Kapazität | Bestell-Nr. |
|------------|-------------------|--------------|-----------|-------------|
| SPA/EB-2 F | 678 x 916 x 900 | 2 | 25 Pers. | 0162616 |
| SPA/EB-3 F | 678 x 1256 x 900 | 3 | 50 Pers. | 0162653 |

Die Speisenausgabewagen von HUPFER® sind ein wichtiger Bestandteil der Gemeinschaftsverpflegung. Diese Produkte unterstützen ganz wesentlich Abläufe in der Speisenverteilung und gestalten diese dadurch effizienter. Das neueste technische Highlight sind die Speisenausgabewagen mit Folienheizung. Hinsichtlich Zeit und Energieersparnis stellen diese einen neuen Meilenstein in der Produktentwicklung dar.



Speisenausgabewagen gekühlt

Speisenausgabewagen mit aktiver Kühlung

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Beckengröße (mm) | Kapazität | Bestell-Nr. |
|------------|------------------|------------------|------------------|-------------|
| SPA/K-2 DW | 719 x 874 x 900 | 510 x 630 | 2 x GN 1/1 - 200 | 0129470 |
| SPA/K-3 DW | 719 x 1199 x 900 | 510 x 955 | 3 x GN 1/1 - 200 | 0129471 |

Offener Speisenausgabewagen

| Modell | Masse BxTxH (mm) | Gesamtkapazität | Bestell-Nr. |
|-----------|------------------------|------------------|-------------|
| SPA/03 | 1170 x 800 x 877/1107 | 30 x GN 1/1 - 65 | 0112865 |
| SPA/03 AL | 1165 x 827 x 1110/1390 | 31 x GN 1/1 - 65 | 0162644 |
| SPA/03 AR | 1165 x 827 x 1110/1390 | 31 x GN 1/1 - 65 | 0162645 |

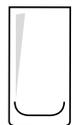
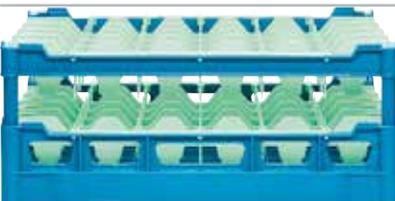
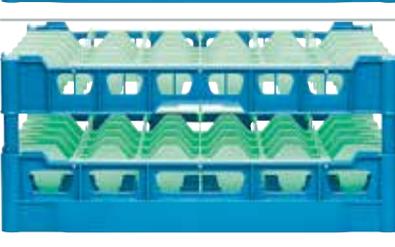
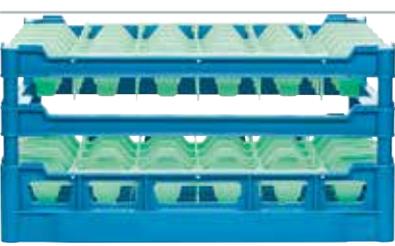
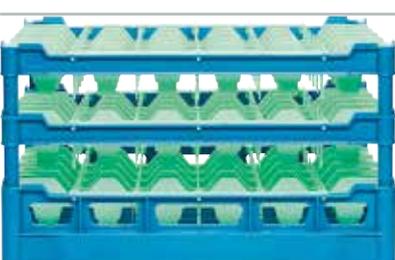
Kaltspeisenausgabewagen mit geschlossenem Unterbau, passive Kühlung

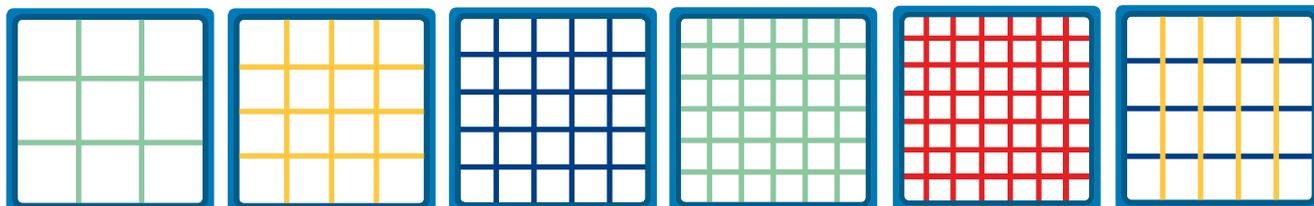
| Modell | Masse BxTxH (mm) | Gesamtkapazität | Bestell-Nr. |
|--------|------------------|------------------|-------------|
| KSPA-2 | 690 x 992 x 916 | 14 x GN 1/1 - 65 | 0163251 |
| KSPA-3 | 691 x 1382 x 917 | 21 x GN 1/1 - 65 | 0163252 |

Echte Spezialisten ihres Fachs sind der Speisenausgabewagen mit aktiver Kühlung und der offene Speisenausgabewagen. Für den Transport und die Ausgabe von gekühlten Speisen, ohne zusätzliche GN-Behälter, ist der Speisenausgabewagen mit aktiver Kühlung die ultimative Lösung. Die einfache Ausgabe aus GN-Behältern heraus, ermöglicht der offene Speisenausgabewagen.



Gläserkörbe 500 x 500

| | Glastyp | Typ | Glashöhe bis (mm) |
|---|---|-----|-------------------|
|  |  | A | 073 |
|  |  | B | 130 |
|  |  | B2 | 130 |
|  |  | C | 180 |
|  |  | CH | 230 |
|  |  | D | 240 |
|  |  | D3 | 270 |



Spülkörbe 500 x 500

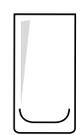
| Grundkörbe 500 x 500 | |
|--|--------|
| | Typ |
|  | NK |
|  | NK 110 |
|  | NK 140 |

| Tellerkörbe 500 x 500 | |
|--|---------|
| | Typ |
|  | P 18-12 |
|  | P 18-12 |
|  | UK |
|  | PTE |

| Besteckkörbe 500 x 500 | |
|--|-------|
| | Typ |
|  | BK |
|  | CBS |
|  | CBS 4 |
|  | BKS |

| Tablettkörbe 500 x 500 | |
|--|--------------|
| | Typ |
|  | NKT |
|  | WHT4 WHT5 |

Gläserkörbe 400 x 400

| | Glastyp | Typ | Glashöhe bis (mm) |
|--|--|-----|-------------------|
|  |  | LA | 065 |
|  |  | LB | 180 |
|  |  | LC | 240 |
|  |  | LD3 | 252 |

Bistrokörbe 400 x 400

| | Typ |
|---|----------------------------------|
|  | R 350 R 390 R 396 R 400 |
|  | R 390 bestückt mit GR 400 |
|  | CBS |
|  | PI 350 PI 400 |



The clean solution

MEIKO (Suisse) AG

Industriestrasse 9 · 8117 Fällanden

Tel. +41 (0)44 806 26 26 · Fax +41 (0) 44 825 06 40

www.meiko-suisse.ch · rollmaterial@meiko-suisse.ch

RM0320161000

Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten