



Geschirrtile lagern und schnell zum Einsatz - mit den Tellertransportwagen von HUPFER®!

Stapelfähiges Geschirr unterschiedlichster Durchmesser in größeren Mengen sicher zu lagern und zu transportieren, dabei helfen die Tellertransportwagen von HUPFER®. Abgestimmt auf die verschiedenen Anforderungsprofile bietet die große Typenvielfalt des Tellertransportwagen-Programms die Grundlage, logistische Abläufe in gewerblichen Küchen effizienter zu gestalten. Für das große Spektrum der Einsatzmöglichkeiten in der Küchenlogistik sind einseitig oder beidseitig mit Geschirr beschickbare Modelle im Angebot. Hohe und niedrige Tellertransportwagen berücksichtigen die Nutzung und damit die gewünschte Entnahmehöhe des Geschirrs oder den Ort der Zwischenlagerung. So können zum Beispiel die niedrigen Modelle unter Möbel, wie Tische, untergefahren werden, damit die Geschirrtile nahe und platzsparend beim Einsatzort lagern.



Gereinigtes Geschirr aus der Spülmaschine auf den Tellertransportwagen - ohne Umpacken direkt zur Lagerung.



Schneller Einsatz. Bei der Vorbereitung, zum Beispiel von Banketten, erlaubt der Tellertransportwagen große Geschirrmengen auf kleiner Stellfläche, direkt am Einsatzort.

Robust und individuell ausstattbar - für effektive Abläufe!

Alle Tellertransportwagen von HUPFER® sind für einen tagtäglich harten Einsatz ausgelegt. Die unterschiedlichen Modelle der TETW-Produktreihe können durch optionale Ausstattungen ergänzt werden, um individuell die logistischen Abläufe zu verbessern und Arbeitsprozesse in Küchen, der Speisenverteilung, Kantinen oder gastronomischen Betrieben zu unterstützen.



Schneller Einsatz. Bei der Vorbereitung, zum Beispiel von Banketten, erlaubt der Tellertransportwagen große Geschirrmengen auf kleiner Stellfläche, direkt am Einsatzort.



Robust

Die robuste Gesamtkonstruktion aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und eine hohe Fertigungsqualität sorgen für einen zuverlässigen und langlebigen Einsatz - auch unter härtesten Bedingungen.



Geschützt

Optional erhältliche Abdeckhauben aus Polyester verbessern die Sicherheit bei Transport und Lagerung des Geschirrs und schützen vor Verschmutzung.

Reinigungsfreundlich

Die Konstruktion der Tellertransportwagen, bestehend aus Edelstahlblech und -draht, ohne Hinterschnidungen, ist auf maximale Reinigungsfreundlichkeit ausgelegt.



Stand sicher

Um die einzelnen Geschirrstapel auf dem Wagen voneinander zu trennen, sind Trenngitter erhältlich. Für die unterschiedlichsten Geschirrdurchmesser können sie variabel angebracht werden.



Transportsicher

Um den Transport des Geschirrs sicherer zu gestalten, ist ein Trenngitter mit Frontsicherung als Zubehör erhältlich. Es kann ohne Werkzeug mit wenigen Handgriffen angebracht und wieder entfernt werden.

Standfest

Der angeschrägte Boden der Tellertransportwagen verbessert die Standsicherheit der Geschirrstapel beim Beladen, dem Transport und der Entnahme des Geschirrs.



Rollen

Vier leichtgängige Lenkrollen mit Durchmesser 125 mm, zwei davon mit Feststeller, sorgen für eine optimale Manövrierfähigkeit. Abweiserrollen schützen beim Transport Gerät und Inventar vor Beschädigung.



Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter:
www.hupfer.de/tellertransportwagen

Die Küchenlogistik vom Spezialisten unterstützt Sie wie eine Task-Force!

Bei der Managementaufgabe, eine gewerbliche Küche zum Erfolg zu führen, kommt der Küchenlogistik die Schlüsselrolle zu. HUPFER® ist Spezialist für Küchenlogistik und hilft Ihnen bei den täglichen Herausforderungen mit viel Einsatz - wie eine Task-Force in Sachen Küchenlogistik. Die HUPFER®-Tellertransportwagen unterstützen Sie in den Logistikfunktionen Lagern, Transportieren, Ordnen und Verteilen. Aber nicht die Einzelkomponente, sondern das lückenlose System garantiert eine geschlossene Prozesskette. So bietet HUPFER® ein umfangreiches und ausgereiftes Produktprogramm für alle Teilbereiche der Küchenlogistik für Logistikfunktionen wie zum Beispiel Lagern, Transportieren, Vorbereiten, Ordnen, Verteilen, Warmhalten, Kalthalten, Regenerieren und Ausgeben. HUPFER® überzeugt mit der gesamten Küchenlogistik aus einer Hand, gepaart mit dem Einsatz einer Task-Force - täglich und gerne auch mit einer fachkompetenten Beratung bei Ihnen vor Ort.

