

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK



STAPELGERÄTE

# Stapelgeräte - Marke HUPFER® ...

...für eine geschlossene Prozesskette in jeder gewerblichen Küche!



Tellerstapler TE-2/VK 19-26 (unbeheizt).  
Speziell geeignet zum Portionieren gekühlter Speise-  
komponenten in Cook & Chill-Küchen. Die Kühlschlitze  
sorgen für einen schnellen Austausch der zunächst warmen  
Stapleratmosphäre mit der umgebenden kalten Luft des  
Kühlhauses und bewirken so eine gleichmäßige  
Kälteverteilung im Geschirr. Ein weiteres Einsatzgebiet ist  
die Portionierung von Kaltkomponenten für die vorgezogene  
Abendverteilung und das Frühstücksgeschäft in  
Cook & Serve-Küchen.

Tellerstapler TE-2/V 19-26 (unbeheizt).  
Die kunststoffbeschichteten Geschirrführungen verhin-  
dern die Schwarzfärbung des Geschirrs an den  
Kontaktstellen. Zwei ergonomisch geformte  
Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante schützen sicher  
vor Verletzungen an den Händen und bilden  
zusammen mit den zwei unten in Fahrtrichtung  
positionierten Stoßbecken einen allseitigen Anfahrerschutz  
für den hektischen Alltagsbetrieb. Schiebegriffe und  
Stoßbecken sind aus einem schlagfesten Kunststoff  
gefertigt.



Als Sonderzubehör ist für jede Stapelröhre eine robuste,  
stoßunempfindliche Klarsicht-Abdeckhaube lieferbar. Durch  
den Einsatz dieser Haube ist wirksamer Schutz vor Staub  
und Kondenswasser gegeben. Die Haube ist mit einem  
3-Punkt-Verschlußmechanismus ausgestattet, der sich durch  
eine kurze Drehung mit geringem Kraftaufwand wieder  
lösen läßt. Desweiteren ist sie mit einem automatischen  
Tropfwasserablauf zum schnellen Trocknen nach der  
Reinigung ausgerüstet, ist spülmaschinengeeignet und  
stapelbar.

Das HUPFER®-Stapelgeräteprogramm ist mit seiner Modell-  
vielfalt so umfangreich und durchdacht konzipiert, daß für  
jeden Einsatzzweck und nahezu jedes individuelle  
Anforderungsprofil ein optimal einsetzbares Gerät lieferbar ist.  
Unsere Stapelgeräte sind wichtige Bausteine zum Aufbau einer  
lückenlosen Prozesskette in jeder Groß- oder Gewerbeküche.  
Um diesem Anspruch gerecht zu werden, spielen die anwen-  
derorientierte und nutzenmaximierende Produktentwicklung  
bei jeder HUPFER®-Neuentwicklung eine entscheidende Rolle.  
Mit dem Einsatz unserer Stapelgeräte optimieren Sie die  
Wirtschaftlichkeit Ihrer Arbeitsprozesse und steigern damit die  
Produktivität Ihres Betriebes, gleichzeitig optimieren Sie so  
wichtige Nutzenfelder wie Arbeiterleichterung und  
Ablaufvereinfachung - zur Motivation Ihrer Mitarbeiter.

Speziell für die Portionierung von kalten Frühstücks- und  
Abendbrot-Komponenten in der Speisenverteilung sowie der  
Bereitstellung von nicht erwärmten Tellern für Salatbuffets,  
Kuchen, Süßspeisen und sonstigen Desserts haben wir das  
Modell TE-2/V 19-26 im Programm. Für den gleichen  
Einsatzzweck, jedoch im Bereich Gastronomie führen wir den  
TE-2/V 28-32. Die robusten Geschirrführungen dieser Geräte  
lassen sich je nach Modell, ohne Werkzeug, auf  
Tellerdurchmesser zwischen 19cm und 26,5 cm bzw. 28cm  
und 32 cm einstellen. Bei beiden Geräten sorgt das variabel  
einstellbare Zugfedersystem aus Chromnickelstahl 18/10,  
Werkstoff 1.4301, für eine konstante Ausgabehöhe, auch bei  
unterschiedlich schwerem Geschirr.

## Arbeits- und Ablaufvereinfachung...

...mit dem Einsatz von HUPFER®-Stapelgeräten steigern Sie die Motivation Ihrer Mitarbeiter!



Tellerstapler TEH-2/V 19-26 (beheizt) und TEH-1/V 19-26 (beheizt), Speziell für den Einsatz in der Gastronomie liefern wir diese Geräte auch für die Tellerdurchmesser 28 cm bis 32 cm.

Alle Geräte werden serienmäßig mit Abdeckhauben geliefert. Die Hauben reduzieren den Wärmeverlust durch die Stapelröhre und sorgen somit auch für einen geringeren Wärmeverlust beim Geschirr.



Einfache und anwenderorientierte Bedienung mittels eines ergonomisch geformten und leicht zu reinigenden Drehknebels. Anschluß von vorne durch ein flexibles, formstabiles Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung vorne mittels einer Blindsteckdose.



Alle Stapelgeräte der Marke HUPFER® sind mit korrosionsbeständigen, kugelgelagerten und wartungsfreien Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8 ausgestattet. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon sind feststellbar, Ø 125 mm. Die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.



Coolstapler® BDC/54-54. Speziell für die Bereiche Gemeinschaftsverpflegung und Cook & Chill entwickelt. Das spart Zeit und macht Arbeitsabläufe effizienter. Der Coolstapler® ist mit 2 feststellbaren Lenkrollen und 2 Bockrollen, Ø 125 mm, ausgestattet. Die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.

Genau auf den Einsatz in der Speisenausgabe und in Selbstbedienungsbereichen von Cafeterien, Bistros und Restaurants haben wir die in den Abmessungen reduzierten Stapelgeräte TEH-1/V 19-26 und TEH-2/V 19-26 abgestimmt. Beide Geräte sind problemlos auf gängige Tellerdurchmesser zwischen 19 cm und 26,5 cm einstellbar. Aufgrund der Geschirrtemperatur von maximal 70°C kühlen zum einen die Warmkomponenten während des Transports bis zum Tisch nicht ab, zum anderen besteht keine Verbrennungsgefahr für die Hände. Bei abgeschalteter Heizung sind diese Modelle zur Portionierung von kalten Frühstücks- und Abendbrot-Komponenten in der Speisenverteilung und zur Bereitstellung von nicht erwärmten Tellern für Salatbuffets, Kuchen, Süßspeisen und sonstigen Dessert im Bereich von SB-Theken geeignet.

### Details im Überblick

- Einfache Einstellung auf gängige Tellerdurchmesser.
- Stufenlos, thermostatische Temperaturregelung zwischen 20°C und 110°C bei statisch beheizten Geräten (Maximale Geschirrtemperatur: 70°C, dadurch keine Verletzungsgefahr).
- 4 Leistungsbereiche sind einstellbar.
- Geräte erfüllen die Anforderungen nach Strahlwasserschutz IPX5 gemäß DIN 40050.
- Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- 2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßecken schützen Anwender und Gerät.
- Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.

# Die Kraftpakete von HUPFER® ...

...umluftbeheizte Tellerstapler der neuen Generation!



Tellerstapler TEUH-2/VC 23-26 (umluftbeheizt).

Zur Reduzierung des Wärmeverlustes sind die beheizten Stapelgeräte serienmäßig mit robusten Klarsicht-Abdeckhauben ausgestattet.



Powerstapler® TEUH-2/26 P (umluftbeheizt). Der umluftbeheizte Stapler ist mit einer Leistung von 3 kW ein echtes Kraftpaket. Sein Einsatzgebiet ist in erster Linie die Aufheizung wachsgefüllter Warmhalteunterteile aus Chromnickelstahl. Das ausgeklügelte Luftführungssystem in Verbindung mit einem Hochleistungsgebläse sowie speziell abgedichteten Deckeln bringen 2 x 44 Wachspellets in nur 3,5 Stunden auf eine Temperatur von über 120°C.

Powerstapler® TEUH-2/26 P. Doppelwandig isolierte Abdeckhauben mit Spezialdichtung an der Unterseite.



Für die Heißportionierung am Speisenverteillband mit anschließendem Warmtransport (Cook & Serve) liefern wir die umluftbeheizten Tellerstapler TEUH-2/VS 24-26 mit einer maximalen Geschirrtemperatur von 80°C und den TEUH-2/VC 23-26 mit einer maximalen Geschirrtemperatur von 100°C. Durch geeignete Wahl der Rahmenbedingungen wie Speisenausgabetemperatur, Wärmedämmung durch Cloche und Isolierung des Tablett-Transportwagens kann sichergestellt werden, daß hier die Kerntemperatur im Produkt nicht unter die kritische Grenze von 65°C fällt. HUPFER®-Stapelgeräte sind immer perfekt auf den Anwender abgestimmt und halten dank ihrer robusten und makellosen Verarbeitung selbst härtesten Anforderungen dauerhaft stand.

## Details im Überblick

- Tellerdurchmesser zwischen 23 bzw. 24 cm und 26,5 cm problemlos und ohne Werkzeug einstellbar.
- Umluftbeheizung für schnellere Erhitzung und höhere maximale Geschirrtemperaturen.
- Stufenlos, thermostatische Temperaturregelung.
- 4 Leistungsbereiche sind einstellbar.
- Geräte erfüllen die Anforderungen nach Strahlwasserschutz IPX5 gemäß DIN 40050.
- Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- 2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßecken schützen Anwender und Gerät.
- Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.



## Die Universellen...

...Teller- und Geschirrstapler für den vielseitigen Einsatz!



UTUH/57-28 (umluftbeheizt).  
Dieses Gerät eignet sich hervorragend für rechteckige, mehrteilige Menüplatten. Im Lieferumfang ist eine doppelwandige und isolierte Abdeckhaube aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301, mit Griff enthalten.



Zwei ergonomisch geformte Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante schützen vor Verletzungen an den Händen. In Verbindung mit den Stoßbecken in Fahrtrichtung bieten Sie einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen am Gerät.



UTUH/57-28 (umluftbeheizt)  
Stapelbühne: 570 x 280 mm, ideal für 2 Geschirrstapel

USTH/57-28 (beheizt)  
Stapelbühne: 570 x 280 mm, für bis zu 21 Geschirrstapel, je nach Geschirrtyp



USTH/57-28 (beheizt). Durch den aufgesetzten Griff ist dieses Gerät besonders zur Verwendung in Nischen von Ausgabetheken geeignet. Zur serienmäßigen Ausstattung gehört eine Polycarbonat-Abdeckhaube.

Der Universal-Tellerstapler UTUH/57-28, geeignet für rechteckige, mehrteilige Menüplatten und runde Geschirrtile ist speziell für die Heißportionierung am Speisenverteilband mit anschließendem Warmtransport (Cook & Serve) abgestimmt.

Der Universal-Geschirrstapler USTH/57-28 ist auf die Portionierung von Warmkomponenten in Ausgabebereichen ausgerichtet. Das Gerät hat eine Kapazität von bis zu 21 Geschirrstapeln - je nach Geschirrtyp. Aufgrund der maximalen Geschirrtemperatur von 70°C ist dieses Modell auch für den Einsatz in Selbstbedienungstheken gut geeignet. Die Universal-Geschirrstapler sind auch in unbeheizter Ausführung (UST/57-28) und in umluftbeheizter Ausführung (USTUH/57-28) lieferbar.

### Details im Überblick

- **Stufenlos thermostatische Regelung: UTUH/57-28: zwischen 20°C und 130°C, USTH/57-28: zwischen 20°C und 110°C.**
  - **Ein beleuchteter EIN/AUS-Schalter gibt auch aus der Entfernung klare Auskunft über den Betriebszustand.**
  - **4 Leistungsbereiche sind einstellbar.**
  - **Geräte erfüllen die Anforderungen nach Strahlwasserschutz IPX5 gemäß DIN 40050.**
  - **Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.**
  - **2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßbecken schützen Anwender und Gerät.**
  - **Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz.**
- Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.**

# Die Korbstapler von HUPFER® ...

...schlecht stapelbare, kleine Geschirrtteile optimal bereitgestellt - für effiziente Arbeitsabläufe!



Korbstapler OKO/50-50.  
 Stapelplattform: 523 mm x 523 mm, ausgelegt für Standard-Körbe: 500 mm x 500 mm bzw. 508 mm x 508 mm.  
 Aufgrund der verwendeten Korbhöhen von 75 mm und 115 mm sind diese Korbstapler für kleine und schlecht stapelbare Geschirrtteile wie z. B. Tassen, Untertassen und Becher geeignet.  
 Auch als OKO/65-53 für Standardkörbe 650 x 530 mm lieferbar.



Korbstapler KO/50-50 (unbeheizt).  
 Abgestimmt auf die Stapelung von Körben in den Abmessungen 500 x 500 mm oder 508 x 508 mm.  
 Stapelbühne: 500 x 500 x 150 mm  
 Auch lieferbar als KO/50-50K mit Kühlschlitzen, zur Bereitstellung von Kalkkomponenten am Speisenverteilband.



Die Stapelbühne des KO/50-50 besteht aus einem kunststoffbeschichteten Edelstahlkorb, 500 x 500 x 150 mm, der in die Stapelkapazität einbezogen werden kann. Zusätzlich können 7 Körbe, 115 mm hoch oder 10 Körbe, 75 mm hoch, eingesetzt werden. Zur Reinigung läßt sich die lose aufgelegte Stapelbühne problemlos entnehmen. Im Zubehör ist eine Kunststoff-Abdeckhaube 50-50 bzw. 65-53 erhältlich.

HUPFER®-Stapelgeräte helfen Ihnen nicht nur, Ihre Arbeitsprozesse erheblich zu vereinfachen, sie schaffen auch Ordnung und Übersicht.

Haupteinsatzgebiet der offenen Korbstapler OKO/50-50 und OKO/65-53 sowie der geschlossenen Modelle KO/50-50 und KO/65-53 ist die Bereitstellung von Geschirr am Speisenverteilband im Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Beide Geräte sind besonders auf die Stapelung kleiner Geschirrtteile wie z. B. Tassen, Untertassen und Becher geeignet. Das Universal-Zugfedersystem aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 sorgt auch bei unterschiedlichen Geschirrgewichten immer für eine gleichbleibende, ergonomisch günstige Ausgabehöhe - im Sinne der Arbeitserleichterung für Ihre Mitarbeiter.

## Details im Überblick

- Eine gleichbleibende Ausgabehöhe, auch bei unterschiedlichen Geschirrgewichten, wird durch das Universal-Zugfedersystem aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 garantiert.
- Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- 2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßecken schützen Anwender und Gerät.
- Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.

## Nutzenmaximiert und praxisnah... ...mit dem Einsatz der HUPFER®-Korbstapler maximieren Sie die Wirtschaftlichkeit Ihrer Arbeitsprozesse!



Korbstapler KOUH/50-50 (umluftbeheizt).  
Stapelbühne: kunststoffbeschichteter Edelstahl-  
korb, 500 x 500 x 150 mm - kann in die  
Stapelkapazität einbezogen werden.  
Zusätzlich können 7 Körbe, 115 mm hoch  
oder 10 Körbe, 75 mm hoch, eingesetzt  
werden. Zur Reinigung läßt sich die lose aufge-  
legte Stapelbühne problemlos entnehmen.



Coolstapler® BDC/50-50.  
Mit diesem Gerät werden alle Kalt Speisen,  
wie z. B. Salate und Desserts, gleich nach der  
Zubereitung und Portionierung  
durch Zwischenlagerung dauerhaft und ohne  
Unterbrechung der Kühlkette kaltgehalten - im Sinne  
der strengen HACCP-Vorschriften.  
Der Coolstapler® ist mit 2 feststellbaren Lenkrollen  
und 2 Bockrollen, Ø 125 mm, ausgestattet.  
Die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.



Auf die Bereitstellung von Geschirr zur Portionierung von Warmkomponenten am Speisenverteillband sind unsere umluftbeheizten Korbstapler KOUH/50-50 und KOUH/65-53 abgestimmt. Die Geräte sind mit einer stufenlosen, thermostatischen Temperaturregelung zwischen 20°C und 110°C ausgestattet. Die Kombination aus Heizkörper und Gebläse sorgt für schnelle Erhitzung und eine maximale Geschirrtemperatur von ca. 80°C. Die vier Leistungsbereiche werden über einen ergonomisch geformten Drehnebel eingestellt, zusätzlich sind die Geräte mit einem beleuchteten EIN/AUS-Schalter ausgerüstet. Wie bei allen beheizten Stapelgeräten von HUPFER® ist auch dieses Modell mit einer hochwertigen keramischen Wärmeisolierung versehen. Der Anschluß erfolgt von der Gerätevorderseite, durch ein flexibles, formstabiles Spiralkabel mit Winkelstecker.

### Die Vorteile kurzgefaßt

- Gleichbleibende Ausgabehöhe, auch bei unterschiedlichen Geschirrgewichten, durch das Universal - Zugfedersystem aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- Die Geräte KOUH werden serienmäßig mit einer Kunststoff-Abdeckhaube 50-50 bzw. 65-53 ausgestattet.
- Geräte erfüllen die Anforderungen nach Strahlwasserschutz IPX5 gemäß DIN 40050.
- Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- 2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßbecken schützen Anwender und Gerät.
- Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.



# Überall im Einsatz...

...Tablettstapler von HUPFER® - speziell entwickelt für die unterschiedlichsten Anforderungsprofile!

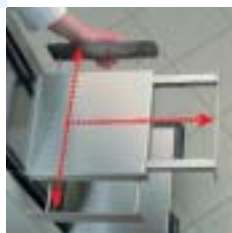


Tablettstapler OTA/53-37.

Tablettstapler OTA/U-BW.  
Geeignet zur automatischen Ab stapelung von Tablettis in längs- oder Querrichtung aus Spülmaschinen. Stapelplattform universell einstellbar auf Tablettis mit einer Länge von 325 mm bis 540 mm und einer Breite von 320 mm bis 540 mm, z. B. GN-, EN-, Universal- oder Trapeztablettis. Kapazität: je nach Stapelhöhe und Ausgabehöhe der Spülmaschine 80 bis 120 Tablettis.

Tablettstapler OTA/53-37 S.  
In Verbindung mit einer automatischen Ab stapelvorrichtung kann dieses Gerät zur Ab stapelung von Tablettis an HUPFER®-Schmutzgeschirr-Rücklaufbändern eingesetzt werden. Die Stapelfläche ist einstellbar auf Tablettis mit einer Länge von 450 mm bis 530 mm und einer Breite von 330 mm bis 380 mm. Kapazität: Je nach Stapelhöhe ca. 100 Tablettis.

Der ergonomisch durchdachte Schiebegriff mit integrierter Stoßkante schützt die Hände des Anwenders wirksam gegen Verletzungen und bietet gleichzeitig Schutz vor Beschädigungen am Gerät.



Tablettstapler OTA/U-BW.

Die Tablettstapler OTA/47-36 und OTA/53-37 in 3-seitig offener Bauweise sind speziell zum Einsatz in den Kundenbereichen von Selbstbedienungstheken, Bistros und Cafeterien sowie für die Bereitstellung von Tablettis an Speisenverteilbändern in der Gemeinschaftsverpflegung geeignet. Auch in Spülküchen, in denen keine automatische Tablettabstapelung vorhanden ist, finden diese Geräte ihren Einsatz.

Der Tablettstapler OTA/U-BW zeichnet sich durch eine universell einstellbare Stapelplattform aus und ist zur automatischen Abstapelung an Spülmaschinen einsetzbar, während der Tablettstapler OTA/53-37 S speziell für die automatische Abstapelung an HUPFER®-Schmutzgeschirr-Rücklaufbändern ausgerüstet ist.

## Die Vorteile im Überblick

- Gleichbleibende Ausgabe- bzw. Aufnahmehöhe, auch bei unterschiedlichen Tablettgrößen, durch das Universal - Zugfedersystem aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- Die offene Bauweise der gesamten Konstruktion garantiert eine sehr leichte Reinigung der Geräte.
- Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- 2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßecken schützen Anwender und Gerät.
- Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.



## Lagern, Ausgeben, Verteilen...

...mit unseren Stapelgeräten erledigen Sie Ihre täglichen Logistikaufgaben wirtschaftlich und reibungslos!



Tabletstapler TAG-1/53-37.  
Das Universal-Zugfedersystem aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 sorgt auch bei unterschiedlich schweren Tablettis immer für eine gleichbleibende, ergonomisch günstige Ausgabehöhe.

Die durchgehende Stapelbühne aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 ist von oben lose aufgelegt und kann somit zu Reinigungszwecken, ohne Werkzeug, mühelos entnommen werden.



Tabletstapler OTA/53-37 S bei der Abstapelung von Tablettis an einem HUPFER®-Schmutzgeschirr-Rücklaufband.



Mit dem Tabletstapler TA-2/53-37 werden 2 Tablettis sicher gelagert und transportiert. Die Kapazität beträgt über 240 Tablettis.

Für den Einsatz als Tablettspender im Gästebereich von Cafeterien, Kantinen, Raststätten und Bistros eignet sich besonders der HUPFER®-Tablettstapler TAG-1/53-37. Im Vergleich zu den offenen Tablettstaplern sind bei diesem Gerät unterschiedliche Tablettfarben nicht sichtbar.

Der Tabletstapler TA-2/53-37, in 2-seitig offener Bauweise, ist aufgrund seiner hohen Aufnahmekapazität optimal auf den Einsatz an Speisenverteilbändern in der Gemeinschaftsverpflegung abgestimmt. Geeignet sind alle gängigen Tablettmaße, z. B. jeweils 2 Stapel EN-Tablettis 530 mm x 370 mm, GN-Tablettis 530 mm x 325 mm, Universal-Tablettis 460 mm x 344 mm, Trapez-Tablettis oder 4 Stapel Frühstücks-Tablettis 325 mm x 212 mm. Ein Gerät mit vielseitigem Nutzwert für den Einsatz im harten Alltagsbetrieb.

### Vorteile und Nutzen kurzgefaßt

- Die vertikale Führung der Stapelbühne mittels Kugellagern sorgt für hervorragende Laufeigenschaften, selbst bei größter Belastung.
- Die gesamte Gerätekonstruktion garantiert eine sehr leichte Reinigung - für die Einhaltung der strengen Hygienevorschriften im Küchenbereich.
- Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- 2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßbecken schützen Anwender und Gerät.
- Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.

# Bühnenstapler von HUPFER® ...

...ergonomisch durchdacht für leichte Bedienbarkeit und ein hohes Maß an Arbeitssicherheit!



Bühnenstapler BD/60-60 K (unbeheizt).  
Neben dem Einsatz zum Portionieren gekühlter Speisenkomponenten in Cook & Chill-Küchen ist dieses Gerät auch hervorragend zur Stapelung von Kühllöchern, Abdecklöchern und Spezial-Induktions-Clochen geeignet, da diese Teile aufgrund ihrer Höhe und Stapelhöhe relativ viel Platz benötigen. Ein Nebeneinsatzgebiet ist der Einsatz in Cook & Serve-Küchen zur Portionierung von Speisen-Kaltkomponenten für die vorgezogene Abendverteilung und das Frühstücksgeschäft.

Bühnenstapler BD/60-60 (unbeheizt).  
Neben der Bereitstellung von nicht erwärmtem, gut stapelbarem Geschirr für die Portionierung von Kaltkomponenten ist dieses Gerät auch im Bereich von Selbstbedienungstheken und Cafeterien für die Bereitstellung von Tellern für Salatbuffets, Kuchen, Süßspeisen und sonstigen Desserts ausgelegt. Als Sonderzubehör ist eine stabile, hochwertige Kunststoff-Abdeckhaube lieferbar. Sie bietet sicheren Schutz vor Staub und Kondenswasser. Die Abdeckhaube ist spülmaschinentauglich und stapelbar.



Zwei Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante bieten sicheren Schutz vor Verletzungen der Hände - zusammen mit den Stoßbecken in Fahrtrichtung unten schützen sie das Gerät allseitig gegen Beschädigungen im harten Alltagsbetrieb.

Für die Bereitstellung von nicht erwärmtem, gut stapelbarem Geschirr für die Portionierung von kalten Frühstücks- und Abendbrot-Komponenten in der Speisenverteilung haben wir den unbeheizten Bühnenstapler BD/60-60 im Programm. Dieses Gerät eignet sich desweiteren auch zur Stapelung von Abdecklöchern aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 und Spezial-Induktions-Clochen, da diese Teile aufgrund ihrer Stapelhöhe relativ viel Platz benötigen. Der unbeheizte Bühnenstapler BD/60-60 K eignet sich zum Portionieren gekühlter Speisenkomponenten in Cook & Chill-Küchen. Die Kühllöcher im Gerätekorpus sorgen dabei für einen schnellen Austausch der zunächst warmen Stapleratmosphäre mit der kalten Luft des Kühlhauses und gewährleisten so eine gleichmäßige Kälteverteilung im Geschirr.

## Details im Überblick

- Die vertikale Führung der Stapelbühne mittels Kugellagern sorgt für hervorragende Laufeigenschaften, selbst bei größter Belastung.
- Die Stapelbühne ist von oben lose aufgelegt und somit zu Reinigungszwecken ohne Werkzeug leicht entnehmbar. Für den Ablauf der Reinigungsflüssigkeit ist die Bodenplatte der Geräte mit einer Reinigungsöffnung versehen - im Sinne der Hygienevorschriften.
- Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- 2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßbecken schützen Anwender und Gerät.
- Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.

## Ordnung und Platzersparnis...

...mit Stapelgeräten der neuen Generation - von HUPFER®!



Bühnenstapler BDUH/60-60/4-S (umluftbeheizt).  
Einstellbare Geschirrsäulenführung durch Stäbe, 4 davon im Lieferumfang enthalten. Einfache Anpassung an alle gängigen Geschirrgrößen zwischen beispielsweise Ø 170 mm und Ø 280 mm durch spezielles Bodenraster mit 7 x 7 = 49 Steckplätzen.



Bühnenstapler BDUH/60-60/4-S (umluftbeheizt).  
Serienmäßig ausgestattet mit einer stoßunempfindlichen Abdeckhaube. Zum einen als Schutz vor Staub und Kondenswasser - zum anderen sorgt sie für einen geringeren Temperaturverlust beim Geschirr.



Bühnenstapler BDK/57-57 (unbeheizt).  
Stapelbühne: kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb, von oben lose aufgelegt und somit zu Reinigungszwecken leicht entnehmbar. Abdeckhaube aus dem Zubehörprogramm lieferbar.



Der umluftbeheizte Bühnenstapler BDUH/60-60/4-S ist speziell für die Heißportionierung am Speisenverteilband, mit anschließendem Warmtransport vorgesehen. Die Bedienung erfolgt mittels eines ergonomisch geformtem Drehknebel, die stufenlose thermostatische Regelung zwischen 20°C und 110°C ist in 4 Leistungsbereichen einstellbar. Eine maximale Geschirrtemperatur von 80°C wird durch die leistungsstarke Umluftbeheizung sehr schnell erreicht.

Speziell für die Bereitstellung von Kunststoff-Warmhalteteilen an Speisenverteilbändern in der Gemeinschaftsverpflegung haben wir die Bühnenstapler BDK/57-57 und BDK/85-60 im Programm. Diese Geräte sind ideal für Clochen- Ober- und Unterteile geeignet.

### Vorteile und Nutzen im Überblick

- Die vertikale Führung der Stapelbühne mittels Kugellagern sorgt für hervorragende Laufeigenschaften, selbst bei größter Belastung. Verkantungen sind praktisch ausgeschlossen, die Bühne arbeitet laufruhig.
- Gleichbleibende Ausgabehöhe auch bei unterschiedlichen Geschirrgewichten.
- Material: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301.
- 2 Schiebegriffe mit integrierter Stoßkante und zusätzliche Stoßecken schützen Anwender und Gerät.
- Korrosionsbeständige, kugelgelagerte und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8, mit Fadenschutz. Je Gerät 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Ø 125 mm, die Tragkraft pro Rolle beträgt 100 kg.
- Geräte erfüllen die Anforderungen nach Strahlwasserschutz IPX5 gemäß DIN 40050.



# Nur die geschlossene Prozesskette...

...ist auf Dauer Garant für wirtschaftliche und effiziente Arbeitsabläufe!



LAGERN



TRANSPORTIEREN



VORBEREITEN



ORDNEN



VERTEILEN



WARMHALTEN



REGENERIEREN



AUSGEBEN



Nicht nur die Stapelgeräte sondern ein auf Ihre Bedürfnisse und das entsprechende Anforderungsprofil abgestimmtes Konzept bilden die Basis für eine lückenlose Prozesskette in Ihrem Betrieb. Als Spezialist für Küchenlogistik entwickeln und produzieren wir innovative Geräte und Systeme, speziell abgestimmt auf die wichtigen Logistik-Funktionen 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!**

