

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



# Die Standard-Serie...

...Marke HUPFER® - ein vielfältiges Programm für den professionellen Einsatz!



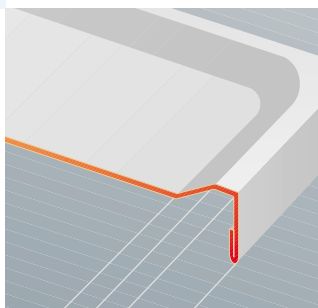
Servierwagen Standard **SW 8 x 5/3**,  
ausgestattet mit 3 Borden 800 x 500 mm.



An den Ecken ist das Bord mit  
reinigungsfreundlichen Radien versehen.



Bild oben: Servierwagen Standard  
**SW 6 x 4/2**, ausgestattet mit  
2 Borden 600 x 400 mm.



Diese Grafik verdeutlicht den Aufbau der  
Hygienefalz, mit der die Borde aller  
HUPFER®-Servierwagen ausgerüstet sind.  
Die Hygienefalz sorgt für maximale  
Reinigungsfreundlichkeit und schützt gleichzeitig  
vor Verletzungen beim Reinigungsvorgang.

Als Spezialist für Küchenlogistik bieten wir den professionellen Anwendern in gewerblichen Küchenbetrieben ein großes Programm an Servierwagen in den unterschiedlichsten Ausstattungsvarianten. Die Servierwagen der Standard-Serie SW setzen sich aus 10 Modellen mit je nach Ausführung 2 bis 5 Borden zusammen. Die Bordmaße der Standard-Serie betragen 600 x 400 mm, 800 x 500 mm oder 1000 x 600 mm. Alle Modelle dieser Produktlinie sind aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Dabei erfüllt die hochwertige Verarbeitung selbst höchste Hygieneansprüche. Die Servierwagen sind mit 2 Rundrohrschiebebügeln  $\varnothing$  25 mm ausgestattet, dazwischen sind tiefgezogene Borde mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand eingeschweißt.

## Die schwere Ausführung...

...HUPFER®-Servierwagen für maximale Belastbarkeit!



Servierwagen **SSW 10 x 6/3**, schwere Ausführung, ausgestattet mit 3 Borden 1000 x 600 mm. Auch im voll beladenen Zustand ist das Überfahren extremer Bodenschwellen mit dieser Gerätefamilie einfach und leicht.



Servierwagen **SSW 10 x 6/5**, schwere Ausführung, ausgestattet mit 5 Borden 1000 x 600 mm.

Servierwagen **SSW 8 x 5/2**, schwere Ausführung, ausgestattet mit 2 Borden 800 x 500 mm.



An den Ecken ist das Bord mit reinigungsfreundlichen Radien versehen. Eine hohe Belastbarkeit wird durch Rollenbefestigung an den Traversen erreicht.



Die Modellreihe SSW (Servierwagen, schwere Ausführung) zeichnet sich besonders durch die extrem große Belastbarkeit aus. 8 Varianten sind innerhalb dieser Linie lieferbar. Die äußerst verwindungssteife Konstruktion, bedingt durch den geschlossenen Rundrohrschieberahmen im Durchmesser von 25 mm, mit zusätzlich stabilisierenden, zwischengeschweißten Traversen, erlaubt z. B. das problemlose Überfahren von Schwellen, selbst bei voller Belastung. Auch diese Geräteserie ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Lieferbar sind Modelle mit 2 bis 5 eingeschweißten Borden, ausgestattet mit ringsumlaufendem, erhöhten Profilrand. Die Bordmaße betragen je nach Modell 800 x 500 mm bzw. 1000 x 600 mm. Die Rollen sind an den Traversen montiert, für maximale Stabilität und Langlebigkeit im Alltagsbetrieb.

# Servierwagen Ergo-Linie...

...optimale Ergonomie für Arbeiterleichterung und damit Ablaufvereinfachung!



Servierwagen **SSW 10 x 6/3 ERGO**, ausgestattet mit 3 Borden 1000 x 600 mm. Ergonomische Schiebegriffhöhe: 900 - 1250 mm.



Die Borden der SSW-ERGO-Baureihe sind mit jeweils einem Verstärkungsunterzug ausgestattet (Z-Profil) - für höchste Stabilität und maximale Belastbarkeit. Bei der SW-ERGO-Baureihe ist jeweils das obere Bord mit einem Verstärkungsunterzug (Z-Profil) ausgestattet.



Servierwagen **SW 10 x 6/3 ERGO**, ausgestattet mit 3 Borden 1000 x 600 mm. Die Servierwagen dieser Modellreihe zeichnen sich unter ergonomischen Gesichtspunkten besonders durch den 900 - 1250 mm hohen und zusätzlich abgewinkelten Schiebegriff aus.

Die HUPFER®-Servierwagen der SSW-ERGO-Linie zeichnen sich besonders durch die einseitig erhöhte Schiebegriffhöhe von 1250 mm aus - für optimales Handling und damit auch Arbeiterleichterung im hektischen Alltagsbetrieb. Die aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, gefertigte Geräteserie besteht aus 4 unterschiedlichen Modellen. Für maximale Belastbarkeit sorgt die äußerst stabile Konstruktion. Sie besteht aus einem geschlossenen Rundrohrschieberahmen, Ø 25 mm. Dazwischen, je nach Ausführung, 2 bis 3 eingeschweißte Borden mit ringsumlaufendem, erhöhten Profilrand. Pro Bord ist eine Belastbarkeit von 60 kg möglich.

Dafür sorgen unter jedem Bord angeordnete Z-Verstärkungsunterzüge. Das obere Bord befindet sich in einer ergonomischen Arbeitshöhe von 900 mm. Je nach Modell betragen die Bordmaße 800 x 500 mm oder 1000 x 600 mm. Die Rollenausstattung besteht aus 4 Lenkrollen in verzinkt-chromatisierten Gehäusen, 2 davon feststellbar, und einer mittig platzierten Bockrolle, Ø 200 mm. Dieses Fahrwerk sorgt für beste Manöviereigenschaften und minimale Anlaufkraft, auch bei großer Belastung des Servierwagens. 4 Abweiserrollen schützen vor Beschädigungen an Gerät und Inventar.

## Die HUPFER®-Abräumwagen...

...drei Modelle für jeden Einsatzzweck!



Abräumwagen **ARW 10 x 6/2**,  
ausgestattet mit 2 Borden  
1000 x 600 mm.



Abräumwagen **ARW 10 x 6/3**,  
ausgestattet mit 3 Borden  
1000 x 600 mm.



Abräumwagen **ARW 10 x 6/2 HS**,  
ausgestattet mit 2 Borden 1000 x 600 mm.  
Für maximale Stabilität ist jedes Bord mit  
Verstärkungsunterzügen (Z-Profil) ausgestattet,  
die Schürzenhöhe beträgt 230 mm.

Die Abräumwagen der Marke HUPFER® sind unerlässliche Helfer in jedem gewerblichen Küchenbetrieb. Die Konstruktion der Modelle ARW 10 x 6/2 und ARW 10 x 6/3 besteht aus 2 Rundrohrschiebebügel, Ø 25 mm, dazwischen eingeschweißte Borde mit ringsumlaufendem, erhöhten Profilrand. Je nach Ausführung ausgestattet mit 2 oder 3 Borden in den Abmessungen 1000 x 600 mm, das obere Bord ist jeweils mit einer 50 mm hohen, 3-seitigen Schürze versehen. Das Modell ARW 10 x 6/2 HS besteht im Sinne höchster Belastbarkeit aus einem geschlossenen Rundrohrschieberahmen, Ø 25 mm, mit 2 eingeschweißten Borden.

Alle Borde sind mit Verstärkungsunterzügen (Z-Profil) ausgestattet - für höchste Belastbarkeit im Alltagsbetrieb. Die 3-seitige Schürze erlaubt mit ihrer Höhe von 230 mm eine hohe Aufladung und damit maximale Kapazität auf kleinstem Raum. Die Bordmaße betragen 1000 x 600 mm. Alle HUPFER®-Abräumwagen sind aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, gefertigt und hochwertig verarbeitet.

# Anwendergerechtes Zubehör...

...zur Optimierung der Nutzenfelder Arbeitserleichterung und Ablaufoptimierung!



Abfallbehälter mit Anhängervorrichtung, aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301. Geeignet für alle Modelle 8 x 5 und 10 x 6.



Der als Zubehör erhältliche Müllsackhalterahmen ist für den Einsatz an allen Modellen 8 x 5 und 10 x 6 geeignet.

GN-Besteckbehälter, Größe 1/3 GN, aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301. Geeignet für alle Modelle.

Werkseitig können alle Borde mit jeweils einem Unterzug zur Steigerung von Stabilität und Tragfähigkeit ausgestattet werden.



Servier- und Abräumwagen der Marke HUPFER® sind aufgrund Ihrer stabilen und damit langlebigen Konstruktion sehr wirtschaftlich einsetzbar. Schon in Ihrer Serienausstattung sind alle Modellreihen optimal auf das hektische Tagesgeschäft in gewerblichen Küchenbetrieben abgestimmt. Sie sind vielseitig einsetzbar und sorgen für Arbeitserleichterung und Ablaufvereinfachung.

Als Spezialist für Küchenlogistik bieten wir zusätzlich ein auf die individuellen Anwenderansprüche abgestimmtes Zubehörprogramm, bestehend aus Abfallbehälter, GN-Besteckbehälter und Müllsackhalterahmen.

Mit speziellen Ausstattungsmöglichkeiten wie der 3- oder 4-seitigen Galerie oder 4 Stoßbecken aus schlagfestem Kunststoff steigern Sie nochmals den hohen Nutzen der HUPFER® Servier- und Abräumwagen. Zusätzliche, optionale Verstärkungsunterzüge erhöhen bei Bedarf die mögliche Flächenbelastbarkeit des Bordes um 20 kg. Abgerundet wird das umfangreiche Ausbildungsprogramm mit der Wahlmöglichkeit zwischen 3 verschiedenen Rollenausstattungen.

## Sinnvolle Ausstattungsdetails...

...für maximalen Anwendernutzen, individuelle Ansprüche und jeden Einsatzzweck!



Standardmäßig rostgeschützte Rolle in verzinkt-chromatisiertem Gehäuse, mit Kunststoffrad und Gleitlager. Je nach Modell mit Zapfen- oder Plattenbefestigung lieferbar.



Nichtrostende Kunststoffrolle mit Kugellager, geeignet für den Naßbereich. Je nach Modell mit Zapfen- oder Plattenbefestigung aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, lieferbar.



Damit nichts herunterfällt, ist als Sonderausstattung für alle Baureihen eine 50 mm hohe, 3- oder 4-seitige Galerie aus Chromnickelstahlrohr, Ø 8mm, erhältlich.

Statt der serienmäßigen, drehbaren Abweiserollen können alle HUPFER® Servier- und Abräumwagen auf Wunsch mit 4 Stoßbecken aus schlagfestem Kunststoff ausgestattet werden.



Rostgeschützte Rolle mit Kunststoffrad und luftdichtischer Lauffläche, kugelgelagert in verzinkt-chromatisiertem Gehäuse. Dieser Rollentyp sorgt für minimale Fahrgeräusche und ist besonders für unebene Fahrwege geeignet.

### Vorteile und Nutzen im Überblick

- Große Modellvielfalt für ein breites Einsatzspektrum.
- Wirtschaftlichkeit durch stabile und damit langlebige Gerätekonstruktion.
- Ergonomie durch anwenderfreundliche Gerätekonzeption. Schiebegriffhöhe ERGO-Linie: 900 - 1250 mm.
- Ablaufvereinfachung durch speziell auf den jeweiligen Einsatz abstimmbare Ausstattungsvarianten.
- Arbeitserleichterung durch anwenderorientiertes und speziell auf die unterschiedlichsten Anforderungsprofile abgestimmtes Zubehörprogramm.
- Reinigungsfreundlichkeit durch allseitige 180° Hygienefalz. Keine scharfen Kanten, keine Schmutzkanten.
- Hygiene durch hochwertige Verarbeitung von Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- Mehrbelastbarkeit durch Verstärkungsunterzüge (Z-Profil) bei allen Borden.
- Die serienmäßige Ausstattung mit drehbaren Abweiserollen bietet optimalen Schutz für Gerät und Inventar - speziell auch bei Wandberührung.

# Die geschlossene Prozesskette...

...garantiert den Erfolg auf lange Sicht!



REGENERIEREN



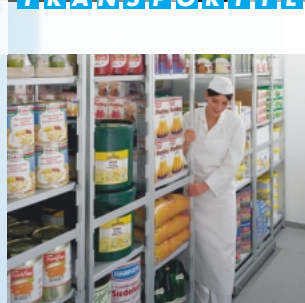
AUSGEBEN



TRANSPORTIEREN



WARMHALTEN



VORBEREITEN

LAGERN



VERTEILEN



ORDNEN



Nicht die Einzelkomponente, sondern das lückenlose System garantiert Ihnen eine geschlossene Prozesskette. Neben den HUPFER® Servier- und Abräumwagen bieten wir Ihnen ein komplexes und ausgereiftes Produktprogramm, speziell abgestimmt auf die einzelnen Logistikfunktionen, wie z. B. Lagern, Transportieren, Vorbereiten, Ordnen, Verteilen, Warmhalten, Regenerieren und Ausgeben.

**Wir sind die Spezialisten für Küchenlogistik.  
Mit uns haben Sie Ihre Prozesskette im Griff!**

