

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



# Regalwagen von HUPFER®

...praxisgerechte Produkte vom Spezialisten für Küchenlogistik!



Regalwagen RWG/AP 1/7 GN und RWG 1/18 GN, für Längseinschub, mit 7 bzw. 18 Paar U-Auflageschienen zur Aufnahme von je nach Modell 7 bzw. 18 Tablett GN 1/1 oder GN-Behältern 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3.  
Für Quereinschub mit doppelter Kapazität: RWG/AP 1/14 GN und RWG 1/36 GN. Für Euronorm-Tabletts 530 x 370 mm oder GN 2/1, 1/1 und 2/4 haben wir den RWG 1/36 EN/ GN für Quereinschub im Programm. Ausstattung mit 18 Paar U-Auflageschienen für 36 Tablett EN.



Regalwagen RWG/AP 2/14 GN und RWG 2/36 GN, für Längseinschub, ausgestattet mit 2 x 7 bzw. 2 x 18 Paar U-Auflageschienen. Zur Aufnahme von je nach Modell 14 oder 36 Tablett GN 1/1 oder GN-Behältern 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3.



Sicheren Kippschutz bei der Beschickung und Entnahme der Tablett bieten die standardmäßigen U-Einschubschienen.



Die Durchschubsicherungen an den Enden der Auflagen verhindern ein unbeabsichtigtes Herausfallen der Tablett.  
Die abgerundete Ausführung schont gleichzeitig z. B. die Tablett-Unterseite beim Handling.

Überall dort, wo als Zielsetzung die geschlossene Prozesskette steht, sind Produkte und Systeme vom Spezialisten für Küchenlogistik gefragt. Abläufe müssen rationalisiert und vereinfacht werden, alle Arbeitsschritte in der modernen, gewerblichen Küche werden sauber aufeinander abgestimmt, um ein besseres Ergebnis in kürzerer Zeit zu erzielen und die Effektivität dadurch deutlich zu steigern.  
HUPFER® trägt mit einem sehr umfangreichen und nutzen-

orientierten Regalwagenprogramm dazu bei, Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung, dem Hotel-, Restaurant- und Gastronomie-Bereich effizienter zu gestalten.

Als Begründer und Pionier der Küchenlogistik haben wir unsere Erfahrung und unser Know-how eingesetzt, um die gesamte HUPFER®Regalwagenpalette optimal auf alle küchenlogistischen Anforderungen abzustimmen - für eine geschlossene Prozesskette rund um den begeisterten Gast.

## Auch im Front-Baking Bereich... ...vor den Augen der Kunden einsetzbar!



Der Regalwagen RWG 1/20 600/400 von HUPFER® ist serienmäßig mit L-Auflageschienen ausgestattet. Beim Einschieben der Backbleche bleibt der Kuchen absolut unbeschädigt. Gleichzeitig sorgen spezielle Konstruktionsmerkmale für ein schonendes Einschieben und die sichere Lagerung der Backbleche. Der RWG 1/20 600/400 hat eine Aufnahmekapazität von 20 Backblechen 600 x 400 mm.



Die Ausstattung mit L-Auflageschienen erlaubt auch das problemlose Einschieben von GN-Behältern mit feststehenden Griffen - ein großes Plus in puncto Kundennutzen-Maximierung. Neben dem RWG 1/20 600/400, speziell für Backbleche, sind weiterhin die Modelle RWG 1/40 GN und RWG 1/20 GN für Gastronorm-Maß in Quer- bzw. Längseinschub in der Ausführung mit L-Auflageschienen erhältlich.



Das breit gefächerte Programm stellt sicher, daß für jeden Einsatzbereich und alle Anforderungsprofile immer das richtige Gerät in passender Ausführung und mit entsprechender Aufnahmekapazität lieferbar ist.

Speziell für den täglichen Umgang mit Backblechen haben wir den HUPFER®Regalwagen RWG 1/20 600/400 im Programm.

Dieses Modell ist mit L-Auflageschienen ausgestattet, die serienmäßig mit einer integrierten Durchschubsicherung versehen sind. Im Gegensatz zu U-Auflageschienen verhindern

die L-Auflageschienen das Aufschlitzen des Kuchens beim Einschieben der Bleche. Die beiden Modelle RWG 1/40 GN und RWG 1/20 GN für Gastronorm-Maß ermöglichen mit ihren L-Auflageschienen das Transportieren von GN-Behältern mit feststehenden Griffen. HUPFER®Regalwagen bestehen aus hochwertigen Materialien und werden mit modernsten Produktionstechniken gefertigt. Das Ergebnis ist ein absolut sauberes Finish, das dem hohen Kundenanspruch an Qualitätsprodukte aus dem Hause HUPFER® mehr als gerecht wird.

# Maximale Platzersparnis...

...durch die technisch kreative Konstruktion des HUPFER® Regalwagens RWG/E 1/36 GN!



Die spezielle und sehr stabile Konstruktion im oberen und unteren Bereich der RWG/E 1/36 GN-Baureihe macht auch dieses Modell absolut verwindungssteif.



Die Regalwagen RWG/E 1/36 GN lassen sich durch ihre besondere Konstruktion ganz einfach und sehr platzsparend in leerem Zustand ineinanderschleiben.



Der Regalwagen RWG/E 1/36 GN sprengt in puncto Maximierung des Nutzenfeldes Platzersparnis deutlich den üblichen Rahmen herkömmlicher Regalwagen. Die spezielle Konstruktion erlaubt das problemlose Ineinanderschieben mehrerer leerer Regalwagen auf kleinstem Raum - das ist Platzersparnis in seiner extremsten Form. Dabei sind diese Geräte so stabil konstruiert, daß sie sich selbst bei höchster Belastung als sehr verwindungssteif erweisen und immer leicht im Handling sind.

Nicht zuletzt ist dies auch die unterschiedlichen und hochwertigen Rollenausstattungen zurückzuführen. Der RWG/E 1/36 GN ist mit 18 Paar U-Auflageschienen ausgestattet, für Quereinschub geeignet und hat eine Aufnahmekapazität von 36 Tablett GN 1/1 oder GN-Behältern 2/1, 1/1 und 2/4. Das gesamte Regalwagenprogramm besteht aus Edelstahl. Ein Qualitätssicherungssystem sorgt dafür, daß alle Produkte, die an unsere weltweit angesiedelten Kunden ausgeliefert werden,

## Einsatz im Einfahrkühlschrank... ...oder im Tiefkühlhaus - die Modelle RWG/S 1/36 GN und KPTW/46!



Beim Kältespeicherplatten-Transportwagen KPTW/46 sorgen die speziellen Auflagebügel aus Edelstahl dafür, daß die Kältespeicherplatten nicht anfrieren. Die Auflagebügel sind so konzipiert, daß gelagerte Platten auch beim Transport nicht herausfallen können. Das Gerät hat bei einem Höhenraster der Auflagen von 60 mm eine Aufnahmekapazität von 46 Kältespeicherplatten (530 x 325 x 30 mm). Dieses Modell ist serienmäßig mit 4 Stoßecken aus schlagfestem Kunststoff ausgestattet, die Gerät und Inventar vor Beschädigungen schützen.

Beim RWG/S 1/36 GN liegen die Rollen innerhalb der Wagenkontur und stehen somit im Schwenkradius nicht über. So läßt sich der RWG/S 1/36 GN hindernisfrei in einen Kühlschrank ein- und ausfahren.



einer strengen Kontrolle unterliegen. Als Hersteller von langlebigen Qualitätsprodukten sind wir gegenüber unseren Kunden dazu verpflichtet.

Der HUPFER®Regalwagen RWG/S 1/36 GN ist speziell für die Beschickung von Einfahrkühlschränken geeignet. Hiermit können runterzukühlende Speisen z.B. in GN-Behältern zwischengelagert, bereitgestellt und verteilt werden.

Das Gerät mit 18 Paar U-Auflageschienen im Höhenraster von 75 mm ist für Quereinschub geeignet und hat eine Aufnahmekapazität von 36 Tablett GN 1/1 oder GN-Behältern 2/1, 1/1 und 2/4.

# Ausstattung und Zubehör...

...für jeden Einsatzzweck und alle Anforderungsprofile!



Für alle Modelle der Baureihen RWG 1/36 GN und RWG 1/40 GN ist als Zubehör eine leicht nachrüstbare, schwenkbare Transportsicherung lieferbar.



Der Regalwagen RWG/Z 1/36 GN wird, wie auf der Abbildung zu sehen, komplett zerlegt angeliefert. Er läßt sich problemlos auch von jedem Laien in kürzester Zeit montieren. Das Gerät ist mit 18 Paar U-Auflageschienen ausgestattet, für Quereinschub geeignet und hat eine Aufnahmekapazität von 36 Tablett GN 1/1 oder GN-Behältern 2/1, 1/1 und 2/4.



Für die Modelle RWG 1/18 GN, RWG 1/36 GN, RWG/Z 1/36 GN, RWG 1/36 EN/GN und RWG/E 1/36 GN ist eine Abdeckhaube aus sehr strapazierfähigem Polyäthylen erhältlich. Weiterhin ist eine Thermo-Abdeckhaube für Kalt-/Warmverteilung bei den Modellen RWG 1/36 GN, RWG/Z 1/36 GN und RWG/E 1/36 GN lieferbar.

Schon in der Basisversion sind die entsprechenden Wagen mit integrierten, tablettchonenden Durchschubsicherungen und Abweiserrollen aus elastischem und stoßfesten Kunststoff ausgerüstet.

Die Modellvielfalt des HUPFER®Regalwagenprogramms und die Unterschiedlichkeit in der jeweiligen Gerätekonzeption bewirken, daß nahezu jedem Anforderungsprofil und den verschiedensten individuellen Wünschen der Anwender aus

unterschiedlichen gewerblichen Bereichen entsprochen werden kann. So halten wir es auch mit dem umfangreichen Zubehörprogramm, welches den hohen Qualitäts- und Nutzenanspruch von HUPFER®-Markenprodukten noch einmal deutlich unterstreicht.

## Detailgenau zusammengestellt... ...für maximalen Anwendernutzen!



Ein Highlight aus dem HUPFER®-Zubehörprogramm ist der zum Schutz des Inventars und der Wände entwickelte drehbare Wandabweiser.



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 Edelstahl lieferbar.



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

### Vorteile und Nutzen im Überblick

- 14 Modelle nach DIN 18867-2 für alle Anforderungsprofile und jeden Einsatz.
- Wagen für GN- und EN-Tabletts, GN-Behälter, Roste, Backbleche, Kältespeicherplatten und Einschubkörbe.
- Niedrige Modelle lassen sich unter offene Arbeitstische einfahren.
- Zusätzliche Arbeitsfläche durch Arbeitsplatte bei den niedrigen Modellen. Arbeitsplatte selbst schallgedämmt.
- Mehrere Wagen des Modells RWG/E 1/36 GN lassen sich in leerem Zustand platzsparend ineinanderschieben.
- Alle Auflagen mit maximaler Behälterhöhe beschickbar bei 75 mm Höhenraster der Auflagen.
- Tablettschonender Einschub und Durchschubsicherung bei U- und L-Auflageschienen standardmäßig.
- Integrierter Kippschutz bei U-Auflageschienen.
- Drehbare Abweiserrollen als Sonderzubehör verhindern Beschädigungen am Wagen und Inventar.
- Umfangreiches Ausstattungs- und Zubehörprogramm.
- Gefertigt aus Edelstahl, perfekt verarbeitet, stabil und hygienisch.

# Die geschlossene Prozesskette...

...garantiert den Erfolg auf lange Sicht!



LAGERN



TRANSPORTIEREN



VORBEREITEN



ORDNEN



VERTEILEN



WARMHALTEN



REGENERIEREN



AUSGEBEN

Nicht die Einzelkomponente, sondern das lückenlose System garantiert Ihnen eine geschlossene Prozesskette. Neben den HUPFER®Regalwagen 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!**

