

# Produktübersicht







Regalsysteme

1



Transportgeräte

2



Eurobehälter Logistik

3



Stapelgeräte

4



Speisenausgabewagen

5



Speisentransportwagen

6



ISOBOX®  
Speisentransportbox

7



Mobis® Buffetcarts

8



Köhler® Bankettwagen

9



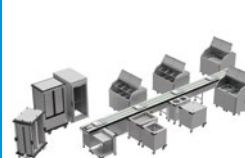
Tablett-Transportwagen  
„TTW“

10



Speisenverteilung

11



Speisenverteilung  
mit Fördertechnik

12



Fördertechnik

13



Einbaugeräte für  
Speisenausgabetheken

14



Einrichtungsteile

15



Hygieneprogramm

16



Großküchenzubehör

17

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

# Unser erfolgreichstes Produkt ist Kundenzufriedenheit



Die Draht- und Metallverarbeitung ist der Anfang unserer Erfolgsgeschichte, der wir im Laufe der Jahre viele neue, spannende Kapitel hinzugefügt haben. Unser Verständnis von Qualität, ein ausgeprägtes Gefühl für Präzision und der Anspruch, stets die besten der möglichen Lösungen zu bieten, bestimmen dabei seit je unser Denken und Handeln.

So sind mit den Herausforderungen und Ansprüchen unserer Kunden auch wir kontinuierlich gewachsen. Heute bietet Hupfer als Spezialist für Küchenlogistik, Sterilgutlogistik und allgemeinen Warentransport maßgeschneiderte Konzepte „Made in Germany“, die immer mehr Kunden in aller Welt begeistern.



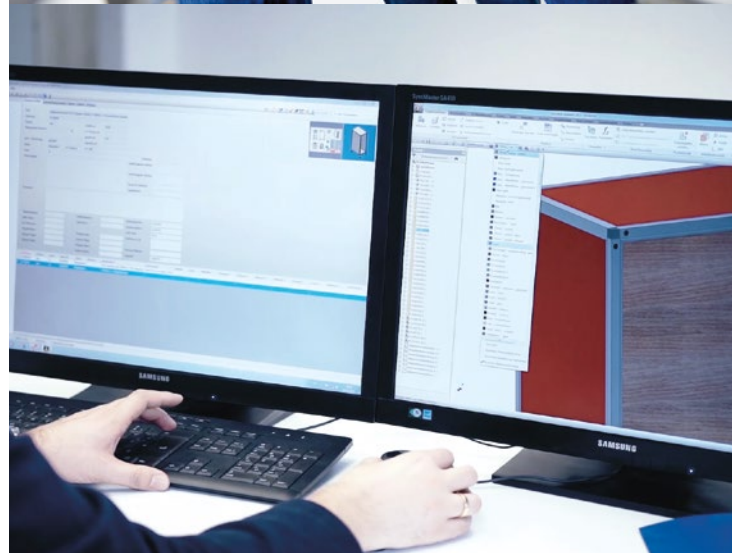
### Höchste Qualität bis ins kleinste Detail

Vom Material über die Verarbeitung bis hin zur Funktionalität, Sicherheit, Service und pünktlicher Lieferung ist Qualität unser unverwechselbares Markenzeichen. Dafür sorgen Planungs- und Fertigungstechnik auf dem neuesten Stand, sorgfältig ausgewählte Zulieferer und Partner sowie eine umfassende Qualitätssicherung.

Bei aller Technik aber sind es vor allem hervorragend ausgebildete Mitarbeiter, die das Gesicht der Marke Hupfer prägen. Von der Entwicklung bis zur Auslieferung begleiten sie jedes Produkt mit ihrem Know-How und handwerklicher Perfektion bis ins Detail.

### Bestes Material, hochwertig verarbeitet

Nicht nur die hochwertigen Edelstahloberflächen unserer Geräte, sondern auch darin verbaute Einzelteile sind in vielen Fällen vollständig rostfrei. Rostfreie Produkte sind besonders langlebig und damit wirtschaftlich im Einsatz. Wichtiger Vorzug gerade beim Einsatz im Küchenumfeld: Rostfreie Flächen bleiben dauerhaft glatt und eben und sind damit hygienisch vorteilhaft.



# Ihr Partner in Sachen Küchenlogistik



Wir bei Hupfer entwickeln unsere Produkte und Systeme aus einem tiefen Verständnis für die logistischen Strukturen und individuellen Ansprüche gewerblicher Küchen. Als Spezialist für Küchenlogistik bieten wir ganzheitliche Konzepte für starke Prozessketten und optimale Abläufe. Speisen sicher transportieren, zuverlässig warm- oder kalthalten, effizient verteilen: Unsere bewährten Lösungen erfüllen diese und noch viele weitere Logistikfunktionen mit Bravour. Mit jahrzehntelanger Erfahrung, ausgeprägter Branchenkenntnis und überzeugenden Ideen stehen wir Planern, Fachhändlern und Anwendern zur Seite und geben allen Beteiligten die Gewissheit, am Ende des Tages die gemeinsamen Ziele erreicht zu haben: Wahre Kundenzufriedenheit bis zum Verzehr bei gleichzeitiger Wirtschaftlichkeit sowie Erfüllung von Hygiene- und Sicherheitsanforderungen.

ORDNEN

VORBEREITEN

TRANSPORTIEREN

LAGERN

AUSGEBEN

REGENERIEREN

KALTHALTEN

WARMHALTEN

VERTEILEN

## UNSER VERSPRECHEN – EFFICIENT FOOD PERFORMANCE – EFFIZIENTE SPEISENAUSGABE

Begeistern Sie Ihre Gäste mit modernster Präsentation Ihrer Speisen.  
Wir zeigen Ihnen optimale wirtschaftliche und ergonomische Lösungen dafür!



### 3 STERNE FÜR DEN AUSSER-HAUS-MARKT

Ob Betriebskantine, Mensa, Hotelrestaurant oder Klinikum – mit der konsequenten Umsetzung unseres Ansatzes Efficient Food Performance bei der Entwicklung unserer Lösungen bieten wir Betreibern und Planern Funktionalität, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit auf höchstem Niveau. Ansprechende Speisenpräsentation und schonende Regenerierverfahren sorgen für die Zufriedenheit der Gäste.



#### Funktionalität

Sicheres Gelingen des Regenerierens, Warm- und Kalt-haltens, Mobilität und punktgenaue Zubereitung bei allen Verfahren mit maximalen Anforderungen an die Ergonomie.



#### Sicherheit

Optimale Präsentation der Speisen in der Speisenausgabe unter Einhaltung von Hygiene-, Temperatur- und Arbeitssicherheitsvorschriften.



#### Wirtschaftlichkeit

Minimaler Einsatz von Energie bei maximaler Haltbarkeit der Geräte unter Optimierung des Personaleinsatzes.

### 4 SPEZIALISTEN FÜR DIE GESAMTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Efficient Food Performance ist das Leistungs- und Qualitätsversprechen, mit dem die Marken Hupfer, Rüther, MenüMobil und Trak abgestimmte Lösungen realisieren: von gelingsicheren Regenerierverfahren, effizienter Küchenlogistik und Speisenverteilung bis hin zur attraktiven Speisenausgabe.

**HUPFER**  
we make work flow

Hochwertige Lösungen für sichere, effiziente und ergonomische Arbeitsabläufe in der Großküche.

**RÜTHER**  
Food-Präsentation & Ausgabetechnik

Moderne Speisenausgaben zur perfekten Food-Präsentation sowie zur komfortablen Bereitstellung und Ausgabe von Speisen.

**MENÜMOBIL**  
FOOD SERVICE SYSTEMS

Ganzheitliche Systeme für die Speisenverteilung in Krankenhäusern, Seniorenheimen und in der Außer-Haus-Versorgung.

**trak**  
Catering Solutions

Maßgeschneiderte Geschirrrücklaufsysteme und individuelle Speisenpräsentation.

# 1 – REGALSYSTEME



## Kombinationswunder

Die Maße der Regalständer und -auflagen sind optimal aufeinander abgestimmt, so dass die Regalsysteme flexibel miteinander kombiniert werden können.

## Edelstahl

### Norm 5

Unser Bestseller



Blechrost-Auflage  
Edelstahl



Drahtrost-Auflage  
Edelstahl



Geschlossene Auflage  
Edelstahl

**NEU**

S. 18

### Norm 25

Unser Preis-Leistungssieger



Geschlossene Auflage  
Edelstahl

**NEU**

S. 20

### Norm 35

Unser Kraftpaket



Drahtrost-Auflage  
Edelstahl



Geschlossene Auflage  
Edelstahl

**NEU**

S. 22

## Aluminium/Kunststoff

### Norm 12

Unser Spülmaschinen-Freund



Rostauflage  
Kunststoff



Geschlossene Auflage  
Kunststoff

S. 24

### Norm 20

Unser starkes Leichtgewicht



Rostauflage  
Aluminium



Geschlossene Auflage  
Aluminium

**NEU**

S. 26

Unser neuestes  
Regalprogramm

Überblick S.16



Website

Weitere  
Produktdetails



Führender  
Regalhersteller  
seit über  
50 Jahren



### Standregal-Elemente

Unsere Standregal-Elemente für das Regal Ihrer Wünsche.

S. 28



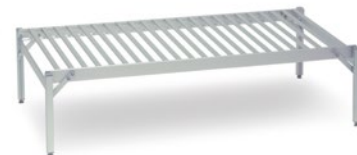
Bis zu 100 %  
mehr  
Lagerfläche



### Schieberegalanlagen

Unsere Regalsysteme als Schieberegale montiert optimieren die Raumnutzung und die Kosten (außer Norm 35). Platzprobleme? Jetzt nicht mehr!

S. 34



### Regalzubehör

Unsere Spezialauflagen und unser nützliches Zubehör für Ihre Anforderungen.

S. 36



### Mobile Regale

Unser mobiles Regal dank der Rollen flexibel beim Anliefern, Einlagern und Reinigen.

S. 42



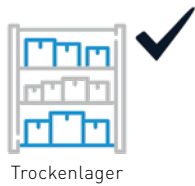
### Wandborde

Unser Wunsch – Ihre Wand: Stellen Sie Maße und Art der Auflagen individuell zusammen.

S. 48

## EINFÜHRUNG IN UNSERE REGALWELT

Vergleich geschlossener Auflagen 1.300 mm	Norm 12	Norm 20	Norm 5	Norm 25	Norm 35
	Aluminium/ Kunststoff	Aluminium	verschiedene Edelstahlgüten		
Maximale Traglast	100	150	150	100	250
Preis	€	€€	€€€	€€	€€€€
Grundlage: Grundregal inkl. 4 geschlossener Auflagen.					



## WARUM HUPFER?

**Große Auswahl, schnell verfügbar**

Dank unseres großen Lagers ist es uns möglich, viele Produktvarianten in großer Stückzahl vorzufertigen, so dass Ihr Wunschprodukt schnellstmöglich zu Ihnen kommt.

**Effiziente Lieferlogistik**

Ihre Bestellung wird gebündelt für den jeweiligen Aufbauort verpackt – z. B. Kühlhaus, so dass eine direkte Zuordnung und ein zügiger Aufbau möglich sind.

**Beste Qualität**

Hochwertige Materialien und erstklassige Verarbeitung garantieren nachhaltige Freude an unseren Produkten.

**In 24 Std. zur Freigabezeichnung**

Dank unseres internen Regal-Konfigurators lassen wir Ihnen innerhalb von 24 Stunden eine finale Freigabezeichnung zukommen.

**Breite Produktpalette**

Wir führen viele verschiedene Regalständer und -auflagen, in unterschiedlichen Materialien und diverser Zubehör – für die präzise Anpassung an Ihre Raumsituation.

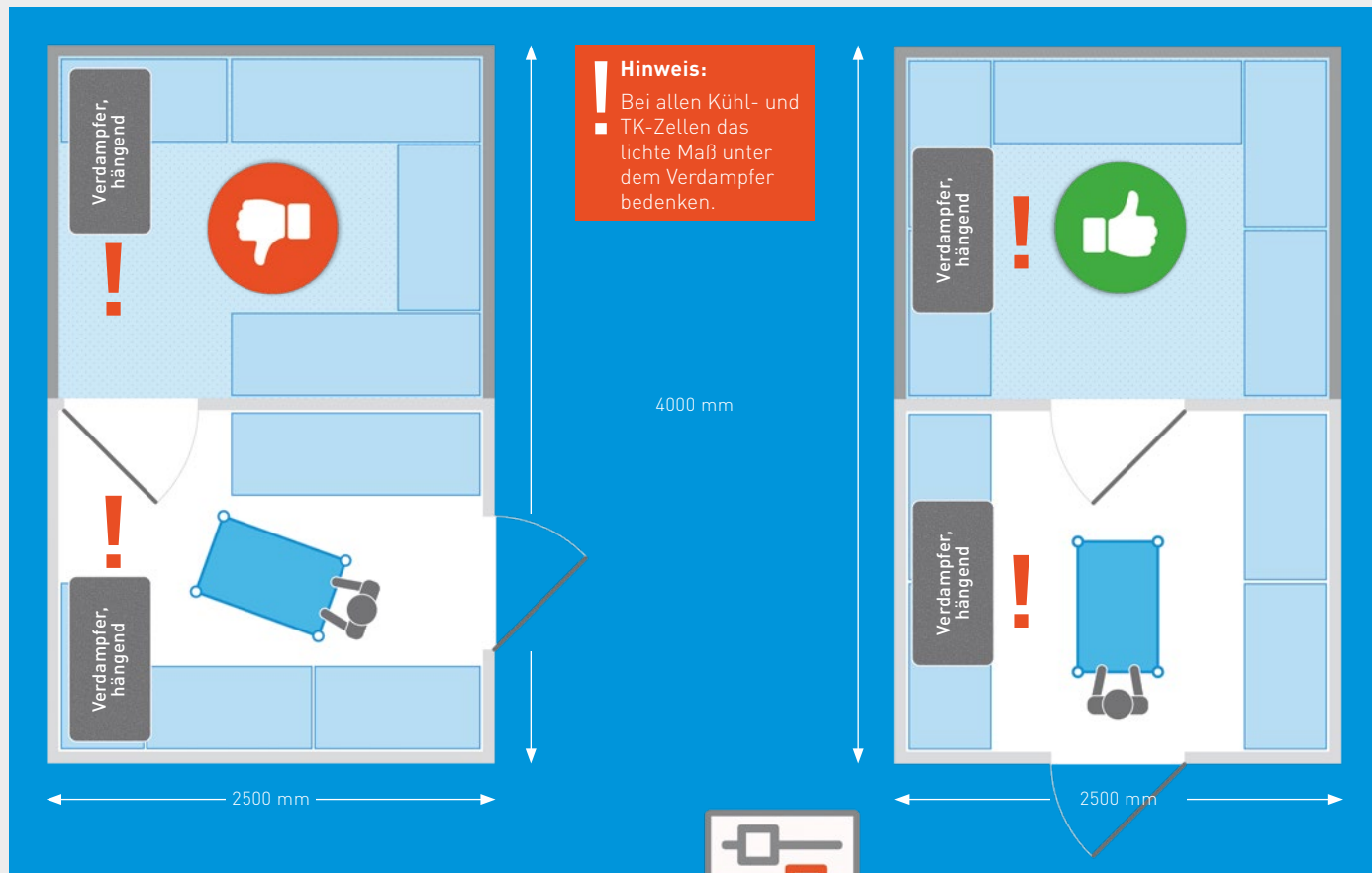
**Kinderleichter Aufbau**

Unsere Regale können nahezu werkzeuglos und ohne Vorkenntnisse aufgebaut werden. Bei Bedarf organisieren wir aber auch gerne ein Montageteam.

## Zeit spart Geld: Wie gute Planung gelingt

Wer sich im Vorfeld für die Planung seiner Räumlichkeiten Zeit nimmt, spart später möglicherweise nicht nur manchen Ärger, sondern auch bares Geld.

Lagerraum allgemein, aber besonders Kühlzellen sind extrem teuer. Dort Raum einzusparen **wird sich langfristig immer für Sie lohnen**. Auch Kleinigkeiten, etwa die Türposition im Raum, machen am Ende den Unterschied – eine optimale Gestaltung Ihrer Lagerfläche ermöglicht einen viel effizienteren und ergonomischen Arbeitsablauf.

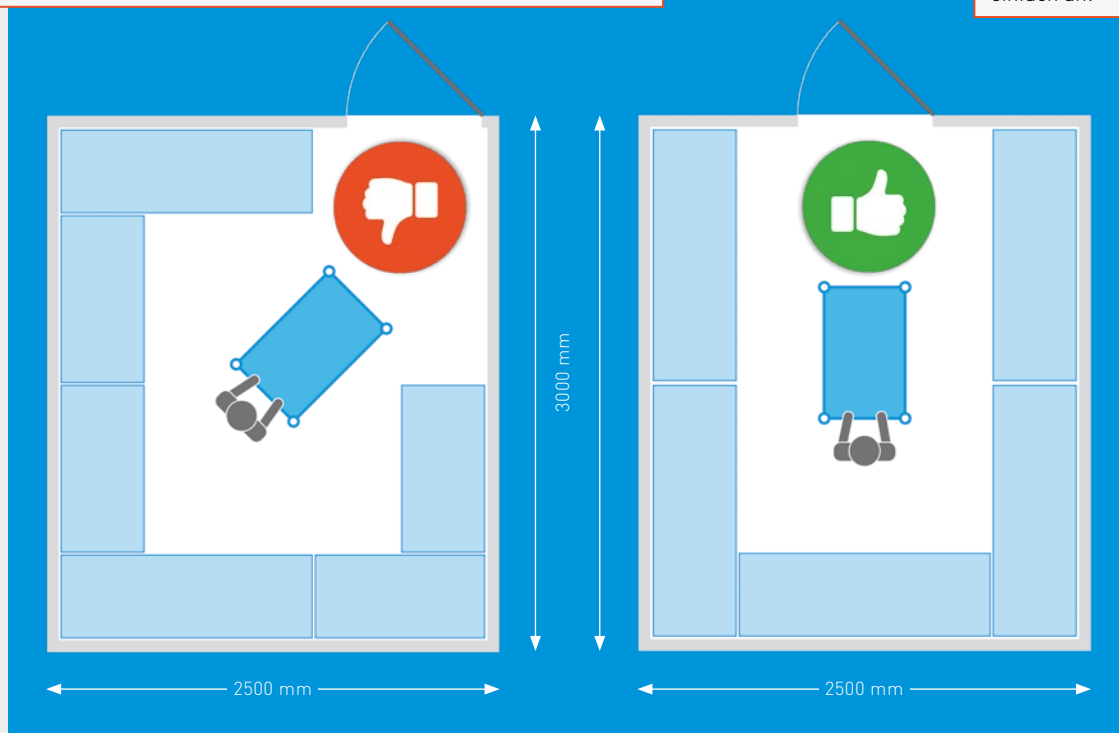


### Gemeinsam ans Ziel

Wir begleiten Sie von der Planung bis zum Aufbau mit langjähriger Kompetenz. Schildern Sie uns Ihre räumlichen Gegebenheiten und wir konfigurieren für Sie Ihre optimale Regalanlage und stellen Ihnen diese in einer visualisierten Zeichnung dar.

### Unsere Tipps & Tricks für Sie

Durch unser langjährig aufgebautes Wissen konnten wir viel Know-How sammeln, das wir gerne an Sie weitergeben. Sprechen Sie uns einfach an!

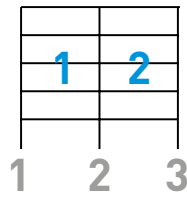


## Das Prinzip

### Das Grund- und Anbauregal

Für jedes Grundregal, das einzeln aufgestellt wird, benötigen Sie immer zwei Regalständer.

Für ein Anbauregal wird nur ein zusätzlicher Regalständer mehr benötigt.



### Der Aufbau leicht erklärt

Wir zeigen Ihnen die Basics des Regalaufbaus:

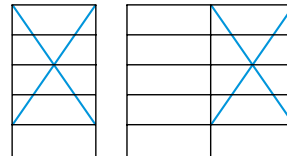


### Die Kreuzstrebe

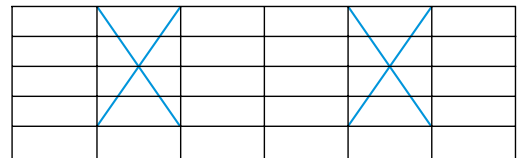
Alle Regalständer sind für die mögliche Anbringung einer Kreuzstrebe vorbereitet, aber nicht jedes Regalfeld benötigt eine Kreuzstrebe:



1-2 Regalfelder: 1 Kreuzstrebe

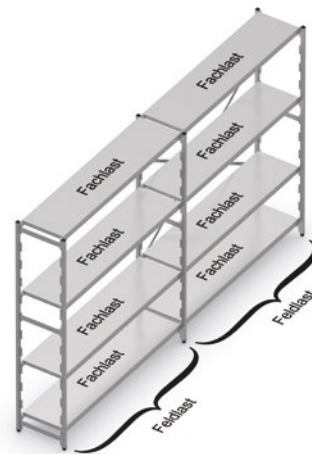


Ab 3 Regalfeldern:  
Je 1 Kreuzstrebe pro 3 Regalfeldern



### Das Doppelregal

Bei der Rücken-an-Rücken-Montage werden die Regalständer miteinander verschraubt, so dass nicht für jedes Regalfeld eine Kreuzstrebe benötigt wird. Eine Kreuzstrebe reicht in diesem Fall aus.



### Fachlast/Feldlast

Die Fachlast ist die Belastbarkeit einer einzelnen Regalauflage bei gleichmäßig verteilter Last.

Die Summe der gesamten Fachlasten eines Regalfeldes ergibt die Feldlast und darf diese nicht übersteigen.



### Die Übereck-Bauweise

Die Übereck-Bauweise erfolgt mittels Eckverbindungsklammern (2 Stück je Auflage) – siehe Zubehör.

Es ist somit kein zusätzlicher Regalständer erforderlich. Einzelne Regalständer und Auflagen finden Sie unter „Standregal-Elemente“.

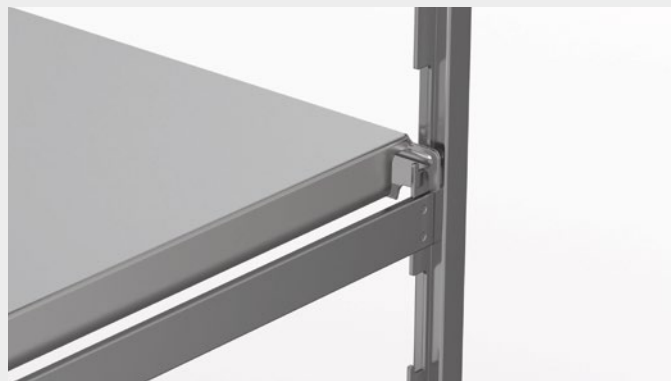
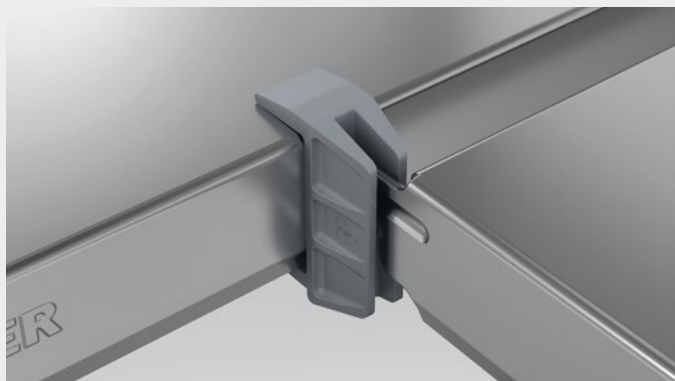
Norm 35 kann nicht als Übereck-Regal verbaut werden.

## Beispiel Regal-Bauweisen



## Effektive Regalmaße – leicht erklärt

Unsere Regalbreiten entsprechen den Breiten unserer Auflagen. **Diese Abmessungen verändern sich, wenn man Regale miteinander kombiniert, als Anbau- oder Übereckregal.** Hierbei werden ein bis zwei Regalständer weniger benötigt.



### Eckverbindungsklammern

Bei einem Regalanbau übereck werden die Regale mit Hilfe von Eckverbindungsklammern miteinander verbunden. Diese Klammern der verschiedenen Regalsysteme sind unterschiedlich groß. Bei jedem Regalsystem entsteht ein unterschiedlicher Abstand und die eigentliche Regalbreite verringert sich entsprechend.

Mindermaß bei Verwendung von Eckverbindungsklammern

- Norm 5:** abzügl. 23 mm
- Norm 25:** abzügl. 23 mm
- Norm 12:** abzügl. 6 mm
- Norm 20:** abzügl. 25 mm
- Norm 35:** Übereck-Anbau nicht möglich

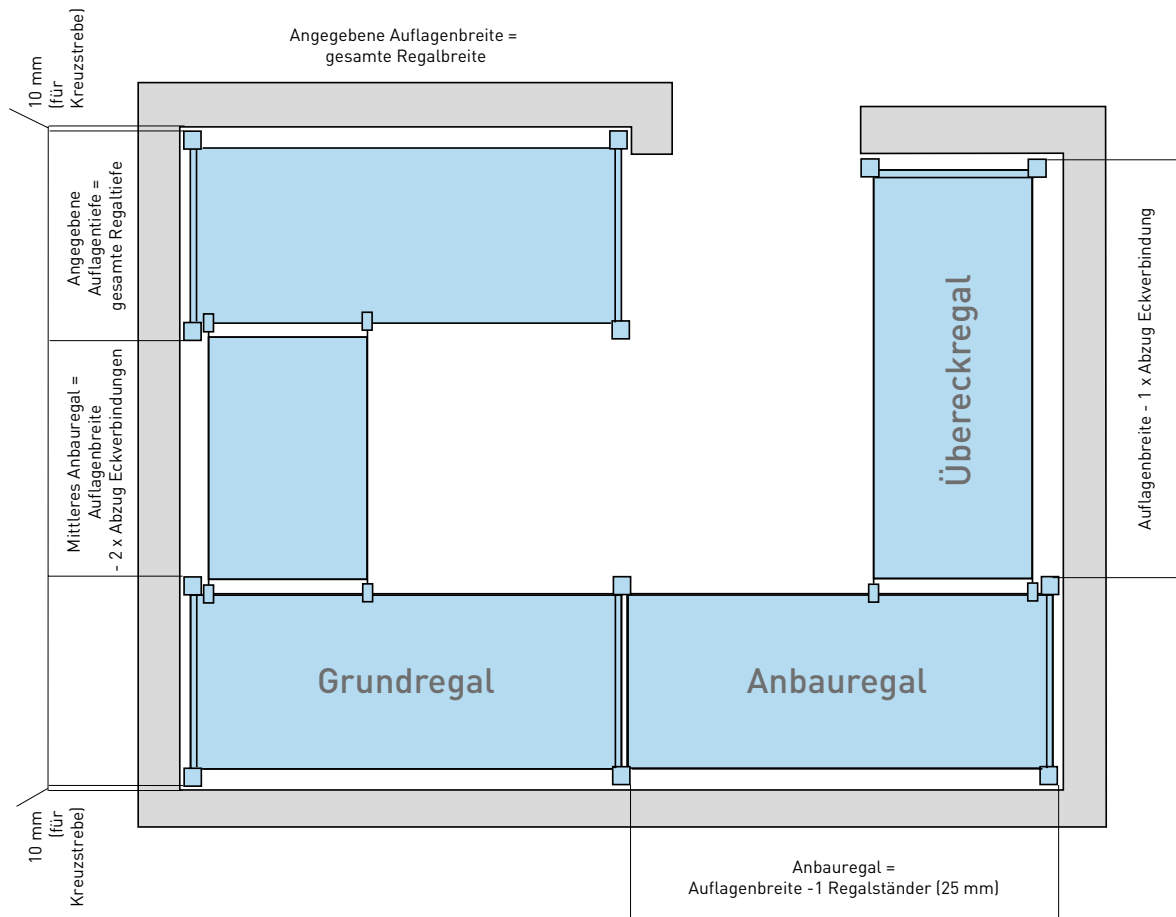
### Effektives Auflagenmaß

Die Auflagennasen werden auf die Bolzen der Regalständer aufgehängt – die nutzbare Auflagefläche ist somit geringer:

- Auflagenbreite:** abzügl. 60 mm
- Auflagentiefe:** abzügl. 70 mm

### Effektive Regalständerhöhe

Die tatsächliche Regalständerhöhe kann bis zu 100 mm geringer ausfallen.

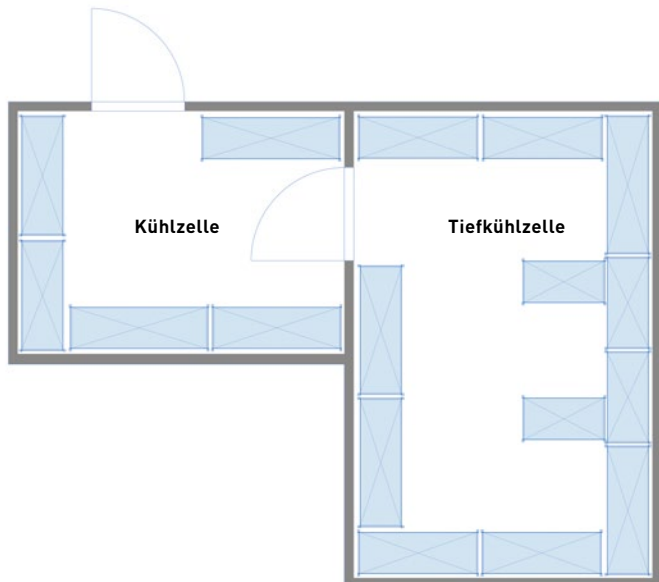


## VERSCHIEDENE REGAL-AUFSTELLUNGEN IM VERGLEICH

Regal ist nicht gleich Regal! Eine umfassende Vorbereitung sorgt dafür, das ideale Regal für Ihre Anforderungen zu finden. Welche Bauweise ist die sinnvollste? Wie lässt sich vorhandener Platz optimal nutzen? Sind die Ausgangsbedingungen klar, lassen sich teure Fehler vermeiden.

### EINZELREGALE

#### Berechnungsgrundlage



 **LAGERFLÄCHE:** 147 m<sup>2</sup>

 **AUSGENUTZTE FLÄCHE:** 42 %

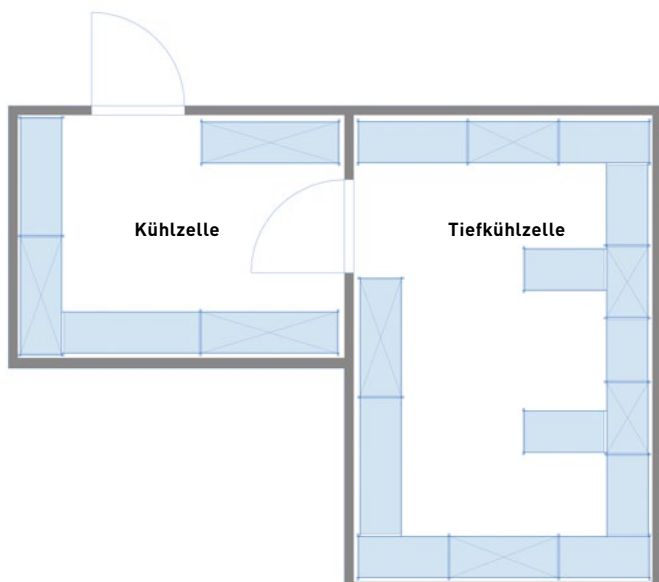
 **PREIS/m<sup>2</sup>:** €€

 **GESAMTTRAGLAST:** 10.200 kg 

 **FLEXIBILITÄT:** mittel

Einzelregale zeichnen sich durch relativ geringe Anschaffungskosten und eine besonders einfache Montage aus. Im Vergleich zum Anbauregal punkten sie außerdem mit einer höheren Traglast.

### ANBAUREGALE



 **LAGERFLÄCHE:** 150 m<sup>2</sup>

 **AUSGENUTZTE FLÄCHE:** 44 %

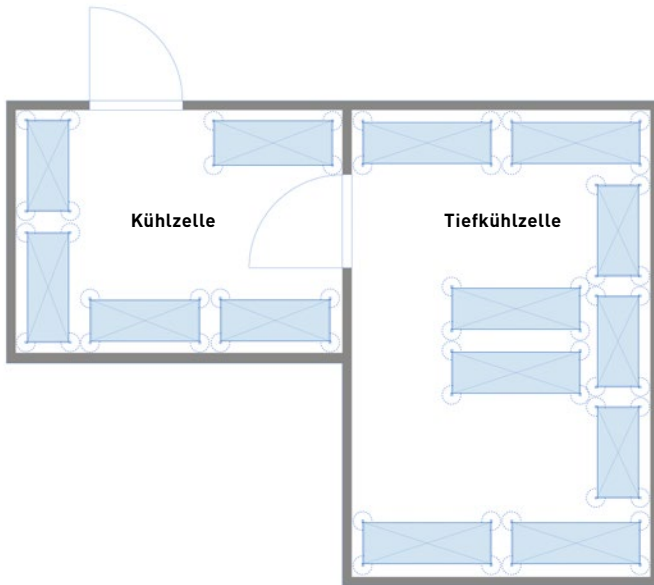
 **PREIS/m<sup>2</sup>:** € 







 **GESAMTTRAGLAST:** 9.600 kg

 **FLEXIBILITÄT:** niedrig

Clever gespart: Durch das Anbausystem entfällt ein zusätzlicher Regalständer. Für zwei Regalfelder werden mit Einzelregalen vier Ständer benötigt – mit Anbauregalen sind es nur noch drei Ständer.

## MOBILE REGALE



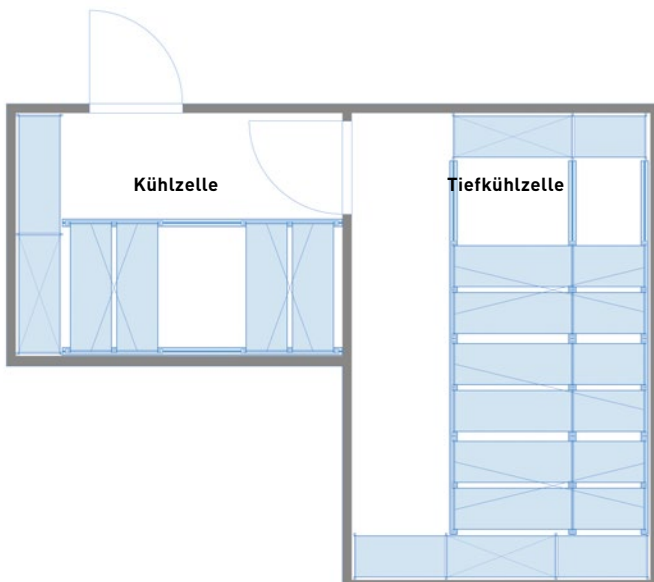
-  **LAGERFLÄCHE:** 120 m<sup>2</sup>
-  **AUSGENUTZTE FLÄCHE:** 34 %
-  **PREIS/m<sup>2</sup>:** €€€
-  **GESAMTRAGLAST:** 2.800 kg
-  **FLEXIBILITÄT:** hoch 

Mit mobilen Regalen schaffen Sie noch **mehr Flexibilität** in Ihren Lagerräumen: Waren können bei ihrer Anlieferung direkt ins Lager und ohne Umpacken weiter in die Produktionsküche gerollt werden.

Mit mobilen Regalen schaffen Sie zudem noch **mehr Hygiene**: Sowohl die Lagerräume als auch die Regale selbst lassen sich dank der einfachen Verfahrbarkeit optimal reinigen.

**Die perfekte Kombi:** Viele unserer Kunden setzen auf die bewährte Kombination aus Stand- und mobilen Regalen.

## SCHIEBEREGALANLAGE



-  **LAGERFLÄCHE:** 180 m<sup>2</sup> 
-  **AUSGENUTZTE FLÄCHE:** 52 % 
-  **PREIS/m<sup>2</sup>:** €€€
-  **GESAMTRAGLAST:** 13.800 kg 
-  **FLEXIBILITÄT:** niedrig

Überall dort, wo der vorhandene Platz auf den ersten Blick nicht die nötige Lagerfläche hergibt, sind unsere Schieberregalanlagen die optimale Lösung. Der vorhandene Raum wird effizient ausgenutzt und die Nutzfläche erhöht.

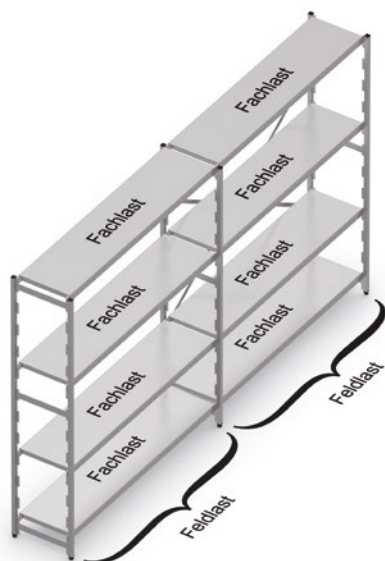
### Berechnungsgrundlage:

Regalständer- und auflagen: Norm 5 Edelstahl  
4 Regalauflagen pro Regalfeld

### Hinweis:

Alle Angaben sind Circa-Angaben und beziehen sich auf eine Beispielrechnung. Viele weitere Regal-Konfigurationen sind möglich.

1



## STARKE LEISTUNG BIS 1.500 mm BREITE

Für die meisten unserer Auflagen waren die 150 kg Fachlast auch schon vorher kein Problem – jetzt aber können auch die geschlossenen Auflagen unserer Bestseller Norm 5 und Norm 20 durchgängig bis 1.500 mm Breite die 150 kg Fachlast stemmen.

Auch die **maximale Feldlast** für unsere 1.800 mm und 2.000 mm hohen Regalständer beträgt nun **1.200 kg** (gilt nicht für Norm 25).



## NACHHALTIGKEIT

Die verwendeten Materialien unserer Regale können vollständig voneinander getrennt und zu 100 % recycled werden. Bereits heute verwenden wir ca. 85 % recycelte Materialien.

2

3

## RÜCKKAUF- GARANTIE

### WERT. STABIL.

Hupfer Regale bestehen aus hochwertigen Werkstoffen, die auch am Ende der Nutzungsdauer noch wertvoll sind: Das Zahngold der Großküche. Hupfer bietet Ihnen an, Ihr Regal zum tagesaktuellen Kilowertstoffpreis zurückzukaufen.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Bitte beachten Sie unsere aktuellen Rückkaufbedingungen. Zu finden unter: [www.hupfer.com](http://www.hupfer.com).





4

**WIR LIEBEN EUROBEHÄLTER**

Passt, wackelt und hat Luft. Die neuen Auflagenbreiten von 700 und 1.300 mm sind optimal auf die Standardmaße der Eurobehälter (600 × 400 mm) abgestimmt. Hierfür bitte auch die entsprechende Auflagentiefe von 400 oder 600 mm verwenden.



HUPFER

5

**NA LOGO!**

Jede geschlossene Regalauflage wird nun beidseitig mit einer edlen Logo-Prägung versehen.

**NEUHEITEN** bei unseren geschlossenen Auflagen aus Edelstahl und Aluminium:

6

**STARKE NASE**

Die optimierte Nasenform erhöht die Stabilität und verhindert ein Abknicken.

7

**STABILER UNTERZUG**

Bei breiteren Auflagen bringt der vormontierte Unterzug die perfekte Stabilität für unsere geschlossenen Regalauflagen.

8

**NEUE ABKANTUNG**

Sieht nicht nur gut aus: Die optimierte Abkantung bei Regalauflagen größer als 1.000 mm Breite. Die Anreifung bewirkt ein höheres Flächenträgheitsmoment. Vorteil? Maximale Stabilität.

# NORM 5 – EDELSTAHL



## Das Beste ist gerade gut genug?

Höchste Materialgüte gibt's beim Norm 5 Regal:  
**Maximal robust**, hart im Nehmen und extrem langlebig.



Website

Weitere  
Produkt-details

Auflagentyp	Breite mm	Fachlast bei gleichmäßig verteilter Belastung in kg
Geschlossene Auflage	600-1.500	150
Blechrost-Auflage	600-1.500	150
Drahtrost-Auflage	600-1.500	150

Edelstahl-Regalständer Norm 5	Maximale Fachlast kg	Regalhöhe in mm			
600 kg Feldlast	150	1.200	1.400	1.600	
1.200 kg Feldlast	150			1.800	2.000




## REGAL-BAUKASTEN

- **REGALSTÄNDER**, siehe Standregal-Elemente ab S. 28.
- **REGALAUFLAGEN**, siehe Standregal-Elemente ab S. 29.
- **KREUZSTREBEN** als Zubehör ab 4 Regalständern, siehe Erklärung S. 32.
- **ECKVERBINDUNGSKLAMMERN** bei Übereck-Bauweise, siehe Zubehör S.37.
- **SPEZIALAUFLAGEN, WEITERE OPTIONEN** siehe Zubehör S. 38.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung.


**Norm 5 Standregal – inkl. 4 geschlossener Auflagen\***

▪ **Regalhöhe 1.800 mm**

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 300 mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	600	01600318B	01600418B	01600518B	01600618B
	700	01700318B	01700418B	01700518B	01700618B
	800	01800318B	01800418B	01800518B	01800618B
	900	01900318B	01900418B	01900518B	01900618B
	1.000	011000318B	011000418B	011000518B	011000618B
	1.200	011200318B	011200418B	011200518B	011200618B
	1.300	011300318B	011300418B	011300518B	011300618B
	1.400	011400318B	011400418B	011400518B	011400618B
	1.500	011500318B	011500418B	011500518B	011500618B
	bis 6.000	Zur einfachen Erfassung finden Sie weitere Längen in 100 mm Schritten auf der Website und in der Regalpreisliste.			


**Norm 5 Standregal – inkl. 4 Drahtrost-Auflagen\***

▪ **Regalhöhe 1.800 mm**

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 300 mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	600	01600318R	01600418R	01600518R	01600618R
	700	01700318R	01700418R	01700518R	01700618R
	800	01800318R	01800418R	01800518R	01800618R
	900	01900318R	01900418R	01900518R	01900618R
	1.000	011000318R	011000418R	011000518R	011000618R
	1.200	011200318R	011200418R	011200518R	011200618R
	1.300	011300318R	011300418R	011300518R	011300618R
	1.400	011400318R	011400418R	011400518R	011400618R
	1.500	011500318R	011500418R	011500518R	011500618R
	bis 6.000	Zur einfachen Erfassung finden Sie weitere Längen in 100 mm Schritten auf der Website und in der Regalpreisliste.			

**Norm 5 Standregal – inkl. 4 Blechrost-Auflagen\***

▪ **Regalhöhe 1.800 mm**

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 300 mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	600	01600318G	01600418G	01600518G	01600618G
	700	01700318G	01700418G	01700518G	01700618G
	800	01800318G	01800418G	01800518G	01800618G
	900	01900318G	01900418G	01900518G	01900618G
	1.000	011000318G	011000418G	011000518G	011000618G
	1.200	011200318G	011200418G	011200518G	011200618G
	1.300	011300318G	011300418G	011300418G	011300618G
	1.400	011400318G	011400418G	011400518G	011400618G
	1.500	011500318G	011500418G	011500518G	011500618G
	bis 6.000	Zur einfachen Erfassung finden Sie weitere Längen in 100 mm Schritten auf der Website und in der Regalpreisliste.			

**\*Allgemeine Hinweise:**

- Höhenraster 150 mm.
- Die effektive Auflagentiefe ist um 70 mm geringer als die angegebene Regalständertiefe.
- Die effektive Auflagenbreite ist um 60 mm geringer als die angegebene Gesamtbreite.
- Die effektive Regalständertiefe kann um bis zu ± 100 mm variieren.

# NORM 25 – EDELSTAHL



**Durchdachte Qualität.** Unsere Norm 25 Regale sind komplett aus einer magnetischen und rostfreien Edelstahl-Legierung gefertigt. Kennzeichnen Sie Ihre Ladegüter einfach mit einem Magneten. Die anziehende Lösung.

Auflagentyp	Breite mm	Fachlast bei gleichmäßig verteilter Belastung in kg
<b>Geschlossene Auflage</b>	700-1.000	150
	1.200-1.300	100

Edelstahl-Regalständer Norm 25	Maximale Fachlast kg	Regalhöhe in mm
<b>600 kg Feldlast</b>	150	1.800



## REGAL-BAUKASTEN

- **REGALSTÄNDER**, siehe Standregal-Elemente ab S. 28.
- **REGALAUFLAGEN**, siehe Standregal-Elemente ab S. 29.
- **KREUZSTREBEN** als Zubehör ab 4 Regalständern, siehe Erklärung S. 32.
- **ECKVERBINDUNGSKLAMMERN** bei Übereck-Bauweise, siehe Zubehör S.37.
- **SPEZIALAUFLAGEN, WEITERE OPTIONEN** siehe Zubehör S. 38.

**Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung.**

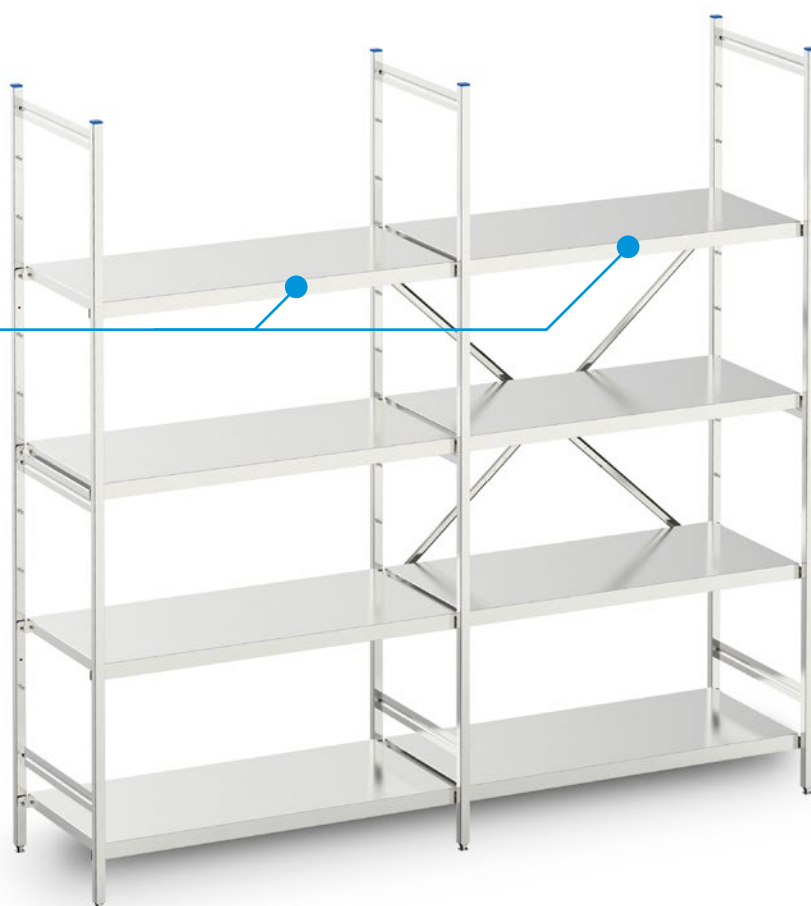
## Norm 25 Standregal- inkl. 4 geschlossener Auflagen\*

▪ Regalhöhe 1.800 mm

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	700	01700518BL25	01700618BL25
	900	01900518BL25	01900618BL25
	1.000	011.000518BL25	011.000618BL25
	1.200	011.200518BL25	011.200618BL25
	1.300	011.300518BL25	011.300618BL25
	bis 5.500	Zur einfachen Erfassung finden Sie weitere Längen in 100 mm Schritten auf der Website und in der Regalpreisliste.	

**Praktisch**

Schnell angebracht, sind die Kennzeichnungen Ihres Lagerguts ganz einfach mit einem Magneten am Regal.

**\*Allgemeine Hinweise:**

- Höhenraster 150 mm.
- Die effektive Auflagentiefe ist um 70 mm geringer als die angegebene Regalständertiefe.
- Die effektive Auflagenbreite ist um 60 mm geringer als die angegebene Gesamtbreite.
- Die effektive Regalständertiefe kann um bis zu  $\pm 100$  mm variieren.



Website

Weitere  
Abmessungen

# NORM 35 – EDELSTAHL



**Unser Lastenträger** – Norm 35 findet überall dort seinen Einsatz, wo viel Gewicht verstaut werden muss. Besonderer Clou: das Regal kann beidseitig bedient werden, ohne dass eine Kreuzstrebe im Weg ist, denn Norm 35 bleibt mit seitlichen Längsverbindern zuverlässig stabil.



Website

Weitere  
Produktdetails

Auflagentyp	Breite mm	Fachlast bei gleichmäßig verteilter Belastung in kg
<b>Geschlossene Auflage</b>	900-1.300	250
<b>Drahtrost-Auflage</b>	900-1.300	250

Edelstahl-Regalständer Norm 35	Maximale Fachlast kg	Regalhöhe in mm	
<b>2.000 kg Feldlast</b>	250	1.800	2.000



## REGAL-BAUKASTEN

- **REGALSTÄNDER**, siehe Standregal-Elemente ab S. 28.
- **REGALAUFLAGEN** siehe Standregal-Elemente S. 29.
- **LÄNGSVERBINDER** 4 Stück pro Regalfeld, siehe Zubehör S. 37.
- **ALTERNATIV KREUZSTREBEN** für jedes Regalfeld, siehe Zubehör S. 32.
- **SPEZIALAUFLAGEN, WEITERE OPTIONEN** siehe Zubehör S. 38.

**Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung.**

**BEISPIEL-GESAMTREGALE**

**Norm 35 Standregal- inkl. 4 geschlossener Auflagen\***

▪ Regalhöhe 1.800 mm

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 510 mm	Regalständertiefe 610 mm
	900	0190051018B	0190061018B
	1.000	01100051018B	01100061018B
	1.300	01130051018B	01130061018B

**Norm 35 Standregal- inkl. 4 Drahtrost-Auflagen\***

▪ Regalhöhe 1.800 mm

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 510 mm	Regalständertiefe 610 mm
	900	0190051018R	0190061018R
	1.000	01100051018R	01100061018R
	1.300	01130051018R	01130061018R

**Beidseitige Beschickung**

Dank der Stabilisierung der Regale mit Längsverbindern braucht das Regal keine Kreuzstrebe. Sie können das Regal von beiden Seiten bedienen – praktisch.



**\*Allgemeine Hinweise:**

- Höhenraster 150 mm.
- Die effektive Auflagentiefe ist um 70 mm geringer als die angegebene Regalständertiefe.
- Die effektive Auflagenbreite ist um 60 mm geringer als die angegebene Gesamtbreite.
- Die effektive Regalständerhöhe kann um bis zu ± 100 mm variieren.



Website  
**Weitere Abmessungen**

# NORM 12 – ALUMINIUM/KUNSTSTOFF



## Spülmaschinen-Freund

Die Kunststoff-Auflagen können Sie einfach anheben und in der Spülmaschine reinigen. Die Trägerholme bleiben am Regal. Reinigung leicht gemacht.

Auflagentyp	Breite mm	Fachlast bei gleichmäßig verteilter Belastung in kg
<b>Geschlossene Kunststoff-Auflage, Kunststoffrost-Auflage</b>	600-1.000	200
	1.200	160
	1.300-1.500	100

Aluminium-Regalständer Norm 12	Maximale Fachlast kg	Regalhöhe in mm				
<b>600 kg Feldlast</b>	200	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
<b>1.200 kg Feldlast</b>	200				1.800	2.000



## REGAL-BAUKASTEN

- **REGALSTÄNDER**, siehe Standregal-Elemente ab S. 28.
- **REGALAUFLAGEN**, siehe Standregal-Elemente ab S. 29.
- **KREUZSTREBEN** als Zubehör ab 4 Regalständern, siehe Erklärung S. 32.
- **ECKVERBINDUNGSKLAMMERN** bei Übereck-Bauweise, siehe Zubehör S.37.
- **SPEZIALAUFLAGEN, WEITERE OPTIONEN** siehe Zubehör S. 38.

**Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung.**



## Norm 12 Standregal- inkl. 4 geschlossener Kunststoff-Auflagen\*

■ Regalhöhe 1.800 mm

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	600	06600418BL	06600518BL	06600618BL
	800	06800418BL	06800518BL	06800618BL
	900	06900418BL	06900518BL	06900618BL
	1.000	061000418BL	061000518BL	061000618BL
	1.200	061200418BL	061200518BL	061200618BL
	1.300	061300418BL	061300518BL	061300618BL
	1.400	061400418BL	061400518BL	061400618BL
	1.500	061500418BL	061500518BL	061500618BL
bis 6.000	Zur einfachen Erfassung finden Sie weitere Längen in 100 mm Schritten auf der Website und in der Regalpreisliste.			

## Norm 12 Standregal- inkl. 4 Kunststoffrost-Auflagen\*

■ Regalhöhe 1.800 mm

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	600	06600418RL	06600518RL	06600618RL
	800	06800418RL	06800518RL	06800618RL
	900	06900418RL	06900518RL	06900618RL
	1.000	061000418RL	061000518RL	061000618RL
	1.200	061200418RL	061200518RL	061200618RL
	1.300	061300418RL	061300518RL	061300618RL
	1.400	061400418RL	061400518RL	061400618RL
	1.500	061500418RL	061500518RL	061500618RL
bis 6.000	Zur einfachen Erfassung finden Sie weitere Längen in 100 mm Schritten auf der Website und in der Regalpreisliste.			

**\*Allgemeine Hinweise:**

- Höhenraster 150 mm.
- Die effektive Auflagentiefe ist um 70 mm geringer als die angegebene Regalständertiefe.
- Die effektive Auflagenbreite ist um 60 mm geringer als die angegebene Gesamtbreite.
- Die effektive Regalständertiefe kann um bis zu ± 100 mm variieren.



Website

Weitere  
Abmessungen

# NORM 20 – ALUMINIUM



**Ein Alleskönner** – das Standregal Norm 20. Gemüse, Fleisch, Molkereiprodukte oder auch Getränke: Kein Problem. Die verschiedenen Auflagen und das Zubehör machen seine Beliebtheit aus, auch im Trockenlager.



Website

Weitere  
Produktdetails

Auflagentyp	Breite mm	Fachlast bei gleichmäßig verteilter Belastung in kg
<b>Geschlossene Aluminium-Auflage</b>	600-1.500	150
<b>Aluminium-Rostauflage</b>	600-1.000	200
	1.200	160
	1.300	150
	1.400-1.500	100

Aluminium-Regalständer Norm 12	Maximale Fachlast kg	Regalhöhe in mm				
<b>600 kg Feldlast</b>	200	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
<b>1.200 kg Feldlast</b>	200				1.800	2.000




## REGAL-BAUKASTEN

- **REGALSTÄNDER**, siehe Standregal-Elemente ab S. 28.
- **REGALAUFLAGEN**, siehe Standregal-Elemente ab S. 29.
- **KREUZSTREBEN** als Zubehör ab 4 Regalständern, siehe Erklärung S. 32.
- **ECKVERBINDUNGSKLAMMERN** bei Übereck-Bauweise, siehe Zubehör S.37.
- **SPEZIALAUFLAGEN, WEITERE OPTIONEN** siehe Zubehör S. 38.

**Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung.**


## Norm 20 Standregal- inkl. 4 geschlossener Aluminium-Auflagen\*

■ Regalhöhe 1.800 mm

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	600	02600418B	02600518B	02600618B
	700	02700418B	02700518B	02700618B
	800	02800418B	02800518B	02800618B
	900	02900418B	02900518B	02900618B
	1.000	021000418B	021000518B	021000618B
	1.200	021200418B	021200518B	021200618B
	1.300	021300418B	021300518B	021300618B
	1.400	021400418B	021400518B	021400618B
	1.500	021500418B	021500518B	021500618B
	bis 6.000	Zur einfachen Erfassung finden Sie weitere Längen in 100 mm Schritten auf der Website und in der Regalpreisliste.		

## Norm 20 Standregal- inkl. 4 Aluminium-Rostauflagen\*

■ Regalhöhe 1.800 mm

	Gesamtbreite mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	600	02600418R	02600518R	02600618R
	700	02700418R	02700518R	02700620R
	800	02800418R	02800518R	02800618R
	900	02900418R	02900518R	02900618R
	1.000	021000418R	021000518R	021000618R
	1.200	021200418R	021200518R	021200618R
	1.300	021300418R	021300518R	021300618R
	1.400	021400418R	021400518R	021400618R
	1.500	021500418R	021500518R	021500618R
	bis 6.000	Zur einfachen Erfassung finden Sie weitere Längen in 100 mm Schritten auf der Website und in der Regalpreisliste.		

**\*Allgemeine Hinweise:**

- Höhenraster 150 mm.
- Die effektive Auflagentiefe ist um 70 mm geringer als die angegebene Regalständertiefe.
- Die effektive Auflagenbreite ist um 60 mm geringer als die angegebene Gesamtbreite.
- Die effektive Regalständertiefe kann um bis zu  $\pm 100$  mm variieren.



Website

Weitere  
Abmessungen




## REGALSTÄNDER

## Aluminium Norm 12/20 – Regalständer max. 600 kg Feldlast

Modell	Höhe mm	Regalständertiefe 300 mm*	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	1.200	0201007	0201017	0201037	0201047
	1.400	0201077	0201087	0201107	0201117
	1.600	0201147	0201157	0201177	0201187
	1.800	0201217	0201227	0201247	0201257
	2.000	0201287	0201297	0201317	0201327

Aluminium-Regalständer: Spezial-Vierkantrohr 25 × 25 mm. Integrierte Auflagelaschen im Abstand 150 mm. Höhenverstellbare Schraubfüße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 25 mm. \* Nicht für Norm 12 geeignet.

## Aluminium Norm 12/20 – Regalständer max. 1.200 kg Feldlast

Modell	Höhe mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	1.800	0201225	0201245	0201255
	2.000	0201295	0201315	0201325

Aluminium-Regalständer: Spezial-Vierkantrohr 25 × 25 mm. Integrierte Auflagelaschen im Abstand 150 mm. Höhenverstellbare Schraubfüße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 25 mm.

## Edelstahl Norm 5 – Regalständer max. 600 kg Feldlast

Modell	Höhe mm	Regalständertiefe 300 mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	1.200	0101007	0101017	0101037	0101047
	1.400	0101077	0101087	0101107	0101117
	1.600	0101147	0101157	0101177	0101187

Edelstahl-Regalständer: Spezial-Vierkantrohr 25 × 25 mm. Fest verschweißte Auflagebolzen  $\varnothing$  7 mm im Abstand 150 mm. Höhenverstellbare Schraubfüße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 25 mm.

## Edelstahl Norm 5 – Regalständer max. 1.200 kg Feldlast

Modell	Höhe mm	Regalständertiefe 300 mm	Regalständertiefe 400 mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	1.800	0101215	0101225	0101245	0101255
	2.000	0101285	0101295	0101315	0101325

Edelstahl-Regalständer: Spezial-Vierkantrohr 25 × 25 mm. Fest verschweißte Auflagebolzen  $\varnothing$  7 mm im Abstand 150 mm. Höhenverstellbare Schraubfüße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 25 mm.

## Edelstahl Norm 25 – Regalständer max. 600 kg Feldlast

Modell	Höhe mm	Regalständertiefe 500 mm	Regalständertiefe 600 mm
	1.800	0137004	0137005

Edelstahl-Regalständer: Spezial-Vierkantrohr 25 × 25 mm. Höhenverstellbare Schraubfüße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 25 mm.

## Edelstahl Norm 35 – Regalständer max. 2.000 kg Feldlast

Modell	Höhe mm	Regalständertiefe 510 mm	Regalständertiefe 610 mm
	1.800	0126002	0126012
	2.000	0126042	0126052


Übereck-Aufbau nicht möglich. Edelstahl-Regalständer: Vierkantrohre 30 × 30 mm. Zwei lose mitgelieferte Einhängeverbindungen pro Regalständer können variabel eingehängt werden. Höhenverstellbare Schraubfüße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 25 mm.

### Allgemeine Hinweise:

- Regalständer Höhenraster: 150 mm.
- Die effektive Regalständerhöhe kann um bis zu 100 mm geringer ausfallen.
- Fachlasten für die Auflagen finden Sie im entsprechenden Kapitel der Normen.


## REGALAUFLAGEN

### Aluminium Norm 20: Geschlossene Auflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 300 mm	Für Regalständertiefe 400 mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	600	0202432	0202442	0202462	0202472
	700	0202522	0202552	0202562	0202592
	800	0202502	0202512	0202532	0202542
	900	0202572	0202582	0202602	0202612
	1.000	0202642	0202652	0202672	0202682
	1.200	0202712	0202722	0202742	0202752
	1.300	0202762	0202772	0202802	0202832
	1.400	0202782	0202792	0202812	0202822
	1.500	0202852	0202862	0202882	0202892


Längsseitig und stirnseitig abgekantet. Zusätzlicher Verstärkungsunterzug bei langen Längen. Erhöhte Stabilität durch Nasenprägung. Erhöhte Steifigkeit durch Seitenprofilierung. Beidseitige Logo-Prägung.

## Aluminium Norm 20: Rostauflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 300 mm	Für Regalständertiefe 400 mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	600	0201532	0201542	0201562	0201572
	700	0201522	0201552	0201582	0201592
	800	0201602	0201612	0201632	0201642
	900	0201672	0201682	0201702	0201712
	1.000	0201742	0201752	0201772	0201782
	1.200	0201812	0201822	0201842	0201852
	1.300	0201862	0201872	0201902	0201932
	1.400	0201882	0201892	0201912	0201922
	1.500	0201952	0201962	0201982	0201992


Rostauflage aus Aluminium-Längsverbindungen mit fugenlos verpressten, quer laufenden Rechteckrohren 20 × 7 mm im Abstand 30 mm.

## Kunststoff Norm 12: Geschlossene Auflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 400 mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	600	0602449	0602469	0602479
	800	0602519	0602539	0602549
	900	0602589	0602609	0602619
	1.000	0602659	0602679	0602689
	1.200	0602729	0602749	0602759
	1.300	0602349	0602369	0602379
	1.400	0602799	0602819	0602829
	1.500	0602869	0602889	0602899

Ausführung mit Polystyrol-Segmenten auf Aluminium-Trägerholmen.

## Kunststoff Norm 12: Rostauflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 400 mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	600	0601549	0601569	0601579
	800	0601619	0601639	0601649
	900	0601689	0601709	0601719
	1.000	0601759	0601779	0601789
	1.200	0601829	0601849	0601859
	1.300	0601349	0601369	0601379
	1.400	0601899	0601919	0601929
	1.500	0601969	0601989	0601999


Ausführung mit Polystyrol-Segmenten mit Lochung 75 × 25 mm auf Aluminium-Trägerholmen.

## Edelstahl Norm 5: Geschlossene Auflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 300 mm	Für Regalständertiefe 400 mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	600	0102432	0102442	0102462	0102472
	700	0102522	0102552	0102562	0102592
	800	0102502	0102512	0102532	0102542
	900	0102572	0102582	0102602	0102612
	1.000	0102642	0102652	0102672	0102682
	1.200	0102712	0102722	0102742	0102752
	1.300	0102732	0102762	0102772	0102872
	1.400	0102782	0102792	0102812	0102822
	1.500	0102852	0102862	0102882	0102892

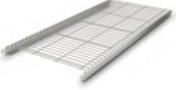
Längsseitig und stirnseitig abgekantet. Verstärkungsunterzug bei 1.500 mm Breite. Erhöhte Stabilität durch Nasenprägung. Erhöhte Steifigkeit durch Seitenprofilierung. Beidseitige Logo-Prägung.

## Edelstahl Norm 5: Blechrost-Auflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 300 mm	Für Regalständertiefe 400 mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	600	0101537	0101547	0101567	0101577
	700	0101527	0101557	0101587	0101597
	800	0101607	0101617	0101637	0101647
	900	0101677	0101687	0101707	0101717
	1.000	0101747	0101757	0101777	0101787
	1.200	0101817	0101827	0101847	0101857
	1.300	0101867	0101877	0101937	0101947
	1.400	0101887	0101897	0101917	0101927
1.500	0101957	0101967	0101987	0101997	


Edelstahl-Blechrost-Auflage aus 0,8 mm Blech, mit gratfreien Schnittkanten längsseitig 40 oder 49 mm, stirnseitig 37 mm abgekantet. Tiefgepresste, ca. 32 mm breite Schlitze im Abstand 50 mm.

## Edelstahl Norm 5: Drahtrost-Auflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 300 mm	Für Regalständertiefe 400 mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	600	0101532	0101542	0101562	0101572
	700	0101522	0101552	0101582	0101592
	800	0101602	0101612	0101632	0101642
	900	0101672	0101682	0101702	0101712
	1.000	0101742	0101752	0101772	0101782
	1.200	0101812	0101822	0101842	0101852
	1.300	0101862	0101872	0101932	0101942
	1.400	0101882	0101892	0101912	0101922
1.500	0101952	0101962	0101982	0101992	

Drahtrost-Auflage aus Edelstahl, elektropoliert, aus längsseitigen Winkelprofilen 35 × 10 × 3,0 mm oder 41 × 8 × 3 mm. Dazwischen eingeschweißt querlaufende Drähte ø 3,5 mm im Abstand 25 mm mit Verstärkungsunterzügen aus Flacheisen und Draht.

## Edelstahl Norm 25: Geschlossene Auflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	700	0137016	0137026
	800	0137046	0137056
	900	0137076	0137086
	1.000	0137106	0137116
	1.200	0137136	0137146
1.300	0137126	0137210	

Längsseitig und stirnseitig abgekantet. Verstärkungsunterzug bei langen Längen. Erhöhte Stabilität durch Nasenprägung. Erhöhte Steifigkeit durch Seitenprofilierung. Beidseitige Logo-Prägung.

## Edelstahl Norm 35: Geschlossene Auflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 510 mm	Für Regalständertiefe 610 mm
	900	0126342	0126352
	1.000	0126382	0126392
	1.300	0126462	0126472

Übereck-Aufbau nicht möglich. Längsseitig und stirnseitig abgekantet. Inklusive Verstärkungsunterzug. Erhöhte Stabilität durch Nasenprägung. Erhöhte Steifigkeit durch Seitenprofilierung. Beidseitige Logo-Prägung.

## Edelstahl Norm 35: Drahtrost-Auflage

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe 510 mm	Für Regalständertiefe 610 mm
	900	0126142	0126152
	1.000	0126182	0126192
	1.300	0126262	0126272

Übereck-Aufbau nicht möglich. Drahtrost-Auflage aus Edelstahl, elektropoliert, aus längsseitigen Winkelprofilen 41 × 8 × 3 mm. Dazwischen eingeschweißt querlaufende Drähte ø 4,0 mm im Abstand 25 mm mit Verstärkungsunterzügen aus Flacheisen 39 × 3 mm.

### Allgemeine Hinweise:

- Die effektive Auflagentiefe ist um 70 mm geringer als die angegebene Regalständertiefe.
- Die effektive Auflagenbreite ist um 60 mm geringer als die angegebene Gesamtbreite.

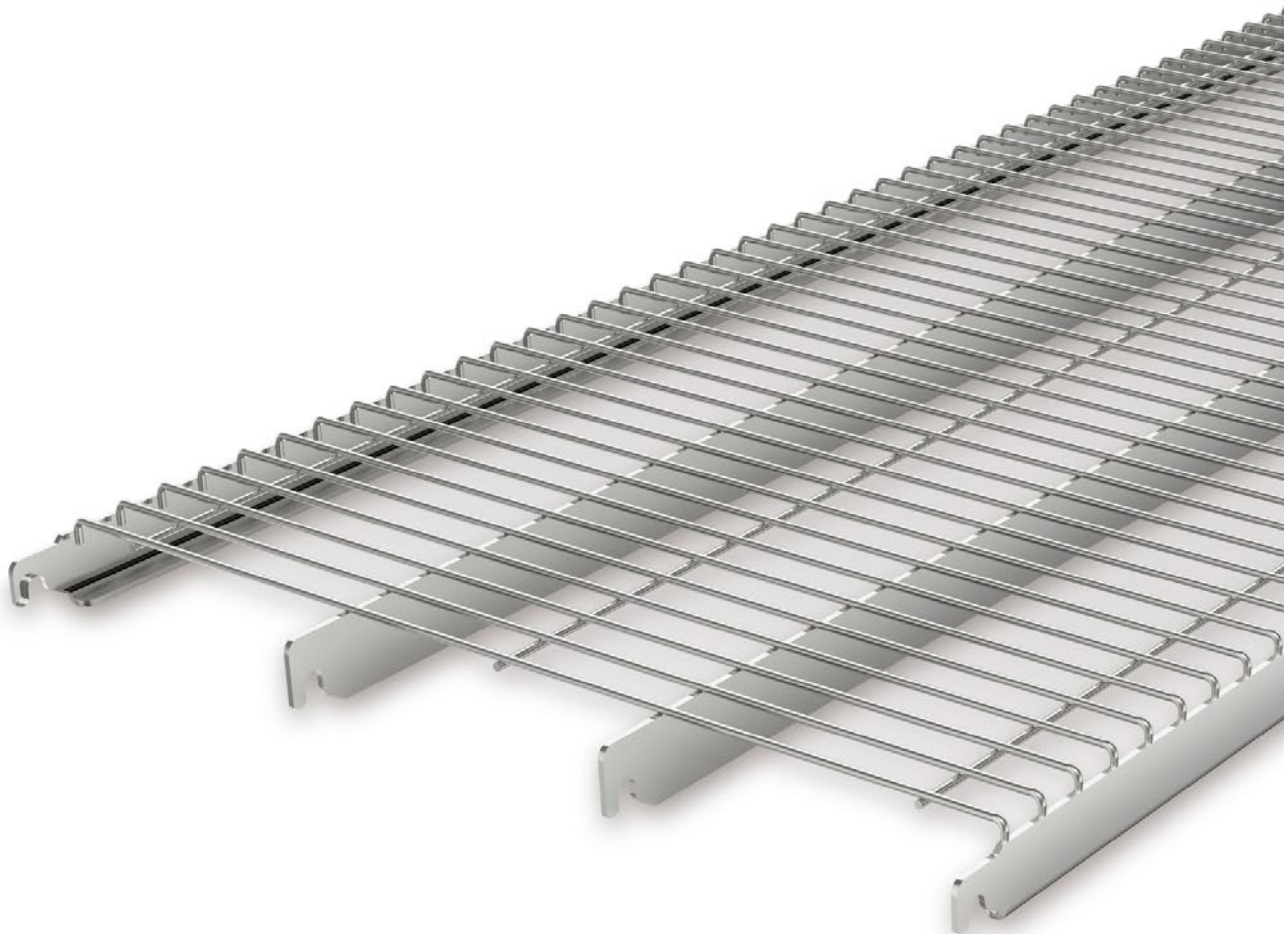
## KREUZSTREBEN

### Kreuzstrebe

Modell		Geeignet für	Art.-Nr.
	<b>Aluminium-Kreuzstrebe</b>	Norm 12, 20	<b>0203062</b>
	<b>Edelstahl-Kreuzstrebe</b>	Norm 5, 25	<b>0103072</b>
	<b>Edelstahl-Kreuzstrebe</b>	Norm 35	<b>0126602</b>
	<b>Edelstahl-Kreuzstrebe für Rücken-an-Rücken-Aufstellung</b>	Norm 5,12, 20, 25	<b>0103082</b>

Auf alle Auflagenbreiten beliebig einstellbar.







Website

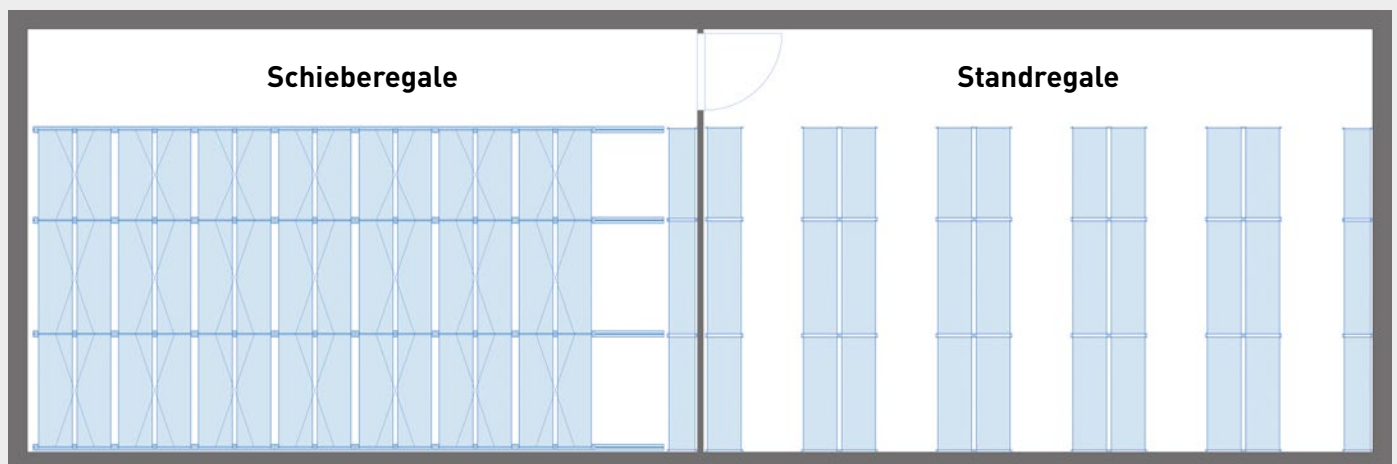
Weitere  
Produktdetails



Bis zu 100 %  
mehr  
Lagerfläche

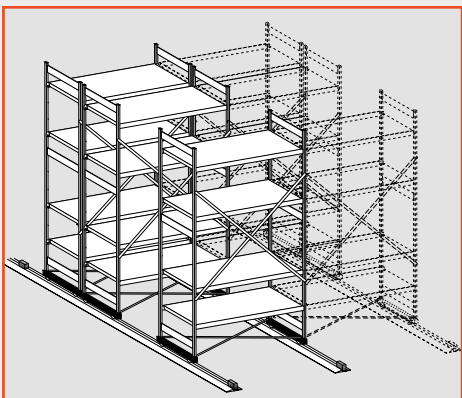
## Schieberegalanlagen – warum sich diese Investition immer lohnt

Durch die Beweglichkeit der Schieberegale schaffen Sie gegenüber den Standregalen **bis zu 100 Prozent mehr Regalfläche** – und das bei gleicher Raumgröße! Aufgrund dieser großen Platzersparnis **lohnt sich eine Schieberegalanlage also in jedem Fall** – trotz der zunächst höheren Investitionskosten. Vor allem **Kühlzellen sind extrem teuer** – da ist eine optimale Platzausnutzung bares Geld wert.



Ihre individuelle Schieberegalanlage können Sie frei nach Ihren Wünschen aus den verschiedenen Standregal-Elementen (Regalständer und Regalauflagen) **aus Norm 5, 25, 12 und 20 zusammenstellen**.

Diese werden dann ganz einfach **ohne spezielles Werkzeug** auf Bodenschienen montiert und so verfahrbar. Auf den Schienen lassen sich die Regale spursicher und ohne große Kraftanstrengung bewegen.





### Ein Schieberegale besteht grundsätzlich mindestens aus:

1. Regalständer und -auflagen, Kreuzstreben (siehe Standregal-Elemente S. 28)
2. 2 Bodenschienen
3. 4 Endanschlüsse für Bodenschienen
4. 2 Laufwagen
5. 1 horizontale Kreuzstrebe zur Verbindung der Laufwagen

Das Schieberegale kann bis zu folgenden Maximalwerten erweitert werden:

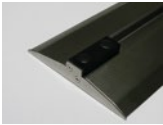

- Drei Regalfelder nebeneinander
- Max. Gesamtbreite 3.600 mm
- Max. Belastung pro Laufeinheit 2.000 kg
- Gangbreite: mind. 750 mm, max. 1.000 mm

## Bodenschiene

		Abmessungen T × H mm	Art.-Nr.
	Flache Ausführung ermöglicht leichtes Überfahren mit üblichen Transportwagen.	160 × 17	<b>0120810</b>
		83 × 23	<b>0120910</b>

Ausführung in Edelstahl. Speziell profilierte Bodenschiene zur Aufnahme der Laufwagen. Einfacher Einsatz durch Platzierung auf dem Boden, ohne Verschraubung am Boden möglich. Breitenausführungen von 1.000 mm, 1.500 mm und 2.500 mm im Standard, mittels Stoßverlegung und Verbindungselementen beliebig erweiterbar. Länge wird auftragsbezogen gefertigt.

## Endanschlag für Bodenschiene

		Für Bodenschienehöhe mm	Art.-Nr.
		17	<b>0120922</b>
		23	<b>0120917</b>


Ausführung in Edelstahl/Kunststoff.

## Laufwagen – für Regalsysteme der Normen 5, 25, 20, 12

	Für Regalständertiefe mm	Effektive Tiefe mm	Art.-Nr.
	1 × 600	638	<b>0120932</b>
	2 × 400	852	<b>0120952</b>
	2 × 500	1052	<b>0120962</b>


Ausführung in Edelstahl. Zur Aufnahme der jeweils eingesetzten Regale mit je 2 kugelgelagerten Messingrollen (Hupfer Spezialrollen).

## Fußstopper

		Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
		210 × 75 × 53	<b>0120811</b>

Zur Montage am Laufwagen.

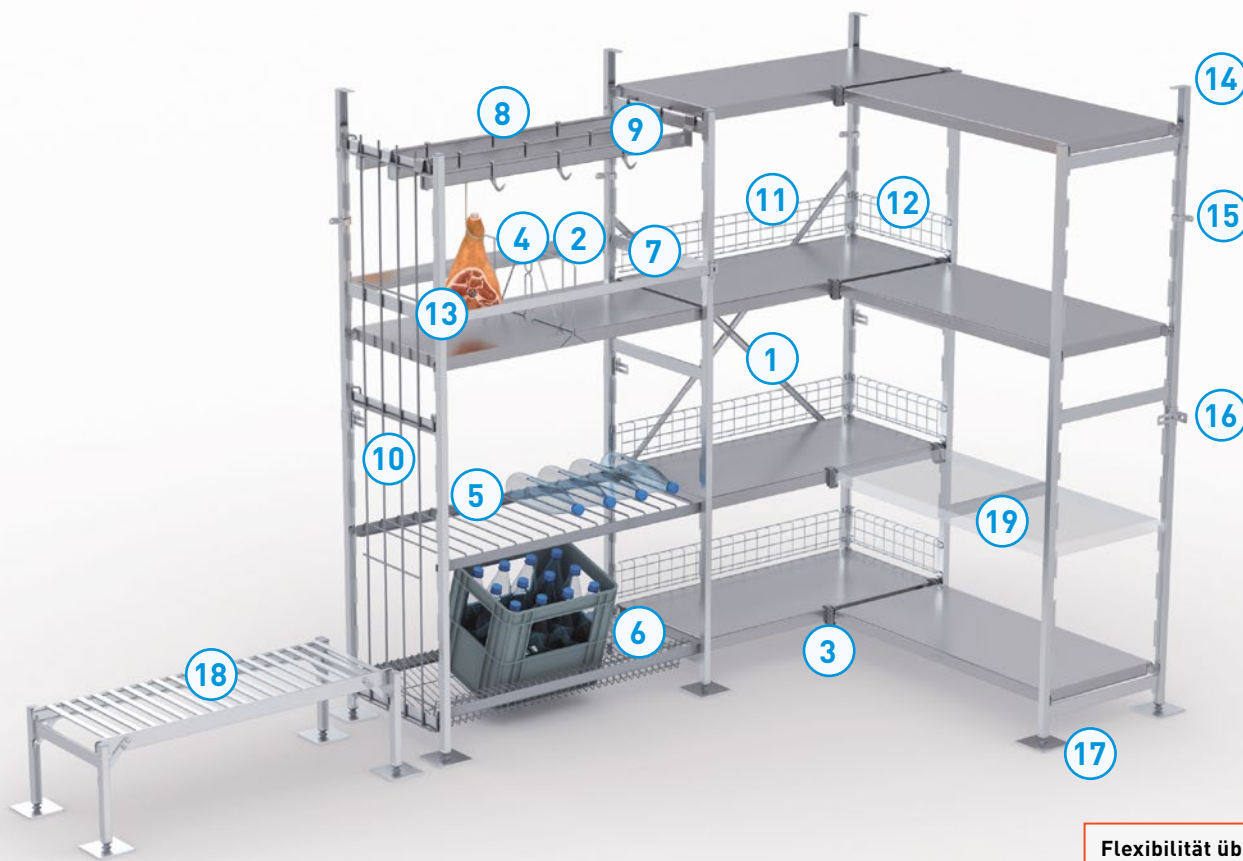
## Horizontale Kreuzstrebe für Laufwagen

		Für Regalbreite mm	Art.-Nr.
		600	<b>0120943</b>
		700-1.500	<b>0120942</b>

Ausführung in Edelstahl. Für die Verbindung der Laufwagen.



Website

Weitere  
Produktdetails

- |   |   |
|---|---|
| 1 Kreuzstrebe, S. 36.                           | 12 Seitengitter, S. 39.                                   |
| 2 Längsverbindung, S. 37.                       | 13 Schlingerleiste, Schlingerleistenhalterung, S. 39, 40. |
| 3 Eckverbindungskammern, S. 37.                 | 14 Decken- oder Bodenbefestigung, S. 40.                  |
| 4 Fachteiler, S. 37.                            | 15 Wandbefestigung, S. 40.                                |
| 5 Flaschenauflage, S. 38.                       | 16 Hohlkehlen-Wandbefestigung, S. 40.                     |
| 6 Kistenauflage, S. 38.                         | 17 Bodendruckverteilplatte, S. 41.                        |
| 7 Einhängeverbindung für Gehängeschiene, S. 38. | 18 Bodenrost, S. 41.                                      |
| 8 Gehängeschiene, S. 38.                        | 19 Verstärkungsunterzug, S. 41.                           |
| 9 Schiebehaken für Gehängeschiene, S. 39.       |   |
| 10 Durchschubsicherung seitlich, S. 39.         | ■ Drahtrost-Auflage für GN-Behälter, S. 38.               |
| 11 Durchschubsicherung längs, S. 39.            | ■ Abschließbares Schrankmodul, S. 41.                     |

**Flexibilität über Optik**

Unser Zubehör kann flexibel für verschiedene Regalsysteme verwendet werden. Wir weisen darauf hin, dass Material und Farbe möglicherweise nicht mit dem von Ihnen gewählten Regalsystem übereinstimmen.

**Kreuzstrebe**

Modell		Geeignet für	Art.-Nr.
	<b>Aluminium-Kreuzstrebe</b>	Norm 12, 20	<b>0203062</b>
	<b>Edelstahl-Kreuzstrebe</b>	Norm 5, 25	<b>0103072</b>
	<b>Edelstahl-Kreuzstrebe</b>	Norm 35	<b>0126602</b>
	<b>Edelstahl-Kreuzstrebe für Rücken-an-Rücken-Aufstellung</b>	Norm 5,12, 20, 25	<b>0103082</b>


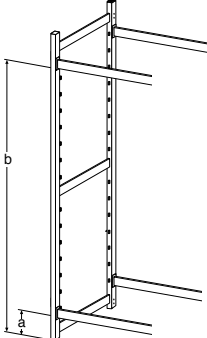
Auf alle Auflagenbreiten beliebig einstellbar.

**Weitere Informationen** zum Bedarf und der Anwendung einer Kreuzstrebe finden Sie auf S. 12.

**Eine für alle**





Unsere Kreuzstrebe können Sie auf all unsere Regalbreiten einstellen.

## Längsverbindung – Alternative zur Kreuzstrebe

Modell		Geeignet für	Breite mm	Art.-Nr.		
	Bestellaangaben: a. Bodenabstand für 1. Längsverbindung b. Bodenabstand für 2. Längsverbindung  	Norm 20, 12 Material: Aluminium	600	<b>0217022</b>		
			700	<b>0217029</b>		
			800	<b>0217023</b>		
			900	<b>0217024</b>		
			1.000	<b>0217025</b>		
			1.200	<b>0217026</b>		
			1.300	<b>0217030</b>		
			1.400	<b>0217027</b>		
			1.500	<b>0217028</b>		
		Norm 5, 25 Material: Edelstahl	600	<b>0117022</b>		
			700	<b>0117030</b>		
			800	<b>0117023</b>		
			900	<b>0117024</b>		
			1.000	<b>0117025</b>		
			1.200	<b>0117026</b>		
			1.300	<b>0117031</b>		
		Norm 35 Material: Edelstahl	1.400	<b>0117027</b>		
			1.500	<b>0117028</b>		
			900	<b>0114074</b>		
					1.000	<b>0114075</b>
					1.300	<b>0114080</b>

Der Übereck-Anbau ist bei Regalen mit Längsverbindung nicht möglich.


## Eckverbindungsklammern

Modell	Auflagentyp	Geeignet für	Art.-Nr.
	für Drahtrost-Auflagen	Norm 5	<b>0103122</b>
	für Rost- und geschlossene Auflagen aus Kunststoff	Norm 12	<b>0603139</b>
	für geschlossene Auflagen, Rostauflagen Norm 20 und Blechrost-Auflagen Norm 5	Norm 5, 20, 25	<b>0203126</b>
	Doppeleckverbindungsklammer zum Übereck-Anbau einer Gehängeschiene an eine Rost- oder geschlossene Auflage	Norm 20	<b>0211056</b>

**Weitere Informationen** zu den Abmessungen bei der Verwendung von Eckverbindungsklammern finden Sie auf S. 13.

Zur Montage bei Übereck-Anbau. Der Übereck-Anbau ist bei Norm 35 Regalen nicht möglich.

## Fachteiler für geschlossene Auflagen

Modell	Für Auflagenbreite mm	Für Auflagentiefe mm	Geeignet für	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	600-1.000	600	Norm 5, 20	558 x 100 x 210	<b>7504220</b>
	600-1.000	500		458 x 100 x 210	<b>7504221</b>
	1.200-1.500	600		558 x 100 x 219	<b>7506197</b>
	1.200-1.500	500		458 x 100 x 219	<b>7506198</b>
	700-1.300	600	Norm 25*	558 x 100 x 210	<b>7504220</b>
	700-1.300	500		458 x 100 x 210	<b>7504221</b>

Ausführung in Edelstahl.


\* Nicht für Rostauflagen und Drahtrost-Auflagen geeignet.

## Flaschenauflage

Modell	Geeignet für	Kapazität für 0,75 und 1,0 Liter-Flaschen (ca.)		Abmessungen B × T mm	Art.-Nr.
		Stück	Stück, in 2 Ebenen gestapelt		
	Norm 5, 12, 20, 25	6	11	800 × 500	<b>0104072</b>
		8	15	1.000 × 500	<b>0104082</b>

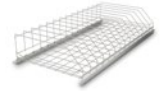
Ausführung in Edelstahl, silbergrau kunststoffbeschichtet. Fachlast 100 kg, Übereck-Anbau nicht möglich.

## Kistenauflage

Modell	Geeignet für	Kapazität Stück	Abmessungen B × T mm	Art.-Nr.
	Norm 5, 12, 20, 25	3 Getränkekisten	1.000 × 500	<b>0104052</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert. Fachlast 100 kg, Übereck-Anbau nicht möglich.


## Drahtrost-Auflage für GN-Deckel

Modell	Geeignet für	Kapazität Stück			Abmessungen B × T mm	Art.-Nr.
		1/1 GN-Deckel	1/2 GN-Deckel	1/3 GN-Deckel		
	Norm 5, 12, 20, 25	23	46	69	1.000 × 600	<b>0130492</b>
		28	56	84	1.200 × 600	<b>0130432</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert.


## Einhängeverbindung – zur Aufnahme einer Gehängeschiene

Nur bei  
Hupfer

Modell		Material	Für Regalständertiefe 300 mm	Für Regalständertiefe 400 mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
				Norm 12, 20	Aluminium	<b>0221862</b>
Norm 5	Edelstahl	<b>0123582</b>		<b>0123592</b>	<b>0123602</b>	<b>0123612</b>
					Für Regalständertiefe 510 mm	Für Regalständertiefe 610 mm
	Norm 35	Edelstahl			<b>0126502</b>	<b>0126512</b>


Zur Aufnahme der Gehängeschiene, auch zur seitlichen Sicherung des Lagergutes.

## Gehängeschiene


Modell	Geeignet für	Material	Für Regalbreite mm	Art.-Nr.
	Norm 5, 12, 20, 35	Aluminium	600	<b>0203162</b>
			700	<b>0203232</b>
			800	<b>0203172</b>
			900	<b>0203182</b>
			1.000	<b>0203192</b>
			1.200	<b>0203202</b>
			1.300	<b>0203242</b>
			1.400	<b>0203212</b>
			1.500	<b>0203222</b>

Universalschiene 45 × 10 mm, zum Einhängen zwischen zwei Regalständern, zur Aufnahme von Haken.

## Schiebehaken für Gehängeschiene

Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
	Aufschieben auf eine Gehängeschiene für die Lagerung von z. B. hängenden Lebensmitteln	<b>0306652</b>
Ausführung in Aluminium. Dauereinsatz in Kühl- und Tiefkühlzellen möglich.		

## Seitengitter – zur stirnseitigen Sicherung

Modell		Für Regalständertiefe mm	Art.-Nr.
		400	<b>0117401</b>
		500	<b>0117402</b>
		600	<b>0117403</b>
Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert.			

## Durchschubsicherung – zur Anbringung zwischen zwei Regalständern an der Breitseite einer Regalauflage

Modell	Geeignet für	Für Regalbreite mm	Art.-Nr.
	Norm 5, 12, 20, 25	600	<b>0117411</b>
		700	<b>0117418</b>
		800	<b>0117412</b>
		900	<b>0117413</b>
		1.000	<b>0117414</b>
		1.200	<b>0117415</b>
		1.300	<b>0117419</b>
		1.400	<b>0117416</b>
		1.500	<b>0117417</b>
Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert.			

## Durchschubsicherung – zur seitlichen Anbringung an den Regalständern

Modell	Geeignet für	Für Regalständer H x T mm	Art.-Nr.
	Norm 5, 25	1.800 x 500	<b>0130451</b>
		1.800 x 600	<b>0130452</b>
		2.000 x 500	<b>0130453</b>
		2.000 x 600	<b>0130454</b>
	Norm 12, 20	1.800 x 500	<b>0204104</b>
		1.800 x 600	<b>0204105</b>
		2.000 x 500	<b>0204106</b>
		2.000 x 600	<b>0204107</b>
Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert.			

## Schlingerleiste – zur längsseitigen Sicherung des Lagerguts

Nur bei  
Hupfer

Modell	Geeignet für	Für Regalbreite mm	Art.-Nr.
	Norm 5, 12, 20, 25	600	<b>0115242</b>
		700	<b>0115241</b>
		800	<b>0115243</b>
		900	<b>0115244</b>
		1.000	<b>0115245</b>
		1.200	<b>0115246</b>
		1.300	<b>0115249</b>
		1.400	<b>0115247</b>
		1.500	<b>0115248</b>

Ausführung in Edelstahl. Einschließlich Abschlusskappen aus Kunststoff. Übereck-Anbau nicht möglich.


## Schlingerleistenhalterung

Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
	Norm 5,12, 20, 25	<b>0115252</b>

Ausführung in Edelstahl. Für Einsatz mit Schlingerleiste. Stufenlos höhenverstellbar. Übereck-Anbau nicht möglich.

## Decken- oder Bodenbefestigung für Regalständer

Nur bei  
Hupfer

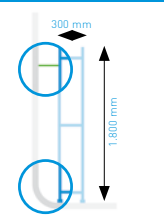
Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
	Norm 5,12, 20, 25	<b>0103152</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur zusätzlichen Sicherung der Regale. Ohne Befestigungsmaterial.

## Wandbefestigung für Regalständer

Modell	Geeignet für	Material	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	Norm 12, 20	Edelstahl	77 × 40 × 18	<b>0116036</b>
	Norm 5	Edelstahl	77 × 36 × 18	<b>0116032</b>
	Norm 35	Edelstahl	82 × 41 × 18	<b>0116033</b>
	Alle Normen	Befestigungsschraube DIN 571 A2 ø 5 × 40 mm		<b>0116037</b>
		Befestigungsschraube DIN 571 ø A2 5 × 50 mm		<b>0116038</b>

Ausführung in Edelstahl. Befestigungsschrauben nicht in der Wandbefestigung enthalten.



**Grundsatz:**  
Wenn die Höhe des Regals die 5-fache Tiefe des Regals übersteigt, dann ist stets eine Kippsicherung zur Wand zu montieren.

Quelle: Berufsgenossenschaftliche Regeln (BGN)




## Hohlkehlen-Wandbefestigung für Regalständer

Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	Norm 5, 12, 20, 25	85 × 68 × 58	<b>0116031</b>
	Alle Normen	Befestigungsschraube DIN 571 A2 Ø 5 × 40 mm	<b>0116037</b>
		Befestigungsschraube DIN 571 Ø A2 5 × 50 mm	<b>0116038</b>

Ausführung in Edelstahl. Für Regalständer bei Einsatz an Wänden mit Hohlkehle. Befestigungsschrauben nicht in der Hohlkehlen-Wandbefestigung enthalten.



## Bodendruckverteilungsplatte

Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	Alle Normen	115 × 115 × 6	<b>0203142</b>

Ausführung in Aluminium.


## Bodenrost

**Nur bei Hupfer**

Modell	Material	Fachlast bei gleichmäßig verteilter Belastung kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	Aluminium	200	1.000 × 505 × 305	<b>0203422</b>
		200	1.000 × 605 × 305	<b>0203442</b>
		160	1.200 × 505 × 305	<b>0203412</b>
		160	1.200 × 605 × 305	<b>0203432</b>
	Edelstahl	200	1.000 × 550 × 300	<b>0114452</b>
		200	1.200 × 550 × 300	<b>0114492</b>


Zur Selbstmontage.

## Verstärkungsunterzug für Regalauflagen

Modell	Geeignet für	Für Regalständertiefe mm	Art.-Nr.
	Norm 5, 20, 25 Geschlossene Auflagen	300	<b>0102099</b>
		400	<b>0102100</b>
		500	<b>0102101</b>
		600	<b>0102102</b>

Ausführung in Edelstahl. Bietet eine erhöhte Flächenstabilität der Regalauflagen. Nicht bei Norm 20 für 1.400 mm und 1.500 mm Auflagenbreite möglich.

## Abschließbares Schrankmodul

Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	Norm 5, 12, 20, 25  Für Auflagen: 1.000 × 500 mm ausschließlich	1009 × 538 × 1802	<b>0219000</b>

Ausführung in Aluminium. Inklusive Regalständer 1.800 × 500 mm (H × T). Für beliebige Auflagen 1.000 × 500 mm (B × T) aus Norm 5, 12, 20, 25 ausschließlich. Geschlossenes Dach. Gelochte Rück- und Seitenwände für optimale Luftzirkulation. Flügeltüren mit Plexiglasfüllung und Magnetverschluss sowie Ösen zur Aufnahme eines Vorhängeschlosses. Höhenverstellbare Schraubfüße.

**Ein Lager auf Rollen**

Ein vollwertiges Regal mit Rollen. Anlieferung – Lager – Küche: Non stop, ohne Umräumen, ohne Umpacken der Lagergüter.

**Saubermann:**

Gründliche Reinigung ist auch im hintersten Winkel ganz unkompliziert. Verschieben Sie das mobile Regale – einfach.

## ZERLEGBARE REGALTRANSPORTWAGEN – EDELSTAHL

**Kompakt verpackt**

Dieser Regaltransportwagen ist zerlegbar und wird sicher und platzsparend zu Ihnen geliefert.

## Regaltransportwagen – zerlegbar – Höhe 900 mm

Modell	Modellbezeichnung	Für Auflagengröße mm	Höhen-raster mm	Gesamt-Tragkraft kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	RTW/Z 10-5/900	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 900	<b>0121390</b>
	RTW/Z 10-6/900	1.000 x 600			1.075 x 675 x 900	<b>0121391</b>
	RTW/Z 12-5/900	1.200 x 600			1.275 x 575 x 900	<b>0121392</b>
	RTW/Z 12-6/900	1.200 x 600			1.275 x 675 x 900	<b>0121393</b>
	RTW/Z 13-5/900	1.300 x 500			1.375 x 575 x 900	<b>0121414</b>
	RTW/Z 13-6/900	1.300 x 600			1.375 x 675 x 900	<b>0121415</b>
	RTW/Z 14-5/900	1.400 x 500			1.475 x 575 x 900	<b>0121394</b>
	RTW/Z 14-6/900	1.400 x 600			1.475 x 675 x 900	<b>0121395</b>

Ausführung in Edelstahl. Ohne Auflagen. Auflagen siehe Seite 29. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.

## Regaltransportwagen – zerlegbar – Höhe 1.200 mm

Modell	Modellbezeichnung	Für Auflagengröße mm	Höhen-raster mm	Gesamt-Tragkraft kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	RTW/Z 10-5/1200	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 1.200	<b>0121403</b>
	RTW/Z 10-6/1200	1.000 x 600			1.075 x 675 x 1.200	<b>0121404</b>
	RTW/Z 12-5/1200	1.200 x 500			1.275 x 575 x 1.200	<b>0121405</b>
	RTW/Z 12-6/1200	1.200 x 600			1.275 x 675 x 1.200	<b>0121406</b>
	RTW/Z 13-5/1200	1.300 x 500			1.375 x 575 x 1.200	<b>0121416</b>
	RTW/Z 13-6/1200	1.300 x 600			1.375 x 675 x 1.200	<b>0121417</b>
	RTW/Z 14-5/1200	1.400 x 500			1.475 x 575 x 1.200	<b>0121409</b>
	RTW/Z 14-6/1200	1.400 x 600			1.475 x 675 x 1.200	<b>0121410</b>

Ausführung in Edelstahl. Ohne Auflagen. Auflagen siehe Seite 29. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.

## Regaltransportwagen – zerlegbar – Höhe 1.652 mm

Modell	Modellbezeichnung	Für Auflagengröße mm	Höhen-raster mm	Gesamt-Tragkraft kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	RTW/Z 10-5/1652	1.000 x 500	150	200	1.075 x 575 x 1.652	<b>0123092</b>
	RTW/Z 10-6/1652	1.000 x 600			1.075 x 675 x 1.652	<b>0123093</b>
	RTW/Z 12-5/1652	1.200 x 500			1.275 x 575 x 1.652	<b>0123094</b>
	RTW/Z 12-6/1652	1.200 x 600			1.275 x 675 x 1.652	<b>0123095</b>
	RTW/Z 13-5/1652	1.300 x 500			1.375 x 575 x 1.652	<b>0121418</b>
	RTW/Z 13-6/1652	1.300 x 600			1.375 x 675 x 1.652	<b>0121419</b>
	RTW/Z 14-5/1652	1.400 x 500			1.475 x 575 x 1.652	<b>0123096</b>
	RTW/Z 14-6/1652	1.400 x 600			1.475 x 675 x 1.652	<b>0123097</b>

Ausführung in Edelstahl. Ohne Auflagen. Auflagen siehe Seite 29. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.

# VERSCHWEIßTE REGALTRANSPORTWAGEN – EDELSTAHL

## Regaltransportwagen in verschweißter und schwerer Ausführung.

### Das Multitalent

Warenanlieferung, Lager, Küche, Reinigung: Das Multitalent hilft Ihnen überall.

### Rundum geschützt

Hart im Nehmen dank allseitigem, massivem Stoßschutz.



### Lastenträger

Extreme Stabilität für eine Traglast von bis zu 400 kg. Für alle, die ihr schwere Lasten trägt.

### Körperspannung

Verschweißte Längsverbinder erhöhen die Stabilität im Korpus zusätzlich.

### Robuste Rollen

Für ein extra stabiles Fahrwerk sind die Rollen mit Anschraubplatten fixiert.

**Schwerlast**

## Regaltransportwagen – verschweißt – schwere Ausführung

Modell	Modellbezeichnung	Für Auflagengröße mm	Höhenraster mm	Gesamt-Tragkraft kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	RTW/S 10-5/1800	1.000 x 500	190	400	1065 x 563 x 1.800	<b>0109642</b>
	RTW/S 10-6/1800	1.000 x 600			1065 x 663 x 1.800	<b>0109702</b>
	RTW/S 12-5/1800	1.200 x 500			1.265 x 563 x 1.800	<b>0109672</b>
	RTW/S 12-6/1800	1.200 x 600			1.265 x 663 x 1.800	<b>0109732</b>

Ausführung in Edelstahl. Ohne Auflagen. Auflagen siehe Seite 29. Verschweißte Ausführung. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, ø 160 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen..

## Regaltransportwagen für Systemteile – verschweißt

Modell	Modellbezeichnung	Stellfläche mm	Anzahl der Auflagen Stück	Höhenraster mm	Gesamt-Tragkraft kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	RTW/ST 12-5/1.800	1150 x 500	4	400	200	1275 x 625 x 1.800	<b>0121625</b>

Ausführung in Edelstahl. Inkl. 4 fest verschweißter Drahtrost-Auflagen 1.200 x 500 mm. Für ca. 60-80 System-Ober- und -Unterteile. 4 Lenkrollen, davon zwei mit Totalfeststeller, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung.

## AUFLAGEN REGALTRANSPORTWAGEN

### Geschlossene Auflage für RTW/Z und RTW/S

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe	
		500 mm	600 mm
	1.000	<b>0102672</b>	<b>0102682</b>
	1.200	<b>0102742</b>	<b>0102752</b>
	1.300	<b>0102772</b>	<b>0102872</b>
	1.400	<b>0102812</b>	<b>0102822</b>


Ausführung in Edelstahl. Im RTW/S nur 1.000 mm und 1.200 mm Auflagen möglich.

### Blechrost-Auflage für RTW/Z und RTW/S

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe	
		500 mm	600 mm
	1.000	<b>0101777</b>	<b>0101787</b>
	1.200	<b>0101847</b>	<b>0101857</b>
	1.300	<b>0101937</b>	<b>0101947</b>
	1.400	<b>0101917</b>	<b>0101927</b>

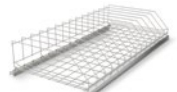
Ausführung in Edelstahl. RTW/S nur 1.000 mm und 1.200 mm Auflagen möglich.

### Drahtrost-Auflage für RTW/Z und RTW/S

Modell	Breite mm	Für Regalständertiefe	
		500 mm	600 mm
	1.000	<b>0101772</b>	<b>0101782</b>
	1.200	<b>0101842</b>	<b>0101852</b>
	1.300	<b>0101932</b>	<b>0101942</b>
	1.400	<b>0101912</b>	<b>0101922</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert. RTW/S nur 1.000 mm und 1.200 mm Auflagen möglich.

### Drahtrost-Auflage für GN-Deckel für RTW/Z und RTW/S

Modell	Breite mm	Kapazität			Für Regalständertiefe 600 mm
		1/1 GN-Deckel	1/2 GN-Deckel	1/3 GN-Deckel	
	1.000	23	46	69	<b>0130492</b>
	1.200	28	56	84	<b>0130432</b>


Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert.



## VERFAHRBARES REGAL – ALUMINIUM

**Reinigung leicht gemacht** – dank der Rollenausstattung schieben Sie das verfahrbares Regal einfach zur Seite. Weite Wege übernehmen lieber seine Kollegen, die Regaltransportwagen.

### Verfahrbares Regal, zerlegbar

Modell	Modellbezeichnung	Passende Auflagen B × T mm	Gesamt- Tragkraft kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	RG-VRZ 10/5/1643	1.000 × 500	200	1.035 × 539 × 1.643	<b>0223015</b>
	RG-VRZ 10/6/1643	1.000 × 600	200	1.035 × 639 × 1.643	<b>0223017</b>
	RG-VRZ 12/5/1643	1.200 × 500	200	1.235 × 539 × 1.643	<b>0223016</b>
	RG-VRZ 12/6/1643	1.200 × 600	200	1.235 × 639 × 1.643	<b>0223018</b>
	RG-VRZ 13/5/1643	1.300 × 500	200	1.335 × 539 × 1.643	<b>0223061</b>
	RG-VRZ 13/6/1643	1.300 × 600	200	1.335 × 639 × 1.643	<b>0223062</b>
	RG-VRZ 15/5/1643	1.500 × 500	200	1.535 × 539 × 1.643	<b>0223027</b>
	RG-VRZ 15/6/1643	1.500 × 600	200	1.535 × 639 × 1.643	<b>0223026</b>


Ausführung in Aluminium. Zerlegbar. Geeignet zum Verschieben zu Reinigungszwecken. Ohne Auflagen. Auflagen siehe Seite 29. 4 Kunststoff-Lenkrollen ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststellern, in korrosionsbeständigen Gehäusen.

### Geschlossene Aluminium-Auflage – für verfahrbares Regal, zerlegbar

Modell	Höhe mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	1.000	<b>0202672</b>	<b>0202682</b>
	1.200	<b>0202742</b>	<b>0202752</b>
	1.300	<b>0202802</b>	<b>0202832</b>
	1.500	<b>0202882</b>	<b>0202892</b>

Ausführung in Aluminium.

### Aluminium-Rostauflage – für verfahrbares Regal, zerlegbar

Modell	Höhe mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	1.000	<b>0201772</b>	<b>0201782</b>
	1.200	<b>0201842</b>	<b>0201852</b>
	1.300	<b>0201902</b>	<b>0201932</b>
	1.500	<b>0201982</b>	<b>0201992</b>


Ausführung in Aluminium.

### Geschlossene Kunststoff-Auflage – für verfahrbares Regal, zerlegbar

Modell	Höhe mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	1.000	<b>0602679</b>	<b>0602689</b>
	1.200	<b>0602749</b>	<b>0602759</b>
	1.300	<b>0602369</b>	<b>0602379</b>
	1.500	<b>0602889</b>	<b>0602899</b>

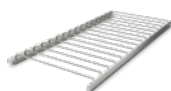
Ausführung mit Polystyrol-Segmenten. Leichte Reinigung, spülmaschinengeeignet.

### Kunststoff-Rostauflage – für verfahrbares Regal, zerlegbar

Modell	Höhe mm	Für Regalständertiefe 500 mm	Für Regalständertiefe 600 mm
	1.000	<b>0601779</b>	<b>0601789</b>
	1.200	<b>0601849</b>	<b>0601859</b>
	1.300	<b>0601369</b>	<b>0601379</b>
	1.500	<b>0601989</b>	<b>0601999</b>


Ausführung mit Polystyrol-Segmenten. Leichte Reinigung, spülmaschinengeeignet.

### Flaschenauflage – für Verfahrbares Regal, zerlegbar

Modell	Breite mm	Kapazität für 0,75 und 1,0 Liter-Flaschen (ca.)		Für Regalständertiefe mm	Art.-Nr.
		Eine Ebene Stück	Zwei Ebenen, gestapelt Stück		
	1.000	8	15	500	<b>0104082</b>

Ausführung in Edelstahl, silbergrau kunststoffbeschichtet. Übereck-Anbau nicht möglich. 100 kg Fachlast bei gleichmäßig verteilter Belastung.

### Kistenauflage – für Verfahrbares Regal, zerlegbar

Modell	Breite mm	Kapazität Stück	Für Regalständertiefe mm	Art.-Nr.
	1.000	3 Getränkeboxen	500	<b>0104052</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert.



# WANDBORDE



Website

Weitere  
Produktdetails


**Die optimale Ergänzung** – Wandborde sind ideal, um jeden Winkel als Lagerfläche zunutzen.

Wählen Sie zwischen der direkten **Wandmontage** oder den Wandborden mit **Verstellschiene**, die ermöglicht, Auflagen werkzeuglos in der Höhe zu verstellen.

## Fachlast


Tiefe mm	Fachlast bei gleichmäßig verteilter Belastung in kg/ pro laufendem Meter
300	45
400	60

## Verstellschiene zur Wandmontage – zur Aufnahme von Konsolen

Modell	Kapazität Borde	Länge mm	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	2	740	60 x 25 x 740	<b>0163432</b>
	3	1.200	60 x 25 x 1.200	<b>0163433</b>

Ausführung in Edelstahl, ohne Befestigungsmaterial! 3 Bohrungen. Höhenraster 75 mm.


## Konsole für Verstellschiene – zur Aufnahme von Norm 5/20-Regalauflagen

Modell	Für Bordtiefe mm	Art.-Nr.
	300	<b>0163461</b>
	400	<b>0163462</b>

Ausführung in Edelstahl. Passende Norm 5, 20 Auflagen ab S. 29.




## Konsole für Verstelltschiene – zur Aufnahme von Abstellborden

Modell		Für Bordtiefe mm	Art.-Nr.
	bis Länge 1.400 mm = 2 Konsolen ab Länge 1.500 mm = 3 Konsolen	300	<b>0163434</b>
		400	<b>0163435</b>


Ausführung in Edelstahl.

## Konsole für direkte Wandmontage – zur Aufnahme von Abstellborden

Modell		Bordtiefe mm	Art.-Nr.
		300	<b>0163436</b>
		400	<b>0163437</b>


Ausführung in Edelstahl. Ohne Befestigungsmaterial.

## Abstellbord – zur Auflage auf Konsolen

Modell	Breite mm	Für Tiefe 300 mm	Für Tiefe 400 mm
 <b>Weitere Breiten auf Anfrage.</b>	600	<b>0163422</b>	<b>0163427</b>
	800	<b>0163423</b>	<b>0163428</b>
	1.000	<b>0163424</b>	<b>0163429</b>
	1.200	<b>0163425</b>	<b>0163430</b>
	1.400	<b>0163426</b>	<b>0163431</b>

Ausführung in Edelstahl. Rückseite mit 40 mm hoher Aufkantung.

## Konsole für Verstelltschiene – zur Aufnahme von Rohrauflagen

Modell	Geeignet für	Bordtiefe mm	Ausrichtung	Art.-Nr.
	4 Rohrauflagen	300	Links	<b>0163463</b>
		300	Mitte	<b>0163464</b>
		300	Rechts	<b>0163465</b>
	5 Rohrauflagen	400	Links	<b>0163466</b>
		400	Mitte	<b>0163467</b>
		400	Rechts	<b>0163468</b>

Ausführung in Edelstahl.

## Rohraufgabe – zur Auflage auf Konsolen

Modell	Breite mm	Für Tiefe 300 mm	Für Tiefe 400 mm
	alle Breiten	<b>auf Anfrage</b>	<b>auf Anfrage</b>

Ausführung in Edelstahl.

## 2 - TRANSPORTGERÄTE

2



S. 52



### Servierwagen

Unser Alleskönner – in allen gängigen Größen.

S. 60



### Abräumwagen

Schnell zur Hand für zügiges Abräumen.

S. 62



### Servicewagen

Unsere Lösung für die Morgen- und Abendversorgung.

S. 64



### Gewürz- und Löffelwagen

Spezielle Anforderung – Unsere spezielle Lösung.

S. 65



### Besteck-Transportlösungen

Unser Multitalent: Eine Lösung für verschiedene Einsatzzwecke.

S. 68



### Teller-Transportwagen

Teller einfach transportieren.

S. 70



**Regalwagen**

Unglaublich viel Stauraum auf kleiner Fläche.

S. 78



**TAWALU Tablett-  
Abräumwagen Aluminium**

Unser leichter und optisch ansprechender Abräumwagen.

S. 88



**TAWEDEL Tablett-  
Abräumwagen Edelstahl**

Unser Abräumwagen aus Edelstahl – extra robust und edel.

S. 91



**Korb-Transportlösungen**

Körbe mit Leichtigkeit transportieren.

S. 93



**Plattformwagen**

Universelle Transportlösung – auch wenn's mal schwerer wird.

S. 95



**Weitere Transportlösungen**

Entdecken Sie unsere Transportgeräte.

S. 99



**Rollenvarianten**

Viele Rollenoptionen – für jeden Anwendungszweck.



Website

Weitere  
Produktdetails

## Allgemeine Eigenschaften unserer Servierwagen



### Hohe Stabilität

Durchgehende Schweißnähte stabilisieren den Korpus der Servierwagen.



### Hygienisch

Einfache Reinigung dank glatt gefalzter Bordumschläge ohne Hohlraum.



### Leise

Schallgedämmte Borde sind im Standard enthalten, optional auch luftdichtende Rollen.



### Rundum geschützt

Abweiserollen dienen als Anfahrerschutz.



### Hohe Materialgüte

Dank der Verwendung hochwertigen Edelstahls.



### Leichte Manövrierbarkeit

Dank beidseitig in den Rohrrahmen integrierter Schiebebügel.



### Individuelle Planung

Unsere Produkte können individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden. Sprechen Sie uns dazu gerne an.



### Servierwagen

Für alle Fälle – unser Klassiker.



### Schwerer Servierwagen

Für maximale Stabilität.



### Servierwagen Ergo

Für gesundes Arbeiten.



### Schwerer Servierwagen Ergo

Unsere All-in-one-Lösung.



### Servierwagen Solid Black

Für erstklassiges Design:  
Der Hingucker.



### Geschlossener Servierwagen

Für den Gastbereich  
perfekt geeignet.

Schwerlast

Ergonomie

Schwerlast





Ergonomie

NEU

## SERVIERWAGEN

- Stabil: Durchgehende Schweißnähte.
- Leichtes Handling: In den Rohrrahmen integrierte Schiebebügel.
- Hygienisch: Glatt gefaltete Bordumschläge ohne Hohlräume.
- Leise: Schallgedämmte Borde.

### Servierwagen SW – Standardausführung

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SW 6×4/2</b>	600 × 400	800	538	80	695 × 495 × 900	<b>0124002</b>
	<b>SW 8×5/2</b>	800 × 500	850	591	80	895 × 595 × 950	<b>0111932</b>
	<b>SW 10×6/2</b>	1.000 × 600	850	591	80	1.095 × 695 × 950	<b>0112052</b>
	<b>SW 6×4/3</b>	600 × 400	800	252	120	695 × 495 × 900	<b>0124012</b>
	<b>SW 8×5/3</b>	800 × 500	850	278	120	895 × 595 × 950	<b>0111962</b>
	<b>SW 10×6/3</b>	1.000 × 600	850	278	120	1.095 × 695 × 950	<b>0112082</b>
	<b>SW 8×5/4</b>	800 × 500	1168	278	150	895 × 595 × 1.265	<b>0111992</b>
	<b>SW 10×6/4</b>	1.000 × 600	1168	278	150	1.095 × 695 × 1.265	<b>0112112</b>
	<b>SW 8×5/5</b>	800 × 500	1480	278	150	895 × 595 × 1.575	<b>011.2022</b>
	<b>SW 10×6/5</b>	1.000 × 600	1480	278	150	1.095 × 695 × 1.575	<b>0112142</b>

Ausführung in Edelstahl. Eingeschweißte, tiefgezogene Borde mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## SCHWERER SERVIERWAGEN





- Maximale Stabilität: Geschlossener, rundum laufender Rundrohrrahmen.
- Zusätzliche Verstärkungstraversen.

- Besonders stabile Befestigung der Laufrollen dank mehrfach verschraubten Anschraubplatten.

2

Schwerlast

### Servierwagen SSW – Schwere Ausführung

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SSW 8x5/2</b>	800 × 500	920	591	120	895 × 595 × 1.015	<b>0112172</b>
	<b>SSW 10x6/2</b>	1.000 × 600	920	591	120	1.095 × 695 × 1.015	<b>0112292</b>
	<b>SSW 8x5/3</b>	800 × 500	920	278	180	895 × 595 × 1.015	<b>0112202</b>
	<b>SSW 10x6/3</b>	1.000 × 600	920	278	180	1.095 × 695 × 1.015	<b>0112322</b>
	<b>SSW 8x5/4</b>	800 × 500	1232	278	200	895 × 595 × 1.325	<b>0112232</b>
	<b>SSW 10x6/4</b>	1.000 × 600	1232	278	200	1.095 × 695 × 1.335	<b>011.2352</b>
	<b>SSW 8x5/5</b>	800 × 500	1545	278	200	895 × 595 × 1.640	<b>0112262</b>
	<b>SSW 10x6/5</b>	1.000 × 600	1545	278	200	1.095 × 695 × 1.640	<b>0112382</b>

Ausführung in Edelstahl. Eingeschweißte, tiefgezogene Borde mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## SERVIERWAGEN ERGO

■ Leichtes Handling: Erhöhter Schiebegriff ermöglicht waagerechten und senkrechten ergonomischen Zugriff.

■ Erhöhte Stabilität: Oberes Bord mit Verstärkungsunterzug, bestehend aus zwei vollverschweißten Längsstreben und einer Diagonalstrebe.

**Ergonomie**

### Servierwagen SW – ERGO

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SW 8x5/2 ERGO</b>	800 x 500	850	591	120	1.035 x 595 x 1.270	<b>0133703</b>
	<b>SW 10x6/2 ERGO</b>	1.000 x 600	850	591	100	1.235 x 695 x 1.270	<b>0133723</b>
	<b>SW 8x5/3 ERGO</b>	800 x 500	850	278	140	1.035 x 595 x 1.270	<b>0133713</b>
	<b>SW 10x6/3 ERGO</b>	1.000 x 600	850	278	140	1.235 x 695 x 1.270	<b>0133733</b>

Ausführung in Edelstahl. Eingeschweißte, tiefgezogene Borde mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## SCHWERER SERVIERWAGEN ERGO

■ Erleichtertes Anfahren: Groß dimensionierte Laufrollen.  
■ Ergonomisch: Waagerechter und senkrechter Zugriff.

■ Spurtreu manövrieren: Zusätzliche mittige Bockrolle.  
■ Hohe Stabilität: Rundum laufender Rundrohrrahmen, Anschraubplatten mit Verstärkungstraversen und alle Borde mit Verstärkungsunterzügen und extrem robuste Rollen.

**Schwerlast**

**Ergonomie**

### Schwerer Servierwagen SSW – ERGO

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SSW 8x5/2 ERGO</b>	800 x 500	920	510	120	895 x 595 x 1250	<b>0112222</b>
	<b>SSW 10x6/2 ERGO</b>	1.000 x 600	920	510	120	1.095 x 695 x 1240	<b>0129730</b>
	<b>SSW 8x5/3 ERGO</b>	800 x 500	920	237	180	895 x 595 x 1250	<b>0112252</b>
	<b>SSW 10x6/3 ERGO</b>	1.000 x 600	920	237	180	1.095 x 695 x 1240	<b>0129731</b>

Ausführung in Edelstahl. Eingeschweißte, tiefgezogene Borde mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand. 4 Lenkrollen, ø 200 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern und 1 Bockrolle mittig. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



# SERVIERWAGEN SOLID BLACK

**NEU**

### Spezialbeschichtung

Unempfindliche, schmutzabweisende Beschichtung basierend auf pflanzlichen Rohstoffen.

### Erstklassiges Design

Der Wagen besticht mit seiner edlen, tiefschwarzen Optik.

### Höhere Belastung

Spezielle Verschweißung sorgt für extra große Belastbarkeit.

### Extra solide


Abweiserollen schützen den Servierwagen und Ihre Räumlichkeiten vor Beschädigungen.

### Extra Leise

Luftidentische Rollen ermöglichen optimalen Einsatz im „Front-of-House“-Bereich.



## Servierwagen Solid Black

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SW 8x5/3 Black</b>	800 x 500	850	278	150	900 x 600 x 946	<b>0112595</b>

Edelstahl, mattschwarz beschichtet. Einschweißte, tiefgezogene Borde mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand. 4 Lenkrollen, ø 125mm, in luftidentischer Ausführung, davon 2 mit Totalfeststellern.

### Hinter verschlossenen Türen

Dank der allseitigen Verkleidung perfekt im Gastbereich einsetzbar.

### Magnetverschluss

Türen bleiben auch während des Transports sicher geschlossen.

### Extra Leise

Dank luftidentischer und pannensicherer Rollen.




## Geschlossener Servierwagen GSW

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>GSW 8x5/2</b>	800 x 500	855	591	80	900 x 600 x 950	<b>0111934</b>
	<b>GSW 10x6/2</b>	1.000 x 600	855	591	80	1.100 x 700 x 950	<b>0112054</b>
	<b>GSW 8x5/3</b>	800 x 500	855	278	120	900 x 600 x 950	<b>0111964</b>
	<b>GSW 10x6/3</b>	1.000 x 600	855	278	120	1.100 x 700 x 950	<b>0112084</b>


Ausführung in Edelstahl. Servierwagen mit 3-seitiger Edelstahl-Verkleidung, 2 Flügeltüren inklusive Griffflächen und magnetischer Arretierung. Eingeschweißte tiefgezogene Borde mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand. 4 Lenkrollen mit luftidentischer und pannensicherer Lauffläche für minimale Fahrgeräusche, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
vWeitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Verstärkungsunterzug

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>VUZ SW 6x4</b>	SW Modelle 6x4	575 x 397 x 29	<b>0114584</b>
	<b>VUZ SW 8x5</b>	SW Modelle 8x5	775 x 497 x 29	<b>0114582</b>
	<b>VUZ SW 10x6</b>	SW Modelle 10x6	975 x 597 x 29	<b>0114583</b>


Ausführung in Edelstahl. Vollverschweißt. Belastungsgewinn: 20 kg.

## Galerie – dreiseitig

	Modell	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>GA/3-s Ø8/599/330/50 für SW 6x4</b>	599 x 330 x 50	<b>0114506</b>
	<b>GA/3-s Ø8/799/430/50 für SW und SSW 8x5</b>	799 x 430 x 50	<b>0114502</b>
	<b>GA/3-s Ø8/999/530/50 für SW und SSW 10x6</b>	999 x 530 x 50	<b>0114503</b>


Ausführung in Edelstahl. Galeriehöhe 50 mm.

## Galerie – vierseitig

	Modell	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>GA/4-s Ø8/599/399/50 für SW 6x4</b>	599 x 399 x 50	<b>0114507</b>
	<b>GA/4-s Ø8/799/499/50 für SW und SSW 8x5</b>	799 x 499 x 50	<b>0114504</b>
	<b>GA/4-s Ø8/999/599/50 für SW und SSW 10x6</b>	999 x 599 x 50	<b>0114505</b>


Ausführung in Edelstahl. Galeriehöhe 50 mm.

## Anhängebehälter

	Modell	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ANH-BEH 420/200/250 SW für Servierwagen</b>	420 x 200 x 250	<b>0116192</b>


Ausführung in Edelstahl. Mit Anhängvorrichtung.

## Anhängebehälter GN 1/3-150

	Modell	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ANH-BEH GN 1/3-150 SW für Servierwagen</b>	325 x 176 x 203	<b>0116202</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit Anhängvorrichtung.

## Müllsackhalterahmen

	Modell	für Servierwagen	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>MHR 120 350/283/736</b>	SW 8 x 5 und 10 x 6	350 x 283 x 736	<b>0114802</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur Aufnahme von 120 l-Müllsäcken.



- Sicher: hohe Seitenwände schützen Gläser und Geschirr vor dem Herausfallen.
- Stabil: Durchgehende Schweißnähte.
- Hygienisch: Glatt gefaltete Bordumschläge ohne Hohlräume.
- Leise: Schallgedämmte Borde.
- Leichte Manövrierbarkeit: In den Rohrrahmen integrierte Schiebebügel.

## Abräumwagen

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ARW 10x6/2</b>	1.000 x 600	850	591	80	1.095 x 695 x 1.031	<b>0127762</b>
	<b>ARW 10x6/3</b>	1.000 x 600	850	278	120	1.095 x 695 x 1.028	<b>0127772</b>


Ausführung in Edelstahl mit eingeschweißten, tiefgezogenen Borden mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand und 3-seitiger Edelstahlschürze, 100 mm hoch. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Abräumwagen – 2 Borde – hohe Schürze

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ARW 10x6/2 HS</b>	1.000 x 600	700	372	120	1.095 x 695 x 1.012	<b>0139292</b>

Ausführung in Edelstahl mit 2 eingeschweißten, tiefgezogenen Borden mit ringsumlaufendem, erhöhtem Profilrand und 3-seitiger Edelstahlschürze, 210 mm hoch. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## AbräumMultiMobil AMM – 3 Borde

	Modell	Bordmaß mm	Höhe oberstes Bord mm	Lichte Nutzhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>AMM 1205/695/1080</b> mit Auszugsbord 200 mm	1122 x 620	710	Oberstes bis mittleres Bord: 157 Mittleres bis unterstes Bord: 280	155	1.202 x 695 x 1.080	<b>0163056</b>

Ausführung in Edelstahl mit 3 Borden, davon 1 ausziehbar (Wanne, für z. B. Gläser). 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ABRÄUMMULTIMOBIL

2

### Sicher

Hohe Seitenwände schützen Gläser und Geschirr vor dem Herausfallen.

### Erhöhte Stabilität

Borde mit Verstärkungsunterzügen.

### Optionales Klappbord

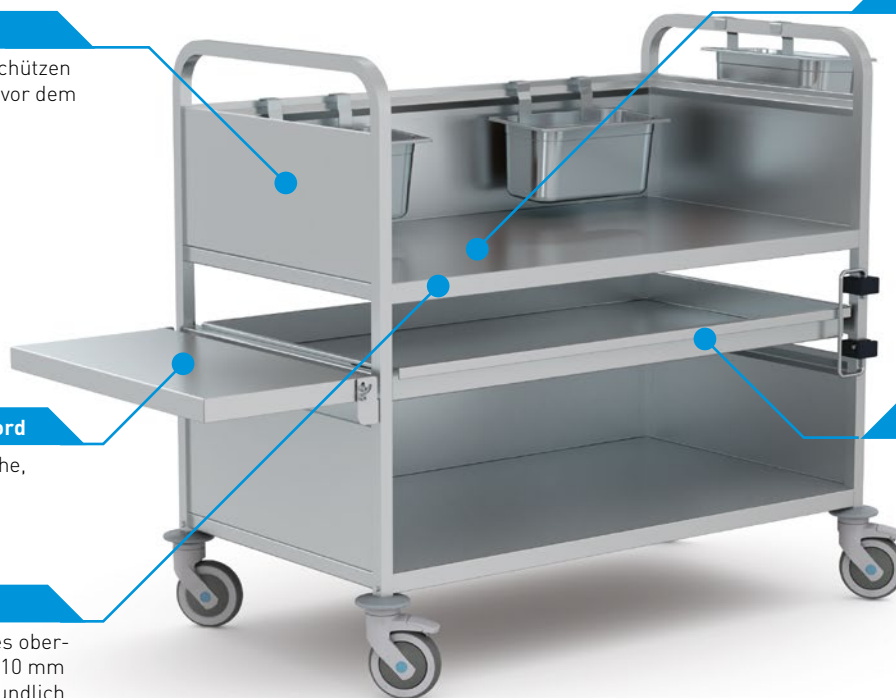
Ermöglicht zusätzliche, Abstellfläche.

### Funktional

Ausziehbare Schublade für Geschirrkörbe mit Transportsicherung.


### Für Klein und Groß

Die niedrige Höhe des obersten Bordes ist mit 710 mm besonders kinderfreundlich.




## ZUBEHÖR: ABRÄUMMULTIMOBIL

### Klappbord für AbräumMultiMobil AMM – stirnseitig

	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	625 × 320 × 40	<b>0163255</b>


Ausführung in Edelstahl.

### Anhängebehälter GN 1/3-150

Modell	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
 <b>ANH-BEH GN 1/3-150 AMM für AbräumMultiMobil</b>	325 × 195 × 212	<b>0163195</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit Anhängvorrichtung.

### Anhängebehälter

Modell	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
 <b>ANH-BEH 420/200/250 AMM für AbräumMultiMobil</b>	420 × 200 × 250	<b>0163275</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit Anhängvorrichtung.

## Unser Multitalent:

Bietet besonders für die Frühstücks- und Abendessensversorgung eine kompakte Allzweck-Lösung, die eine Aufnahme von Geschirrkörben 500 × 500 mm, EN-Tablets sowie GN-Behältern und noch vieles mehr ermöglicht.



Optional: Aufsatzgestell für z. B. Teepakete oder Kunststoff-Container für Zucker, Süßstoff, Milch etc.






Optional: Anhängervorrichtung für Tablett-Transportwagen – beide Wagen können so effizient von einer Person gezogen werden.

### Extra leise


Luftidentische und pannensichere Rollen ermöglichen einen geräuscharmen Gebrauch und erleichtern das Fahren auf unebenem Untergrund.

## Servicewagen

	Modell	Einschubmaße mm	Höhe oberstes Bord mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
<b>1 Abteil</b> 	<b>SVW 1</b>	530 × 325, 530 × 370	990	100	488 × 655 × 1.111	<b>0163509</b>
<b>2 Abteile</b> 	<b>SVW 2</b>	530 × 500, 500 × 500	990	150	862 × 655 × 1.111	<b>0163492</b>
<b>3 Abteile</b> 	<b>SVW 3</b>	530 × 500, 530 × 370	990	200	1.265 × 655 × 1.111	<b>0163438</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen mit Rollenlager, luftidentisch und pannensicher, mit Zapfenbefestigung, ø 125 mm, Gehäuse stahlverzinkt. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.


## Aufsatzgestell

	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	SVW 2, SVW 3	478 × 117 × 620	<b>0163441</b>
2 Aufnahmeschienen für Kunststoff-Container und Teedisplay.			

## Anhängebügel für Servicewagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>ANH-BÜG 617/180/67</b>	Tablett-Transportwagen	617 × 180 × 67	<b>0163442</b>
Ausführung in Edelstahl. Zum Anhängen von Servicewagen an Tablett-Transportwagen.				

## Abfallbehälter

	Modell	Farbe	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>AB 250/200/375</b>	Grau	250 × 200 × 375	<b>0163477</b>
Ausführung in Polypropylen mit Schwingdeckel, stabil und hygienisch.				



Website


Weitere  
Produktdetails






- Leichtes Handling: Geringes Eigengewicht und in den Rohrrahmen integrierte Schiebebügel.
- Reinigungsfreundlich: Abgekantete und nach innen gefaltete Bordumschläge.
- Geräuscharm: Schalldämmend unterfütterte Borde.
- Flexibel: Anhängen von Küchenutensilien überall möglich.
- Rundum geschützt: Abweiserrollen dienen als Anfahrerschutz.

## Gewürz- und Löffelwagen

	Modell	Bordmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>GLW 8x5</b>	800 × 500	120	895 × 595 × 949	<b>0114412</b>


Ausführung in Edelstahl. Borde versehen mit Öffnungen zum Einstellen von 13 Rührwerkzeugen (ø 40 mm) und Fächern für max. 10 Gewürzdosen (3 Liter), 9 Gewürzflaschen sowie max. 2 Eimer (10 Liter). 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Gewürzdose mit Deckel

	Modell	Kapazität Liter	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Gewürzdose 3 Liter mit Deckel</b>	3	140 × 175 × 215	<b>0114532</b>


Ausführung in Polymer, weiß, mit Deckel.

## Eimer mit Deckel und Bügel

	Modell	Kapazität Liter	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Eimer 10 Liter mit Deckel und Bügel</b>	10	296 × 198 × 271	<b>0114622</b>

Ausführung in Kunststoff, weiß.

## Löffelwagen

	Modell	Bordmaß mm	Maß Lochbleche mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>LW 8x5</b>	800 × 500	800 × 200	120	895 × 595 × 949	<b>0115102</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit je 12 Öffnungen in den im oberen Bereich fest eingeschweißten Borden zum Einstellen von Rührwerkzeugen ø 40 mm, 2 fest eingeschweißte Stege zum Einhängen von Schöpflöffeln, Fleischgabeln u.a.. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.





Website

Weitere  
Produktdetails





# BESTECK-TRANSPORTLÖSUNGEN

2

### Einfacher Austausch

Volle Wagen in die Spülküche bringen, neu bestückte Wagen direkt mitnehmen – dank fahrbarer Ausführung.

## Besteck- und Tablettwagen

	Modell	Kapazität GN-Behälter (inklusive)	Kapazität Tablett (ca.)	Lichtes Bordmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BTW 4GN/50TA H:900</b>	4 x 1/4-150	50 GN oder EN	632 x 380	120	752 x 500 x 900	<b>0163336</b>
	<b>BTW 4GN/100TA H:1.300</b>	4 x 1/4-150	100 GN oder EN	632 x 380	120	752 x 499 x 1.292	<b>0118622</b>
	<b>BTW 5GN/100TA H:1.300</b>	5 x 1/4-150	100 GN 1/1 + 5 GN 1/4-150	794 x 380	120	914 x 499 x 1.290	<b>0163446</b>
	<b>BTW 8GN/200TA H:1.300</b>	8 x 1/4-150	200 GN oder EN	670 x 593	200	790 x 713 x 1.292	<b>0118632</b>

Ausführung in Edelstahl. GN-Behälter mit beweglichem Hustenschutz für 100 Besteckteile je Behälter. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Besteck- und Tablettwagen – inkl. Kunststoff-Aufsatz

	Modell	Kapazität GN-Behälter (inklusive)	Kapazität Tablett (ca.)	Lichtes Bordmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BTW 4KGN/100TA H:1.300</b>	4 x 1/4-150	100 GN oder EN	605 x 355	120	700 x 475 x 1.300	<b>0116352</b>

Ausführung in Edelstahl. Kunststoff-Aufsatz für Besteck. GN-Behälter mit beweglichem Hustenschutz für 100 Besteckteile je Behälter. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Tablettstapler mit Besteckaufsatz – offen

	Modell	Kapazität GN-Behälter (inklusive)	Tablett-stapelsäule	Kapazität Tablett (ca.)	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>OTA-E BA-4GN</b>	4 x 1/4-150	1	100 GN oder EN	120	795 x 713 x 1.289	<b>0118902</b>


Ausführung in Edelstahl. Offene Stapelbühne aus Edelstahl mit Zugfedern auf Ausgabehöhe einstellbar. GN-Behälter mit beweglichem Hustenschutz für 100 Besteckteile je Behälter. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Tischaufsatz für Besteckbehälter

	Modell	Kapazität GN-Behälter (inklusive)	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BA/4xGN</b>	4 x 1/4-150	682 x 360 x 369	<b>0118642</b>
	<b>BA/8xGN</b>	8 x 1/4-150	682 x 580 x 533	<b>0118862</b>

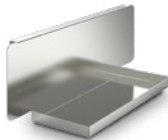
Ausführung in Edelstahl. Entnehmbare GN-Behälter mit beweglichem Hustenschutz für 100 Besteckteile je Behälter.

## Bestecktauchwagen – beheizt

	Modell	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Thermostat-einstellung °C	Schutzart	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BTH 60-60</b>	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	stufenlos von 20 – 70	IPX 4	120	805 x 765 x 730	<b>0161750</b>


Ausführung in Edelstahl. Beheizte Ausführung zum Vorweichen von Besteckteilen, vorzugsweise zum Unterfahren von Arbeitstischen und Bandanlagen in Kombination mit Besteckabhebemagnet. Beheizung: Rohrheizkörper. Tiefgezogenes Becken 600 x 600 x 300 mm mit Ablaufventil 1". Siebboden 500 x 500 x 20 mm schützt Einsatzkorb vor direktem Kontakt mit Wannenboden. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Halterung für Serviettenspender

	Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
	<b>Halterung 430/145/155</b>	BTW/4xGN	<b>0118932</b>
	<b>Halterung 643/145/155</b>	BTW/8xGN	<b>0118942</b>
	<b>Halterung 444/145/155</b>	OTA	<b>0118952</b>


Ausführung in Edelstahl. Zum seitlichen Anhängen.

## Gastro-Norm-Besteckbehälter – mit Hustenschutz

	Modell		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BGN 1/4-150 HS</b>		160 x 265 x 164	<b>0116382</b>


Ausführung in Edelstahl. 1/4-150 GN-Behälter, mit beweglichem Hustenschutz für 100 Besteckteile je Behälter.

## Serviettenspender

		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
		105 x 311 x 132	<b>0116690</b>

Ausführung in Aluminium/Kunststoff. Ohne Befestigungsmaterial. Für ca. 275 Servietten 25 x 30 mm. In Kombination mit einer entsprechenden Halterung für den Einsatz an vielen der Hupfer Besteck- und Tablettwagen ebenso geeignet wie als stapelbarer Spender auf einer Theke.

## Serviettenspender – Einbau-/Aufsatzgerät

		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
		120 x 300 x 148	<b>8600010</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur Aufnahme von ca. 200 Servietten mit max. Größe 120 x 95 mm. In Kombination mit Halterung für Serviettenspender geeignet für die Modelle BTW/4 x GN, BTW/8 x GN oder OTA-E/BA-4 x GN.

# TELLER-TRANSPORTWAGEN

2



**Platz  
sparend**

**Raumwunder**  
Viel Geschirr auf wenig Raum ist hier die Devise. Mit zusätzlichen Trenngittern bleibt alles an Ort und Stelle.

**Perfekt abgestimmt**  
Die niedrigen Ausführungen sind perfekt auf übliche Tischhöhen abgestimmt. Im Handumdrehen unter'm Tisch verstaut.



[Website](#)

**Weitere  
Produktdetails**

## Teller-Transportwagen – niedrige Ausführung – einseitig beschickbar

	Modell	Bordmaß mm	Niedrigste Entnahmehöhe mm	Kapazität Geschirrtteile max.	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>TETW/n 1/26</b>	875 x 255	248	135 ø 260 mm	995 x 485 x 770	<b>0163479</b>
	<b>TETW/n 1-6/26</b>	875 x 518	248	270 ø 260 mm	995 x 721 x 770	<b>0163483</b>


Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Teller-Transportwagen – hohe Ausführung – einseitig beschickbar

	Modell	Bordmaß mm	Niedrigste Entnahmehöhe mm	Kapazität Geschirrtteile max.	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>TETW/h 1/26</b>	875 x 255	433	135 ø 260 mm	995 x 485 x 955	<b>0163480</b>


Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Teller-Transportwagen – niedrige Ausführung – zweiseitig beschickbar

	Modell	Bordmaß mm	Niedrigste Entnahmehöhe mm	Kapazität Geschirrtteile max.	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TETW/n 2/26</b>	875 × 255	248	270 ø 260 mm	995 × 795 × 770	<b>0163481</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Teller-Transportwagen – hohe Ausführung – zweiseitig beschickbar

	Modell	Bordmaß mm	Niedrigste Entnahmehöhe mm	Kapazität Geschirrtteile max.	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TETW/h 2/26</b>	875 × 255	433	270 ø 260 mm	995 × 795 × 955	<b>0163482</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.


## ZUBEHÖR: TELLER-TRANSPORTWAGEN

### Besteckaufsatz für Teller-Transportwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BEA TETW 935/310/303</b>	Alle Modelle	935 × 310 × 303	<b>0163847</b>




Ausführung in Edelstahl. Halterung für vier Besteckbehälter GN ¼-150 zum Aufsetzen auf einen Teller-Transportwagen.

### Schutzhaube für Teller-Transportwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SH 940/455/585</b>	Teller-Transportwagen 0163480, 0163479, 0163479	940 × 455 × 585	<b>0191246081</b>
	<b>SH 940/735/585</b>	Teller-Transportwagen 0163482, 0163481	940 × 735 × 585	<b>0191223444</b>

Ausführung in Polyethylen.

### Trenngitter für Teller-Transportwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Ohne Front- sicherung</b>	Für den Einsatz in Teller-Transportwagen TETW	26 × 252 × 578	<b>0163485</b>
	<b>Mit Front- sicherung</b>	Für den Einsatz in Teller-Transportwagen TETW	205 × 276 × 578	<b>0163486</b>
	<b>Mit Front- sicherung</b>	Für den Einsatz in Teller-Transportwagen TETW-1/6-26	205 × 539 × 578	<b>0163484</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert. Zur seitlichen Trennung für eingestellte Tellerstapel.



Website

Weitere  
Produktdetails



## Einschubarten unserer Regalwagen

Durchschubsicherung



### U-Schiene

Unser Plus an Sicherheit: Mit integrierter Kippsicherung für GN- oder EN-Behälter.



### L-Schiene

Besonders leicht bedienbar: Zum schnellen Einschieben von GN-Behältern oder Backblechen mit und ohne Seitenführung.



### Regalwagen mit U-Schiene

Unser Plus an Sicherheit: integrierte Kippsicherung in der U-Schiene.



### Regalwagen mit L-Schiene

Unser Allrounder: Extra leicht bedienbar.



### Regalwagen ineinanderschiebbar

Unser Platzwunder für kleine Räume.

Platz  
sparend



### Regalwagen mit Arbeitsplatte

On top – mit extra praktischer Arbeitsfläche.



### Regalwagen zum Einfahren in Kühl-/Wärmeschränke

Perfekt eingeparkt – dank innenliegender Rollen.



### Regalwagen mit allseitiger Verkleidung





Rundumschutz plus edles Design.



### Individuelle Planung

Unsere Produkte können individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

## 2 Regalwagen – U-Schienen – Längseinschub

	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG 1/18 GN 75-L-U</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	18	18 × GN 1/1	90	454 × 619 × 1.662	<b>0112775</b>
	<b>RWG 2/36 GN 75-L-U</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	2 × 18	36 × GN 1/1	180	813 × 619 × 1.662	<b>0112575</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Regalwagen – U-Schienen – Quereinschub

	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG 1/36 GN 75-B-U</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	18	36 × GN 1/1 18 × GN 2/1	180	659 × 739 × 1.662	<b>0112535</b>
	<b>RWG 1/36 EN/GN 75-B-U</b>	  GN/EN 1/1 und deren Unterteilungen	18	36 × GN/EN 1/1	180	829 × 659 × 1.662	<b>0118275</b>

**Für  
GN & EN**

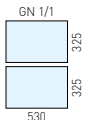
Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## Regalwagen – U-Schiene – Quereinschub – zerlegbar

### Kompakt verpackt




Dieser Regaltransportwagen ist zerlegbar und wird sicher und platzsparend zu Ihnen geliefert.

	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG/Z 1/36 GN 75-B-U NB</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	18	36 × Tablett GN 1/1	200	739 × 659 × 1659	<b>0164294</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur Selbstmontage. Zerlegbar. U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## REGALWAGEN MIT L-SCHIENE

### Regalwagen – L-Schiene – Längseinschub

	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG 1/20 GN 75-L-L</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	20	20 × Tablett GN 1/1	100	454 × 619 × 1.818	<b>0119002</b>
	<b>RWG 1/20 600/400 75-L-L</b>	<b>Für Backbleche</b>	20	20 Backbleche 600 × 400 mm	100	691 × 528 × 1.818	<b>0119022</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. L-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Regalwagen – L-Schiene – Quereinschub



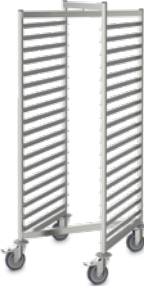
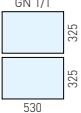
	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG 1/40 GN 75-B-L</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	20	40 × GN 1/1 oder 20 × GN 2/1	200	659 × 739 × 1.818	<b>0119012</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. L-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.







**Raum sparen mit den ineinanderschiebbaren Regalwagen**  
 Faustregel: 5 auf 2. Fünf leere Regalwagen benötigen den gleichen Platz wie 2 volle Regalwagen.

## Regalwagen ineinanderschiebbar – U-Schienen

	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG/E 1/18 GN 75-L-U</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	18	18 x GN 1/1 Längseinschub	90	454 x 619 x 1.686	<b>0163317</b>
	<b>RWG/E 1/36 GN 75-B-U</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	18	36 x GN 1/1 oder 18 x GN 2/1 Quereinschub	180	659 x 739 x 1.686	<b>0112525</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Regalwagen mit Arbeitsplatte – U-Schienen – Längseinschub

	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG/AP 1/7 GN 75-L-U</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	7	7 × GN 1/1	85	454 × 619 × 856	<b>0112465</b>
	<b>RWG/AP 2/14 GN 75-L-U</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	14	14 × GN 1/1	85	813 × 619 × 856	<b>0112505</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Regalwagen mit Arbeitsplatte – U-Schienen – Quereinschub

	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG/AP 1/14 GN 75-B-U</b>	 GN 1/1 und deren Unterteilungen	7	14 × GN 1/1 oder 7 × GN 2/1	85	659 × 739 × 856	<b>0112445</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## REGALWAGEN ZUM EINFAHREN IN KÜHL-/WÄRMESCHRÄNKE

2

### Regalwagen zum Einfahren in Kühl-/Wärmeschränke – U-Schienen – Quereinschub

	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG/S 1/36 GN 75-B-U</b>	 GN 1/1 530 325 GN 1/1 und deren Unterteilungen	18	36 × GN 1/1 oder 18 × GN 2/1	180	589 × 669 × 1.630	<b>0112555</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Regalwagen zum Einfahren in Kühl-/Wärmeschränke – U-Schienen – Quereinschub


	Modell	Geeignet für	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG/VT 1/36 GN 75-B-U</b>	 GN 1/1 530 325 GN 1/1 und deren Unterteilungen	18	36 × GN 1/1 oder 18 × GN 2/1	180	659 × 739 × 1.665	<b>0163351</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 75 mm. U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2 mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Transportsicherung für Regalwagen – schwenkbar zur Selbstmontage


		Art.-Nr.
	für 18 Auflagen	<b>0113272</b>
	für 20 Auflagen	<b>0113132</b>
	für RWG/E 1/18 schwenkbar, zur Selbstmontage	<b>0113273</b>

## Schutzhaube für Regalwagen


		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	SH 425/580/1500 für RWG Modell 1/18 und 1/20, GN-Längseinschub	425 x 580 x 1.500	<b>0123742</b>
	SH 630/690/1500 für RWG Modell 1/36 und 1/40, GN-Quereinschub	630 x 690 x 1.500	<b>0123722</b>
	SH 610/775/1500 für RWG Modell 1/36, EN/GN-Quereinschub	610 x 775 x 1.500	<b>0123732</b>

Ausführung in Polyethylen. Mit Sichtfenster, frontseitigem Reißverschluss.

## Thermoschutzhaube für Regalwagen

	Modell		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SH – Thermo 630/690/1500 PE gr</b>	für RWG Modell 1/36, GN-Quereinschub	630 x 690 x 1.500	<b>0162651</b>

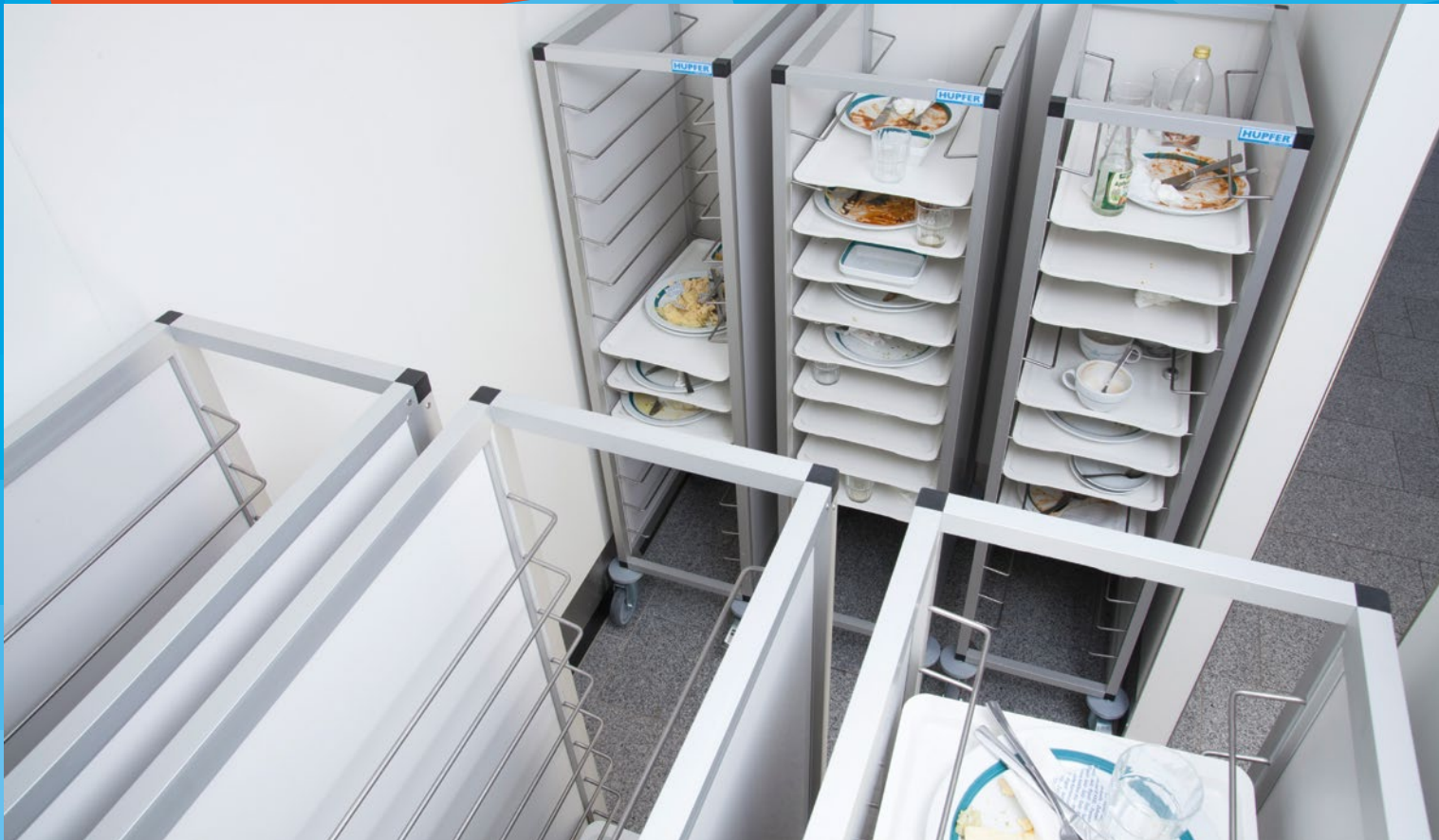
## Einlegeboden für Regalwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG-ELB 0112535</b>	Modell 0112535	671 x 586 x 30	<b>0164350</b>
	<b>RWG-ELB 0118275</b>	Modell 0118275	758 x 587 x 30	<b>0164351</b>

Ausführung in Edelstahl. Zum Nachrüsten eines Regalwagens für den Einsatz in einer Coolport® Einfahrstation.

# TAWALU – TABLETT-ABRÄUMWAGEN ALUMINIUM

2



## TAWALU – Tablett-Abraumwagen für platzsparende Zwischenlagerung und reibungslosen Rücktransport

Immer, wenn es darum geht, einen reibungslosen und effizienten Geschirr-Rücklauf zu organisieren, sind die Hupfer Tablett-Abraumwagen der Modellreihe TAWALU optimal einsetzbar. Ganz gleich, ob es sich um die Gemeinschaftsverpflegung, Selbstbedienungsrestaurants, Cafeterien oder ähnliche Betriebe handelt.



## TAWALU – geschlossene Grundmodelle mit Acrylglastür/en

1 Abteil



2 Abteile

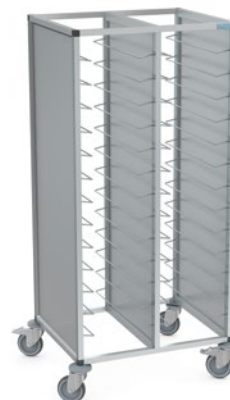


## TAWALU – offene Grundmodelle

1 Abteil



2 Abteile



### Ausführungen

#### TAWALU – offen/geschlossen

- Zum Einschub und Transport bauseitiger Tablettts mit Schmutzgeschirr.
- Beidseitige Durchschubbarriere gemäß DIN EN 18867-2.
- Stabile Tablettauflagen aus 6 mm Edelstahl-Vollmaterial, fest mit dem Rohrrahmen verbunden.
- Spezialprofil-Rohrrahmen mit Verbindungselementen aus Kunststoff.
- Effektiver Stoßschutz durch 4 drehbare Abweiserrollen aus Polymer.
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, in verschiedenen Ausführungen. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.
- Hygienische, stabile Konstruktion aus eloxiertem Aluminium.

#### Geschlossene Modelle

- Flügeltüren mit flachem Türgriff, der nicht über den Stoßschutz des Wagens hinausragt.
- Einstellbarer Magnetverschluss, der durch seine in den Profilrahmen eingelassene Platzierung keinen störenden Einfluss bei der Tablettbeschickung ausüben kann.



Website

Weitere  
Produktdetails

	BASIC	SMART	BLACK	INDIVIDUAL
<b>Größen</b>	Standardgrößen			Standardgrößen & Individualmaße
<b>Rahmen</b>	Aluminium eloxiert	Aluminium eloxiert	Aluminium schwarz eloxiert	Aluminium eloxiert
<b>Basic Dekore</b>	✓	—	—	optional
<b>Smart Dekore</b>	—	✓	✓	optional
<b>Individual Dekore</b>	—	—	—	✓
<b>Rollen (ø 125 mm)*</b>				
<b>Verzinktes Stahl-Gehäuse mit Kunststoff-Rad</b>	✓	—	—	optional
<b>Kunststoff-Gehäuse mit Kunststoff-Rad</b>	—	—	—	optional
<b>Gehäuse Edelstahl mit Kunststoff-Rad</b>	—	—	—	optional
<b>Verzinktes Stahl-Gehäuse mit Kunststoff-Rad und luftidentischer Bereifung</b>	—	✓	✓	optional
<b>Alle Modelle in geschlossener und offener Ausführung erhältlich.</b>				

\*Weitere Rollenvarianten auf Anfrage verfügbar.

## BASIC – DAS ATTRAKTIVE EINSTIEGSMODELL



- In über 200 Ausführungen erhältlich.
- Eloxierter Aluminium-Rahmen.
- Rostgeschützte Rolle mit Rückenlochbefestigung, verzinkt-chromatisiertes Gehäuse, Kunststoff-Rad und Gleitlager.
- Erhältlich mit den Basic Dekoren Weiß oder Lichtgrau.

### BASIC DEKORE





## SMART – LÄSST KEINE WÜNSCHE OFFEN

## BLACK – DESIGN IN JEDEM DETAIL



### Zusätzlich zu Modell Basic:

- Farbvielfalt mit unseren neuen Smart Dekoren, die nicht nur gut aussehen, sondern auch eine antibakterielle Wirkung haben.
- Pannensichere und geräuschgedämmte luftdichteste Rolle für besonders leisen und komfortablen Transport.

Wie Ausführung SMART jedoch mit schwarzen Bauteilen.

## SMART DEKORE



**U15230**  
LIGHT VANILLA

**U18003**  
CRYSTAL BLUE

**U19006**  
MINT

**LIGHT**  
Hell und freundlich.

**U17005**  
CARMINE RED

**U18068**  
HEAVEN BLUE

**U19507**  
IRIS

**U16009**  
GOLDEN ORANGE

**U 15194**  
ZINGELB

**STRONG**  
Modern, lebendig und auffällig.

**U11077**  
CREAM WHITE

**U12168**  
CASHMERE

**U12257**  
GRAPHITE

**U12011**  
VULCANO

**ACHROMATIC**  
Zurückhaltend seriös.

**R38000 NW**  
KASTANIE/  
MARONE

**R20315 NW**  
ARTISAN EICHE

**R20128 RU**  
SONOMA  
EICHE HELL

**WOOD**  
Authentisch, lebendig und natürlich.

**F79934 CR**  
FERRO SCHWARZ

**S60036 SX**  
CLASSIC BETON

**STONE**  
Dezent und modern.

### Dekoranwendung

- Offene Modelle: Seitenwände und Mittelwand.
- Geschlossene Modelle: Rück- und Seitenwände, Mittelwand, Wagendach und -boden.

## INDIVIDUAL – GESTALTEN SIE IHREN TAWALU



Alles ist möglich – auch Sondermaße.

Gerne konfigurieren wir einen TAWALU speziell für Ihre Anforderungen. Sprechen Sie uns an.




### Individuelle Planung

Unsere Produkte können individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

Auch mit praktischem Tafellack erhältlich



## Schiebegriff für TAWALU

	Art.-Nr.
	—

Ausführung in Aluminium. Rundrohr mit Kunststoff-Endkappen, fest mit dem Rohrrahmen verbunden. Nicht für TAWALU mit zwei Abteilen und Türen geeignet.

## Galerie

	Art.-Nr.
	für TAWALU 1 Abteil —
	für TAWALU 2 Abteile —

Ausführung in Edelstahl. Mit Edelstahl-Wagendach zur Auflage des Transportgutes.

## Durchschubsicherung 1-fach – für offene TAWALU-Modelle

	Modell	Geeignet für		Art.-Nr.
	<b>DS TAWALU 1.435</b>	TAWALU Modelle 1.435 mm hoch	pro Fach	<b>0222908</b>
	<b>DS TAWALU 1.635</b>	TAWALU Modelle 1.635 mm hoch		<b>0222909</b>

Ausführung in Edelstahl als vertikal durchgehender Draht für Wagen ohne Rückwand. Für 1 Fach beim TAWALU.



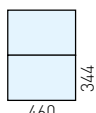
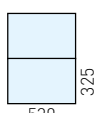
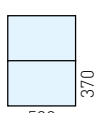
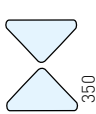
## Aufsatzkorb – für offene TAWALU-Modelle

	Modell		Öffnung Dachbreite mm	Art.-Nr.
	<b>AKo TAWALU</b>	für TAWALU 2 × GN/EN 1/1 Quereinschub	540	<b>0222560</b>
		für TAWALU 1 × GN 1/1 Längseinschub	335	<b>0222566</b>
		für TAWALU 1 × EN 1/1 Längseinschub	380	<b>0222567</b>
		für TAWALU Universal 1/1 Quereinschub	470	<b>0222563</b>
		für TAWALU Universal 1/1 Längseinschub	355	<b>0222565</b>
		für TAWALU 2 × Trapez	485	<b>0222564</b>

Ausführung in Edelstahl, kunststoffbeschichtet zum werkzeuglosen Aufsatz pro Abteil.

# TAWALU OFFEN – 1 ABTEIL



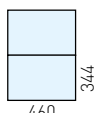
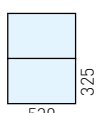
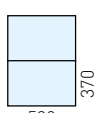
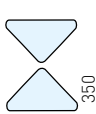
2

Tablettgröße	Modell	Abmessungen B x T x H mm	min. Nischenbreite mm	Höhenraster mm	Kapazität Tabletts	min./max. Tablettbreite mm	Art.-Nr.
<b>GN 1/1</b> 	TAWALU-1/6 GN	460 x 687 x 1.435	646	175	6	295/333	<b>0222002-N</b>
	TAWALU-1/7 GN			150	7		<b>0222003-N</b>
	TAWALU-1/9 GN			125	9		<b>0222004-N</b>
	TAWALU-1/11 GN			100	11		<b>0222005-N</b>
	TAWALU-1/15 GN			75	15		<b>0222006-N</b>
	TAWALU-1/7 GN	460 x 687 x 1.635	646	175	7	295/333	<b>0222012-N</b>
	TAWALU-1/9 GN			150	9		<b>0222013-N</b>
	TAWALU-1/10 GN			125	10		<b>0222014-N</b>
	TAWALU-1/13 GN			100	13		<b>0222015-N</b>
TAWALU-1/18 GN			75	18		<b>0222016-N</b>	
<b>EN</b> 	TAWALU-1/6 EN	505 x 687 x 1.435	691	175	6	340/378	<b>0222022-N</b>
	TAWALU-1/7 EN			150	7		<b>0222023-N</b>
	TAWALU-1/9 EN			125	9		<b>0222024-N</b>
	TAWALU-1/11 EN			100	11		<b>0222025-N</b>
	TAWALU-1/15 EN			75	15		<b>0222026-N</b>
	TAWALU-1/7 EN	505 x 687 x 1.635	691	175	7	340/378	<b>0222032-N</b>
	TAWALU-1/9 EN			150	9		<b>0222033-N</b>
	TAWALU-1/10 EN			125	10		<b>0222034-N</b>
	TAWALU-1/13 EN			100	13		<b>0222035-N</b>
TAWALU-1/18 EN			75	18		<b>0222036-N</b>	
<b>2 x Universal</b> 	TAWALU-1/12 UNI	595 x 855 x 1.435	781	175	12	430/468	<b>0222042-N</b>
	TAWALU-1/14 UNI			150	14		<b>0222043-N</b>
	TAWALU-1/18 UNI			125	18		<b>0222044-N</b>
	TAWALU-1/22 UNI			100	22		<b>0222045-N</b>
	TAWALU-1/30 UNI			75	30		<b>0222046-N</b>
	TAWALU-1/14 UNI	595 x 855 x 1.635	781	175	14	430/468	<b>0222052-N</b>
	TAWALU-1/18 UNI			150	18		<b>0222053-N</b>
	TAWALU-1/20 UNI			125	20		<b>0222054-N</b>
	TAWALU-1/26 UNI			100	26		<b>0222055-N</b>
TAWALU-1/36 UNI			75	36		<b>0222056-N</b>	
<b>2 x GN 1/1</b> 	TAWALU-1/12 GN	665 x 815 x 1.435	851	175	12	500/538	<b>0222062-N</b>
	TAWALU-1/14 GN			150	14		<b>0222063-N</b>
	TAWALU-1/18 GN			125	18		<b>0222064-N</b>
	TAWALU-1/22 GN			100	22		<b>0222065-N</b>
	TAWALU-1/30 GN			75	30		<b>0222066-N</b>
	TAWALU-1/14 GN	665 x 815 x 1.635	851	175	14	500/538	<b>0222072-N</b>
	TAWALU-1/18 GN			150	18		<b>0222073-N</b>
	TAWALU-1/20 GN			125	20		<b>0222074-N</b>
	TAWALU-1/26 GN			100	26		<b>0222075-N</b>
TAWALU-1/36 GN			75	36		<b>0222076-N</b>	
<b>2 x EN</b> 	TAWALU-1/12 EN	665 x 905 x 1.435	851	175	12	500/538	<b>0222082-N</b>
	TAWALU-1/14 EN			150	14		<b>0222083-N</b>
	TAWALU-1/18 EN			125	18		<b>0222084-N</b>
	TAWALU-1/22 EN			100	22		<b>0222085-N</b>
	TAWALU-1/30 EN			75	30		<b>0222086-N</b>
	TAWALU-1/14 EN	665 x 905 x 1.635	851	175	14	500/538	<b>0222092-N</b>
	TAWALU-1/18 EN			150	18		<b>0222093-N</b>
	TAWALU-1/20 EN			125	20		<b>0222094-N</b>
	TAWALU-1/26 EN			100	26		<b>0222095-N</b>
TAWALU-1/36 EN			75	36		<b>0222096-N</b>	
<b>2 x Trapez</b> 	TAWALU-1/12 DT	610 x 855 x 1.435	796	175	12	380/483	<b>0222102-N</b>
	TAWALU-1/14 DT			150	14		<b>0222103-N</b>
	TAWALU-1/18 DT			125	18		<b>0222104-N</b>
	TAWALU-1/22 DT			100	22		<b>0222105-N</b>
	TAWALU-1/30 DT			75	30		<b>0222106-N</b>
	TAWALU-1/14 DT	610 x 855 x 1.635	796	175	14	380/483	<b>0222112-N</b>
	TAWALU-1/18 DT			150	18		<b>0222113-N</b>
	TAWALU-1/20 DT			125	20		<b>0222114-N</b>
	TAWALU-1/26 DT			100	26		<b>0222115-N</b>
TAWALU-1/36 DT			75	36		<b>0222116-N</b>	

Tablettgröße	Modell	Abmessungen B x T x H mm	min. Nischenbreite mm	Höhenraster mm	Kapazität Tabletts	min./max. Tablettbreite mm	Art.-Nr.
	TAWALU-2/12 GN	820 x 687 x 1.435	1.006	175	6	295/333	<b>0222152-N</b>
	TAWALU-2/14 GN			150	7		<b>02.2215.3-N</b>
	TAWALU-2/18 GN			125	9		<b>0222154-N</b>
	TAWALU-2/22 GN			100	11		<b>0222155-N</b>
	TAWALU-2/30 GN			75	15		<b>0222156-N</b>
	TAWALU-2/14 GN	820 x 687 x 1.635	1.006	175	7	295/333	<b>0222162-N</b>
	TAWALU-2/18 GN			150	9		<b>0222163-N</b>
	TAWALU-2/20 GN			125	10		<b>0222164-N</b>
	TAWALU-2/26 GN			100	13		<b>0222165-N</b>
	TAWALU-2/36 GN			75	18		<b>0222166-N</b>
	TAWALU-2/12 EN	910 x 687 x 1.435	1.096	175	6	340/378	<b>0222172-N</b>
	TAWALU-2/14 EN			150	7		<b>0222173-N</b>
	TAWALU-2/18 EN			125	9		<b>0222174-N</b>
	TAWALU-2/22 EN			100	11		<b>0222175-N</b>
	TAWALU-2/30 EN			75	15		<b>0222176-N</b>
	TAWALU-2/14 EN	910 x 687 x 1.635	1.096	175	7	340/378	<b>0222182-N</b>
	TAWALU-2/18 EN			150	9		<b>0222183-N</b>
	TAWALU-2/20 EN			125	10		<b>0222184-N</b>
	TAWALU-2/26 EN			100	13		<b>0222185-N</b>
	TAWALU-2/36 EN			75	18		<b>0222186-N</b>
	TAWALU-2/12 UNI	860 x 615 x 1.435	1.046	175	12	315/353	<b>0222192-N</b>
	TAWALU-2/14 UNI			150	14		<b>0222193-N</b>
	TAWALU-2/18 UNI			125	18		<b>0222194-N</b>
	TAWALU-2/22 UNI			100	22		<b>0222195-N</b>
	TAWALU-2/30 UNI			75	30		<b>0222196-N</b>
	TAWALU-2/14 UNI	860 x 615 x 1.635	1.046	175	14	315/353	<b>0222202-N</b>
	TAWALU-2/18 UNI			150	18		<b>0222203-N</b>
	TAWALU-2/20 UNI			125	20		<b>0222204-N</b>
	TAWALU-2/26 UNI			100	26		<b>0222205-N</b>
	TAWALU-2/36 UNI			75	36		<b>0222206-N</b>
	TAWALU-2/24 GN	1.230 x 815 x 1.435	1.416	175	12	500/538	<b>0222212-N</b>
	TAWALU-2/28 GN			150	14		<b>0222213-N</b>
	TAWALU-2/36 GN			125	18		<b>0222214-N</b>
	TAWALU-2/28 GN	1.230 x 815 x 1.635	1.416	175	14	500/538	<b>0222222-N</b>
	TAWALU-2/36 GN			150	18		<b>0222223-N</b>
	TAWALU-2/24 EN	1.230 x 905 x 1.435	1.416	175	12	500/538	<b>0222272-N</b>
	TAWALU-2/28 EN			150	14		<b>0222273-N</b>
	TAWALU-2/36 EN			125	18		<b>0222274-N</b>
	TAWALU-2/28 EN	1.230 x 905 x 1.635	1.416	175	14	500/538	<b>0222282-N</b>
	TAWALU-2/36 EN			150	18		<b>0222283-N</b>
	TAWALU-2/24 DT	1.120 x 855 x 1.435	1.306	175	12	380/483	<b>0222232-N</b>
	TAWALU-2/28 DT			150	14		<b>0222233-N</b>
	TAWALU-2/36 DT			125	18		<b>0222234-N</b>
	TAWALU-2/28 DT	1.120 x 855 x 1.635	1.306	175	14	380/483	<b>0222242-N</b>
	TAWALU-2/36 DT			150	18		<b>0222243-N</b>

# TAWALU GESCHLOSSEN MIT ACRYLGLASTÜR - 1 ABTEIL

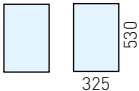
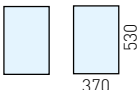
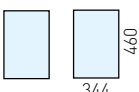
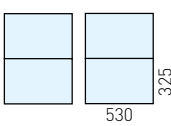
2

Tablettgröße	Modell	Abmessungen B x T x H mm	min. Nischenbreite mm	Höhenraster mm	Kapazität Tabletts	min./max. Tablettbreite mm	Art.-Nr.
<b>GN 1/1</b> 	TAWALU-1/6 GN	460 x 687 x 1.435	646	175	6	295/333	0222002-T
	TAWALU-1/7 GN			150	7		0222003-T
	TAWALU-1/9 GN			125	9		0222004-T
	TAWALU-1/11 GN			100	11		0222005-T
	TAWALU-1/15 GN			75	15		0222006-T
	TAWALU-1/7 GN	460 x 687 x 1.635	646	175	7	295/333	0222012-T
	TAWALU-1/9 GN			150	9		0222013-T
	TAWALU-1/10 GN			125	10		0222014-T
	TAWALU-1/13 GN			100	13		0222015-T
TAWALU-1/18 GN			75	18		0222016-T	
<b>EN</b> 	TAWALU-1/6 EN	505 x 687 x 1.435	691	175	6	340/378	0222022-T
	TAWALU-1/7 EN			150	7		0222023-T
	TAWALU-1/9 EN			125	9		0222024-T
	TAWALU-1/11 EN			100	11		0222025-T
	TAWALU-1/15 EN			75	15		0222026-T
	TAWALU-1/7 EN	505 x 687 x 1.635	691	175	7	340/378	0222032-T
	TAWALU-1/9 EN			150	9		0222033-T
	TAWALU-1/10 EN			125	10		0222034-T
	TAWALU-1/13 EN			100	13		0222035-T
TAWALU-1/18 EN			75	18		0222036-T	
<b>2 x Universal</b> 	TAWALU-1/12 UNI	595 x 855 x 1.435	781	175	12	430/468	0222042-T
	TAWALU-1/14 UNI			150	14		0222043-T
	TAWALU-1/18 UNI			125	18		0222044-T
	TAWALU-1/22 UNI			100	22		0222045-T
	TAWALU-1/30 UNI			75	30		0222046-T
	TAWALU-1/14 UNI	595 x 855 x 1.635	781	175	14	430/468	0222052-T
	TAWALU-1/18 UNI			150	18		0222053-T
	TAWALU-1/20 UNI			125	20		0222054-T
	TAWALU-1/26 UNI			100	26		0222055-T
TAWALU-1/36 UNI			75	36		0222056-T	
<b>2 x GN 1/1</b> 	TAWALU-1/12 GN	665 x 815 x 1.435	851	175	12	500/538	0222062-T
	TAWALU-1/14 GN			150	14		0222063-T
	TAWALU-1/18 GN			125	18		0222064-T
	TAWALU-1/22 GN			100	22		0222065-T
	TAWALU-1/30 GN			75	30		0222066-T
	TAWALU-1/14 GN	665 x 815 x 1.635	851	175	14	500/538	0222072-T
	TAWALU-1/18 GN			150	18		0222073-T
	TAWALU-1/20 GN			125	20		0222074-T
	TAWALU-1/26 GN			100	26		0222075-T
TAWALU-1/36 GN			75	36		0222076-T	
<b>2 x EN</b> 	TAWALU-1/12 EN	665 x 905 x 1.435	851	175	12	500/538	0222082-T
	TAWALU-1/14 EN			150	14		0222083-T
	TAWALU-1/18 EN			125	18		0222084-T
	TAWALU-1/22 EN			100	22		0222085-T
	TAWALU-1/30 EN			75	30		0222086-T
	TAWALU-1/14 EN	665 x 905 x 1.635	851	175	14	500/538	0222092-T
	TAWALU-1/18 EN			150	18		0222093-T
	TAWALU-1/20 EN			125	20		0222094-T
	TAWALU-1/26 EN			100	26		0222095-T
TAWALU-1/36 EN			75	36		0222096-T	
<b>2 x Trapez</b> 	TAWALU-1/12 DT	610 x 855 x 1.435	796	175	12	380/483	0222102-T
	TAWALU-1/14 DT			150	14		0222103-T
	TAWALU-1/18 DT			125	18		0222104-T
	TAWALU-1/22 DT			100	22		0222105-T
	TAWALU-1/30 DT			75	30		0222106-T
	TAWALU-1/14 DT	610 x 855 x 1.635	796	175	14	380/483	0222112-T
	TAWALU-1/18 DT			150	18		0222113-T
	TAWALU-1/20 DT			125	20		0222114-T
	TAWALU-1/26 DT			100	26		0222115-T
TAWALU-1/36 DT			75	36		0222116-T	

Die Modelle TAWALU-1/xx DT für Trapeztabletts sind mit einer zweiten Tür anstelle der Rückwand ausgestattet!

# TAWALU GESCHLOSSEN MIT ACRYLGLASTÜR – 2 ABTEILE



2

Tablettgröße	Modell	Abmessungen B × T × H mm	min. Nischenbreite mm	Höhenraster mm	Kapazität Tabletts	min./max. Tablettbreite mm	Art.-Nr.
<b>2 × GN 1/1</b> 	TAWALU-2/12 GN	820 × 687 × 1.435	1.006	175	12	295/333	<b>0222152-T</b>
	TAWALU-2/14 GN			150	14		<b>0222153-T</b>
	TAWALU-2/18 GN			125	18		<b>0222154-T</b>
	TAWALU-2/22 GN			100	22		<b>0222155-T</b>
	TAWALU-2/30 GN			75	30		<b>0222156-T</b>
	TAWALU-2/14 GN	820 × 687 × 1.635	1.006	175	14	295/333	<b>0222162-T</b>
	TAWALU-2/18 GN			150	18		<b>0222163-T</b>
	TAWALU-2/20 GN			125	20		<b>0222164-T</b>
	TAWALU-2/26 GN			100	26		<b>0222165-T</b>
	TAWALU-2/36 GN			75	36		<b>0222166-T</b>
<b>2 × EN</b> 	TAWALU-2/12 EN	910 × 687 × 1.435	1.096	175	12	340/378	<b>0222172-T</b>
	TAWALU-2/14 EN			150	14		<b>0222173-T</b>
	TAWALU-2/18 EN			125	18		<b>0222174-T</b>
	TAWALU-2/22 EN			100	22		<b>0222175-T</b>
	TAWALU-2/30 EN			75	30		<b>0222176-T</b>
	TAWALU-2/14 EN	910 × 687 × 1.635	1.096	175	14	340/378	<b>0222182-T</b>
	TAWALU-2/18 EN			150	18		<b>0222183-T</b>
	TAWALU-2/20 EN			125	20		<b>0222184-T</b>
	TAWALU-2/26 EN			100	26		<b>0222185-T</b>
	TAWALU-2/36 EN			75	36		<b>0222186-T</b>
<b>2 × Universal</b> 	TAWALU-2/12 UNI	860 × 615 × 1.435	1.046	175	12	315/353	<b>0222192-T</b>
	TAWALU-2/14 UNI			150	14		<b>0222193-T</b>
	TAWALU-2/18 UNI			125	18		<b>0222194-T</b>
	TAWALU-2/22 UNI			100	22		<b>0222195-T</b>
	TAWALU-2/30 UNI			75	30		<b>0222196-T</b>
	TAWALU-2/14 UNI	860 × 615 × 1.635	1.046	175	14	315/353	<b>0222202-T</b>
	TAWALU-2/18 UNI			150	18		<b>0222203-T</b>
	TAWALU-2/20 UNI			125	20		<b>0222204-T</b>
	TAWALU-2/26 UNI			100	26		<b>0222205-T</b>
	TAWALU-2/36 UNI			75	36		<b>0222206-T</b>
<b>4 × GN 1/1</b> 	TAWALU-2/24 GN	1.230 × 815 × 1.435	1.416	175	24	500/538	<b>0222212-T</b>
	TAWALU-2/28 GN			150	28		<b>0222213-T</b>
	TAWALU-2/36 GN			125	36		<b>0222214-T</b>
	TAWALU-2/28 GN	1.230 × 815 × 1.635	1.416	175	28	500/538	<b>0222222-T</b>
	TAWALU-2/36 GN			150	36		<b>0222223-T</b>

# TAWEDEL – TABLETT-ABRÄUMWAGEN EDELSTAHL

2

## TAWEDEL – Tablett-Abräumwagen Edelstahl – Längseinschub

	Modell	Tablettgröße	Nutzmaß mm	Kapazität Tabletts	Höhenraster mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
<b>1 Abteil</b> 	<b>TAWEDEL 1/10 GN 125-L</b>	GN	530 × 325	10	125	470 × 636 × 1.547	<b>0138014</b>
	<b>TAWEDEL 1/12 GN 100-L</b>	GN	530 × 325	12	100	470 × 636 × 1.547	<b>0138062</b>
	<b>TAWEDEL 1/10 EN 125-L</b>	EN	530 × 370	10	125	495 × 636 × 1.547	<b>0138034</b>
	<b>TAWEDEL 1/12 EN 100-L</b>	EN	530 × 370	12	100	495 × 636 × 1.547	<b>0138082</b>
<b>2 Abteile</b> 	<b>TAWEDEL 2/20 GN 125-L</b>	GN	530 × 325	20	125	845 × 636 × 1.547	<b>0138164</b>
	<b>TAWEDEL 2/24 GN 100-L</b>	GN	530 × 325	24	100	845 × 636 × 1.547	<b>0138165</b>
	<b>TAWEDEL 2/20 EN 125-L</b>	EN	530 × 370	20	125	895 × 636 × 1.547	<b>0138184</b>
	<b>TAWEDEL 2/24 EN 100-L</b>	EN	530 × 370	24	100	900 × 641 × 1.547	<b>0138272</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## TAWEDEL – Tablett-Abräumwagen Edelstahl – Quereinschub

	Modell	Tablettgröße	Nutzmaß mm	Kapazität Tabletts	Höhenraster mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
<b>1 Abteil</b> 	<b>TAWEDEL 1/20 B-EN 125</b>	EN	530 × 370	20	125	845 × 675 × 1.547	<b>0138094</b>
	<b>TAWEDEL 1/24 EN 100-B</b>	EN	530 × 370	24	100	675 × 845 × 1.547	<b>0138095</b>
<b>1 Abteil</b> 	<b>TAWEDEL 1/20 DT-125-B</b>	Trapez	480 × 350	20	125	605 × 845 × 1.547	<b>0138114</b>
	<b>TAWEDEL 1/24 DT-100-B</b>	Trapez	480 × 350	24	100	605 × 845 × 1.547	<b>0138115</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



Website

Weitere  
Produktdetails



## Rückwandverkleidung Edelstahl



Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
RV/TAWEDEL 1-GN-L	TAWEDEL 0138014, 0138062	<b>0138372</b>
RV/TAWEDEL 2-GN-L	TAWEDEL 0138164, 0138165	<b>0138373</b>
RV/TAWEDEL 1-DT-B	TAWEDEL 0138114, 0138115	<b>0138371</b>
RV/TAWEDEL 1-EN-B	TAWEDEL 0138094, 0138095	<b>0138370</b>
RV/TAWEDEL 1-EN-L	TAWEDEL 0138034, 0138082	<b>0138368</b>
RV/TAWEDEL 2-EN-L	TAWEDEL 0138184, 0138272	<b>0138369</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit Rahmengerüst verschraubt.

## Rückwandverkleidung HDF



Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
RV/TAWEDEL 1-GN-L HDF	TAWEDEL 0138014, 0138062	<b>0138378</b>
RV/TAWEDEL 2-GN-L HDF	TAWEDEL 0138164, 0138165	<b>0138379</b>
RV/TAWEDEL 1-DT-B HDF	TAWEDEL 0138114, 0138115	<b>0138377</b>
RV/TAWEDEL 1-EN-L HDF	TAWEDEL 0138034, 0138082	<b>0138374</b>
RV/TAWEDEL 2-EN-L HDF	TAWEDEL 0138184, 0138272	<b>0138375</b>
RV/TAWEDEL 1-EN-B HDF	TAWEDEL 0138094, 0138095	<b>0138376</b>

Ausführung in Hartfaserplatte melaminharzbeschichtet. Sonderfarben und -dekore auf Anfrage.

## Seitenverkleidung Edelstahl



Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
SV/TAWEDEL	TAWEDEL mit Längseinschub	<b>0138701</b>
SV/TAWEDEL	TAWEDEL mit Quereinschub	<b>0138702</b>

Ausführung in Edelstahl. Beidseitige Verkleidung. Mit Rahmengerüst verschraubt.

## Seitenverkleidung HDF

	Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
	<b>SV/TAWEDEL</b>	Für TAWEDEL mit Längseinschub	<b>0138714</b>
	<b>SV/TAWEDEL</b>	Für TAWEDEL mit Quereinschub	<b>0138715</b>


Ausführung in Hartfaserplatte, melaminharzbeschichtet. Beideseitige Verkleidung. Sonderfarben und -dekore auf Anfrage.

## Schiebegriff

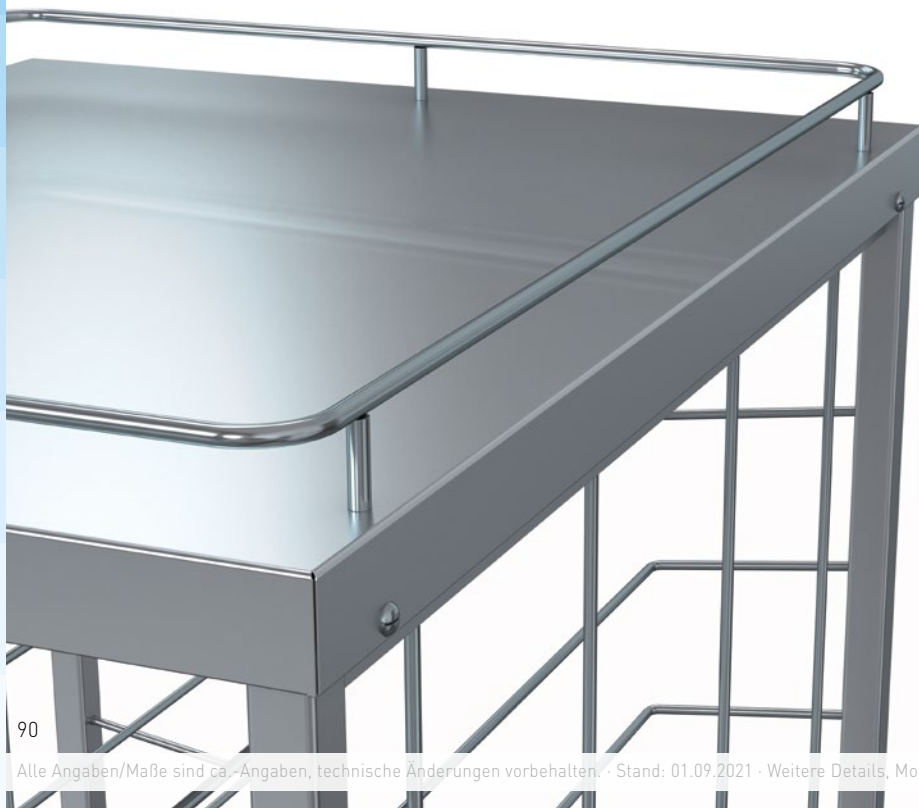
	Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
	<b>SG/TAWEDEL L</b>	TAWEDEL mit Längseinschub	<b>0138704</b>
	<b>SG/TAWEDEL B</b>	TAWEDEL mit Quereinschub	<b>0138705</b>

Ausführung in Edelstahl. Durchmesser der Stange: 20 mm. Mit Rohrrahmen verschraubt.


## Wagendach

	Modell	Geeignet für	Art.-Nr.
	<b>WD/TAWEDEL 1 L-GN</b>	TAWEDEL 0138014, 0138062	<b>0138710</b>
	<b>WD/TAWEDEL 2 L-GN</b>	TAWEDEL 0138164, 0138165	<b>0138711</b>
	<b>WD/TAWEDEL 1 B-DT</b>	TAWEDEL 0138114, 0138115	<b>0138709</b>
	<b>WD/TAWEDEL 1 L-EN</b>	TAWEDEL 0138034, 0138082	<b>0138706</b>
	<b>WD/TAWEDEL 2 L-EN</b>	TAWEDEL 0138184, 0138272	<b>0138707</b>
	<b>WD/TAWEDEL 1 B-EN</b>	TAWEDEL 0138094, 0138095	<b>0138708</b>

Ausführung in Edelstahl. Umlaufende Gelerie, Höhe: 40 mm.





## Korbtransportwagen – für Spülmaschinenkörbe

	Modell	Anzahl Abteile	Einschubmaß mm	Anzahl Auflagenpaare	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KTW 1/10 50-50</b>	1	500 × 500 bis 515 × 515	10	120	638 × 630 × 1.752	<b>0128892</b>


Ausführung in Edelstahl, hoch, mit einer Nutzhöhe von 145 mm (lichtes Maß), für leere und bestückte Geschirrkörbe im Format 500 × 500 mm bis 515 × 515 mm. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Korbtransportwagen mit Arbeitsplatte und Galerie – für Spülmaschinenkörbe

	Modell	Anzahl Abteile	Einschubmaß mm	Anzahl Auflagenpaare	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KTW 1/5 50-50</b>	1	500 × 500 bis 515 × 515	5	80	638 × 630 × 1.061	<b>0128872</b>
	<b>KTW 2/10 50-50</b>	2	500 × 500 bis 515 × 515	2 × 5 = 10	140	1.176 × 630 × 1.062	<b>0128882</b>

Ausführung in Edelstahl, niedrig, mit einer Nutzhöhe von 145 mm (lichtes Maß), für leere und bestückte Geschirrkörbe im Format 500 × 500 mm bis 515 × 515 mm. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Tropfwanne für Korbtransportwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KTW 1/5 50-50</b>	Für Korbtransportwagen mit Körben 500 × 500 mm	510 × 510 × 20	<b>0128912</b>


Ausführung in Edelstahl.



Website


Weitere Produktdetails

## Korbroller für Geschirrkörbe – ohne Griff

	Modell	Geschirrkörbe mm	Plattformabmessung mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KR/oGr 50-50</b>	500 × 500 bis 520 × 520	525 × 525	80	529 × 529 × 190	<b>0121593</b>



Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsgeschützten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Schiebegriff

	Modell		Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Schiebegriff für KR/oGr 50-50</b>		610 × 310 × 885	<b>0129163</b>


Ausführung in Edelstahl.

## Korbroller für Geschirrkörbe

	Modell	Geschirrkörbe mm	Plattformabmessung mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KR 50-50</b>	500 × 500	516 × 518	80	708 × 580 × 1.021	<b>0119332</b>
	<b>KR 65-53</b>	650 × 530	658 × 541	80	850 × 606 × 1.021	<b>0112752</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsgeschützten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Plattformwagen – besonders stabil – durch Verstärkungstraversen

	Modell	Plattformabmessung mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>PW 8×5</b>	800 × 500	120	895 × 595 × 1.012	<b>0112602</b>
	<b>PW 10×6</b>	1.000 × 600	120	1.095 × 695 × 1.012	<b>0112632</b>



Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsgeschützten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Verstärkungsunterzug für Plattformwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>VUZ SW 8×5</b>	PW Modell 8×5	775 × 497 × 29	<b>0114582</b>
	<b>VUZ SW 10×6</b>	PW Modelle 10×6	975 × 597 × 29	<b>0114583</b>

Ausführung in Edelstahl. Vollverschweißt. Belastungsgewinn: 20 kg.


## Plattformwagen – besonders kompakt – durch geringe Außenabmessungen

	Modell	Plattformabmessung mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>PW 5,4x5,4</b>	545 × 545	120	708 × 606 × 1.024	<b>0112662</b>
	<b>PW 8,2x5,4</b>	820 × 545	120	983 × 605 × 1.020	<b>0112692</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, in korrosionsgeschützten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.


## Schwerlast-Transportwagen



	Modell	Plattformabmessung mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TW/s 12 × 6</b>	1.200 × 600	500	1.366 × 660 × 1.054	<b>0162578</b>

Ausführung in Edelstahl. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen in korrosionsbeständigen Gehäusen, ø 160 mm. Weitere Rollenvarianten erhältlich.


## Stirnwandverkleidung für Schwerlast-Transportwagen

	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	Schwerlast-Transportwagen 0162578	551 × 526 × 21	<b>0162588</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit seitlichen Ausschnitten zum Einhängen. Blechstärke: 1,0 mm.

## Stirnwandwagen mit Platte



	Modell	Plattformabmessung mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>STWP 8,5x5</b>	850 × 500	500	970 × 500 × 944	<b>0114192</b>
	<b>STWP 10x7</b>	1.000 × 700	500	1.117 × 700 × 938	<b>0114212</b>

Ausführung in Edelstahl. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen in korrosionsbeständigen Gehäusen, ø 200 mm. Weitere Rollenvarianten erhältlich.



Website

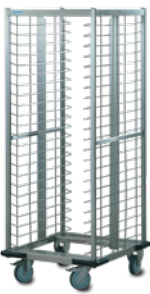
Weitere  
Produktdetails

[Website](#)Weitere  
Produktdetails

# SONSTIGE TRANSPORTLÖSUNGEN

2

## Kältespeicherplatten-Transportwagen

	Modell	Einschubmaß mm	Anzahl Auflagen- paare	Einschubart	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>KPTW 1/46 GN 60-B</b>	GN 530 x 325	46	Quer	46 x Kälte- speicher- platten GN 1/1	200	745 x 665 x 1.660	<b>0139282</b>
	<b>KPTW 1/23 GN 60-L</b>	GN 530 x 325	23	Längs	23 x Kälte- speicher- platten GN 1/1	100	460 x 645 x 1.660	<b>0162973</b>


Ausführung in Edelstahl. Zum Lagern und Transportieren von Kältespeicherplatten GN 1/1. Artikel 0129282: 2 Bock-, 2 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststellern. Artikel 0162973: 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststellern. Höhenraster der Auflagen 60 mm. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Transportsicherung für Kältespeicherplatten-Transportwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>TS KPTW 1/23+1/46</b>	Modelle KPTW 1/46 und 1/23	1.345 x 120 x 51	<b>0163637</b>


Zur nachträglichen Selbstmontage. Schwenkbar.

## Vorportionier-Transportwagen – Quereinschub – 1 Abteil

	Modell	Einschubmaß mm	Anzahl Auflagen- paare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>VTW 1/24 EN 115-B-U</b>	EN 530 x 370	12	24 EN-Tabletts oder 24 EN-Einschubkörbe	220	659 x 819 x 1.652	<b>0113065</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Höhenraster der Auflagen 115 mm. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Einlegeboden für Vorportionier-Transportwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>VTW-ELB 0113065</b>	Vorportioniertransportwagen 0113065	557 x 534 x 24	<b>0164353</b>

Ausführung in Edelstahl. Zum Nachrüsten eines Vorportionierwagens für den Einsatz in einer Coolport® Einfahrstation.

## Küchenhocker

	Modell	Bordmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KH 45 F</b>	450 × 450	120	450 × 450 × 500	<b>0114932</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Behälterrolli

	Modell	Kapazität Liter	Anzahl Handgriffe	Fahrgestell	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BHR 50L</b>	50	2	fest	50	ø 412 × 518 × 557	<b>0124683</b>
	<b>BHR 50L SF</b>	50	2	separat	50	505 × 421 × 501	<b>0124685</b>
	<b>BHR 65L SF</b>	65	3	separat	65	ø 520 × 500 × 630	<b>0124689</b>

Ausführung in Edelstahl. Behälterrolli inkl. Deckel. Art.-Nr. 0124683 und 0124685: 4 Lenkrollen, ø 75 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, Kunststoff-Rad mit Gleitlager. Art.-Nr. 0124689: 4 Lenkrollen, ø 50 mm, in korrosiongeschützten Gehäusen, mit Gleitlager.

## Kartoffel- und Gemüsewaschwagen

	Modell	Kapazität	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KGWW 90L</b>	Kapazität: 90 l 2 × GN 1/1-200, gelocht	807 × 610 × 605	<b>0124262</b>
	<b>KGWW 160L</b>	Kapazität: 160 l 4 × GN 1/1-200, gelocht	810 × 615 × 580	<b>0124272</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit Hebelablaufventil 2"-Sieb.


## Siebboden für Kartoffel- und Gemüsewaschwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KGWW-SB</b>	Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	733 × 543 × 25	<b>0124263</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur Schmutzabsonderung als Einlege-Lochblech für Kartoffel- und Gemüsewaschwagen.



## Auftauwagen zerlegbar – Höhe 1.650 mm

	Modell	Abmessungen Auftauwannen B × T × H mm	Höhen- raster mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	RTW/Z 10-6/1650 AUF-TW	1.000 × 546 × 140	150	1.069 × 670 × 1.650	<b>0121388</b>

Ausführung in Edelstahl. Inklusive 4 Auftauwannen und 1 Tauwasserwanne. 4 Lenkrollen ø 125 mm, in Edelstahlgehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern.

## Abfallbehälter

	Modell	Kapazität	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>AB 50L</b>	50 L	450 × 545	<b>0124162</b>
	<b>AB 75L</b>	75 L	520 × 535	<b>0124172</b>

Ausführung in lebensmiteltauglichem Kunststoff, stabil und hygienisch. Inklusive 2 Handgriffen.

## Abfallbehälter-Deckel

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>AB-DK 50L</b>	Abfallbehälter 50 l	370 × 20	<b>0124202</b>
	<b>AB-DK 75L</b>	Abfallbehälter 75 l	460 × 20	<b>0124212</b>


Ausführung in lebensmiteltauglichem Kunststoff. Zur sauberen und hygienischen Abdeckung von Abfallbehältern.

## Fahrgestell für Abfallbehälter

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>AB-FG 50L</b>	Abfallbehälter 0124162 (50 l)	554 × 481 × 287	<b>0124232</b>
	<b>AB-FG 75L</b>	Abfallbehälter 0124132 (75 l)	481 × 553 × 281	<b>0124132</b>


Ausführung in Edelstahl. Mit hygienischen Kunststoff-Abschlusskappen. Verstellbare Aufnahme- und Fixierungsbügel. Antistatische Bereifung.

## Wäsche- und Abfallsammler – 1-fach – mit Fußhebel und Deckel

	Modell	Abmessungen Halterahmen mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SWAF-1</b>	350 × 250 × 30	350 × 496 × 913	<b>0163920</b>


Ausführung in Edelstahl. Mit Fußhebel, Deckel und Gummiring. 4 Lenkrollen, ø 75 mm, davon 2 mit Totalfeststellern, in korrosiongeschützten Gehäusen.

## Wäsche- und Abfallsammler – 2-fach – mit Fußhebel und Deckel

	Modell	Abmessungen Halterahmen mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SWAF-2</b>	350 × 250 × 30	680 × 496 × 913	<b>0163921</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit Fußhebel, Deckel und Gummiringen. 4 Lenkrollen, ø 75 mm, davon 2 mit Totalfeststellern, in korrosiongeschützten Gehäusen.

## Wäsche- und Abfallsammler – 3-fach – mit Fußhebel und Deckel

	Modell	Abmessungen Halterahmen mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SWAF-3</b>	350 × 250 × 30	1.010 × 496 × 913	<b>0163922</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit Fußhebel, Deckel und Gummiringen. 4 Lenkrollen, ø 75 mm, davon 2 mit Totalfeststellern, in korrosiongeschützten Gehäusen.



## Rollensatz – Kunststoff-Gehäuse mit Kunststoff-Rad

(Werkseitige Erstausslieferung des Rollensatzes anstatt Standardrolle ø 125 mm in verzinktem Stahl-Gehäuse)

Rollenbefestigung		Gehäuse	Rollenlager	Bereifung	Durchmesser ø mm	Art.-Nr.
<b>Zapfen</b>		Kunststoff, Kunststoff-Rad	Kugellager	85 Shore A	125	<b>0127063</b>
<b>Platte</b>		Kunststoff, Kunststoff-Rad	Kugellager	85 Shore A	125	<b>0127033</b>

Waschanlagentauglich. Mit Fadenschutz.

## Rollensatz – Edelstahl-Gehäuse mit Kunststoff-Rad

(Werkseitige Erstausslieferung des Rollensatzes anstatt Standardrolle ø 125 mm in stahl-verzinktem Gehäuse)

Rollenbefestigung		Gehäuse	Rollenlager	Bereifung	Durchmesser ø mm	Art.-Nr.
<b>Zapfen</b>		Edelstahl, Kunststoff-Rad	Kugellager	55 Shore A	125	<b>0163328</b>
<b>Platte</b>		Edelstahl, Kunststoff-Rad	Kugellager	55 Shore A	125	<b>0163329</b>

Waschanlagentauglich.

## Rollensatz – verzinktes Stahl-Gehäuse mit Kunststoff-Rad und luftidentischer und pannensicherer Bereifung

(Werkseitige Erstausslieferung des Rollensatzes anstatt Standardrolle ø 125 mm in verzinktem Stahl-Gehäuse)

Rollenbefestigung		Gehäuse	Rollenlager	Bereifung	Durchmesser ø mm	Art.-Nr.
<b>Zapfen</b>		Verzinkter Stahl, Kunststoff-Rad	Kugellager	82 Shore A	125	<b>0127095</b>
<b>Platte</b>		Verzinkter Stahl, Kunststoff-Rad	Kugellager	82 Shore A	125	<b>0127075</b>

Luftidentische und pannensichere Rollen. PU-geschäumt. Dieser Rollentyp sorgt für minimale Fahrgeräusche und ist besonders für unebene Fahrwege geeignet.



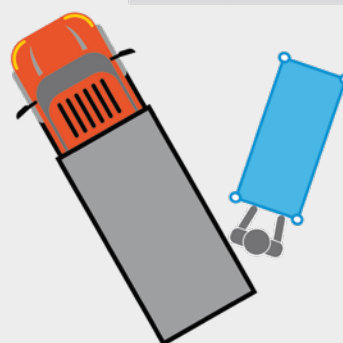
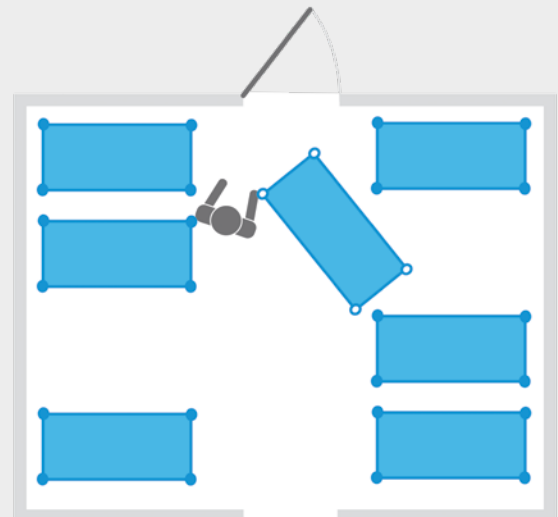
Website

Weitere  
Produktdetails



### Die Systemlösung für Zeit- und Platzgewinn

- Abdeckung der gesamten Logistikkette von der Anlieferung bis zur Spülküche.
- Vielfältige Lösungen für kleine und große Mengen.
- Extrem stabile und reinigungsfreundliche Edelstahlkonstruktion.
- Hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf.



S. 102



**Regaltransportwagen für Eurobehälter**

Für einfachen Zugriff dank schräger Auflagen.

S. 104



**Produktionswagen für Eurobehälter**

Für kleine Mengen: Leicht und kompakt zur Hand.

S. 105



**Kommissionierwagen für Eurobehälter**

Für den sicheren Transport großer, schwerer Mengen.

S. 106



**Korbroller für Eurobehälter**

Für schmale Nischen: Unsere platzsparende Transportlösung.

S. 107



**ERGO Stapler für Eurobehälter**

Für Ihren Rücken: Ergonomisches Arbeiten dank gleichbleibender Arbeitshöhe.

Lagerung  
Spülküche

Produktionsküche

Anlieferung

Transport

Kommissionierung




## REGALTRANSPORTWAGEN FÜR EUROBEHÄLTER

- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.
- Smarte Abmessungen: Auch für die Lagerung kleinerer Mengen ideal.
- Rundum geschützt: Abweiserrollen dienen als Anfahrtschutz.
- Sicher gelagert: Mit Durchschubsicherung und Drahtbügel zur Trennung zwischen den Behältern.

### Griffbereit

Schräg positionierte Drahtauflagen erleichtern den Zugriff in die Behälter.

### Regaltransportwagen für Eurobehälter – ohne Auflagen

	Modell	Kapazität max.	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>RTW/Z EB 5-6/1850</b>	für 1-5 Spezial-Drahtauflagen (Max. 5 Eurobehälter)	80	670 x 570 x 1.851	<b>0123103</b>
	<b>RTW/Z EB 10-6/1850</b>	für 1-5 Spezial-Drahtauflagen (Max. 10 Eurobehälter)	100	1.070 x 670 x 1.851	<b>0123104</b>
	<b>RTW/Z EB 14-6/1850</b>	für 1-5 Spezial-Drahtauflagen (Max. 15 Eurobehälter)	200	1.470 x 670 x 1.851	<b>0123102</b>


Ausführung in Edelstahl. Teilmontiert gelieferte Version. Spezial-Drahtauflagen sind separat erhältlich. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Spezial-Drahtauflage

	Modell	Geeignet für	Kapazität max.	Abmessungen B x T mm	Art.-Nr.
	<b>A-DR 1xEB 500/600</b>	RTW/Z EB 5-6/1850	Pro Drahtauflage: 1 Eurobehälter 600 x 400 (Max. 5 Eurobehälter)	500 x 570	<b>0164171</b>
	<b>A-DR 2xEB 1.000/600</b>	RTW/Z EB 10-6/1850	Pro Drahtauflage: 2 Eurobehälter 600 x 400 mm	1.000 x 570	<b>0164172</b>
	<b>A-DR 3xEB 1.400/600</b>	RTW/Z EB 14-6/1850	Pro Drahtauflage: 3 Eurobehälter 600 x 400 mm	1.400 x 570	<b>0164173</b>


Ausführung in Edelstahl elektrolytisch poliert. Zum schrägen Einhängen in Regaltransportwagen.

## Regaltransportwagen für Eurobehälter – mit geschlossenen Auflagen

	Modell	Kapazität max.	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RTW/Z EB 13-6/1650</b>	für 12 Eurobehälter 600 × 400 mm	200	1.370 × 670 × 1.651	<b>0123099</b>

Ausführung in Edelstahl. Teilmontiert gelieferte Version. Mit 4 geschlossenen Auflagen. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Regaltransportwagen für Eurobehälter – mit geschlossenen Auflagen – Verschweißte Ausführung

	Modell	Kapazität max.	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RTW/S EB 13-6/1650</b>	für 12 Eurobehälter 600 × 400 mm	200	1.370 × 670 × 1.650	<b>0123100</b>

Ausführung in Edelstahl. Verschweißte Ausführung. Mit 4 geschlossenen Auflagen. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## PRODUKTIONSWAGEN FÜR EUROBEHÄLTER

- Raumwunder: Dank kompakter Bauweise ideal für engere Küchen.
- Schnell zur Hand: Mit Platz für bis zu fünf Eurobehälter ideal zur Kommissionierung kleinerer Mengen.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.
- Rundum geschützt: Abweiserrollen dienen als Anfahrtschutz.

3

### Produktionswagen für Eurobehälter

	Modell	Kapazität max.	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>PW EB 1/5</b> <b>539/702/1530</b>	für 5 Eurobehälter 600 x 400 x 300 mm	125	539 x 702 x 1.535	<b>0163610</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit 5 Paar L-Einschubschienen. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.





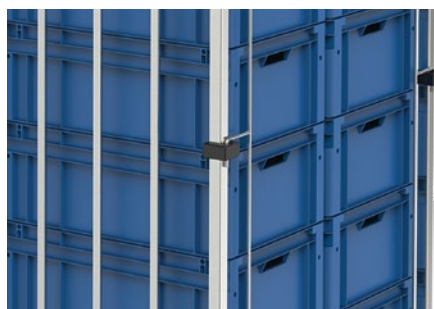
## KOMMISSIONIERWAGEN FÜR EUROBEHÄLTER

- Robust gebaut: Ideal für den Transport großer Mengen und schwerer Lasten.
- Sicher: Durchlaufende Stangen halten die Ware sicher beisammen.
- Rundum geschützt: Dank massiven, allseitigen Stoßbecken.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf stabilen Rollen.

### Kommissionierwagen für Eurobehälter

	Modell	Kapazität max.	Zwischenbord mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>RTW/S EB 82-63/1711</b>	für 12 Eurobehälter 600 × 400 × 300 mm	—	350	969 × 694 × 1.711	<b>0163872</b>
	<b>RTW/S EB 82-63/1711 ZB</b>	für 12 Eurobehälter 600 × 400 × 300 mm	820 × 630	350	969 × 694 × 1.711	<b>0163798</b>

Ausführung in Edelstahl. 2 Lenkrollen mit Feststellern und 2 Bockrollen, 160 mm.



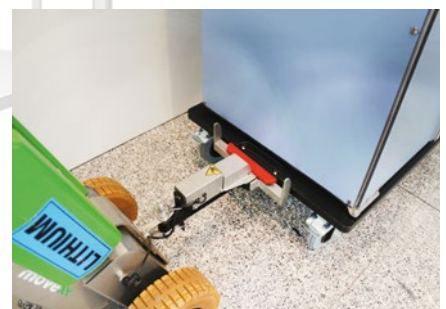
#### Transportgesichert

Durch zwei schwenkbare Sicherungsstangen an der Frontseite können die Behälter für den Transport gewappnet werden.



#### Ergonomisches Gadget

Alle Kommissionierwagen sind aufrüstbar auf die Ziehhilfe T1.000 von Movexx, die motorbetrieben das Ziehen oder Schieben des Wagens für jeden leicht von der Hand gehen lässt. **Die Ziehhilfe kann über Movexx direkt bezogen werden.**




## KORBROLLER FÜR EUROBEHÄLTER

- Praktisch: Optimal für den Transport leerer oder bestückter Behälter.
- Spontan: Ideal für die mobile Lagerung.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.
- Bestes Handling: Auch mit Schiebegriff erhältlich.


3

### Korbroller für Eurobehälter – ohne Griff

	Modell	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KR/oGr 60-40 EB</b>	80	629 × 429 × 190	<b>0164174</b>

Ausführung in Edelstahl. Ohne Griff. 4 Lenkrollen, Ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Korbroller für Eurobehälter

	Modell	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KR 60-40 EB</b>	80	800 × 476 × 1.021	<b>0164183</b>


Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, Ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## ERGO-STAPLER FÜR EUROBEHÄLTER

- Multitalent: Transportieren, lagern und bereitstellen.
- Ergonomisch Arbeiten auf gleichbleibender Höhe.
- Rundum geschützt dank allseitigem, massivem Stoßschutz.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.
- Kein Verkanten dank kugelgelagerter Plattformführung.

### ERGO-Stapler für Eurobehälter – offen – verstärkte Ausführung

	Modell	Geeignet für	Plattform mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BD/O EB 60-40 FM</b>	1 Stapel Eurobehälter	610 × 410	120	710 × 802 × 899	<b>0163895</b>

Ausführung in Edelstahl, verstärkt. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern.

### ERGO-Stapler für Eurobehälter – offen

	Modell	Geeignet für	Plattform mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BD/O EB 2/60-40</b>	2 Stapel Eurobehälter nebeneinander	820 × 610	240	758 × 1023 × 982	<b>0163524</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern.

#### Mitfahrgelegenheit

Ein Transporttrolli zum Verfahren von bereits entleerten Behältern kann an dem seitlichen Aufnahmebügel angehängen werden.



## 4 - STAPELGERÄTE



### Tellerstapler

Für runde Teller in den Größen von  $\varnothing$  180-330 mm.

S. 110



### Geschirr-Stapler

Für runde und eckige Geschirrtellen in verschiedenster Größen.

S. 114



### Tablettstapler

Für unterschiedlichste Tablettabmessungen.

S. 118





### Korbstapler

Für große Mengen an Geschirr oder vorportionierte Speisen in Körben.

S. 121



### Stapler für Porzellan-Norm

Für PN-Geschirrtteile und passende Kunststoff-Abdeckungen.

S. 126



### Stapler für Kunststoffteile

Für Clochen, Isolierteile und Kunststoff-Abdeckungen.

S. 128



## Thermische Ausführungen



### Unbeheizt

Für Geschirr, Tablett und Abdeckungen bei Raumtemperatur.



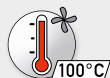
### Statisch beheizt

Für heißes Geschirr in der Speisenausgabe und -verteilung.



### Umluftbeheizt

Schnelle Aufheizung von Geschirr für die Heißverteilung.



### Umluftbeheizt/100° C

Hohe Heizleistung bis 100° C Geschirrtemperatur – speziell für sehr lange Wege zum Gast.



### Kühlschlitze

Für im Kühlhaus vorgekühltes Geschirr in der Kaltverteilung.



### Umluftgekühlt

Aktive Umluftkühlung zum sicheren Kalthalten temperaturempfindlicher Lebensmittel.

# TELLERSTAPLER



Website

Weitere  
Produktdetails

**NEU**

## Ergonomische Ausgabehöhe

Eine gleichbleibende, ergonomische Ausgabehöhe können Sie an den Zugfeder einstellen.

## Variabel in den Tellergrößen

Auf Teller eingestellt. Stellen Sie die Führungsstangen auf Ihre Teller ein.

Jetzt noch variabel.  
NEU:  $\varnothing$  180-330 mm.  
ALT:  $\varnothing$  270-330 mm,

## Schont das Geschirr

Keine Spuren auf dem Porzellan dank kunststoffbeschichteter Tellerführungen.

## Mehr Flexibilität



Fahrbar auf robusten Rollen.

## Rundum geschützt

Effektiver Stoßschutz an allen Seiten.



## Tellerstapler – unbeheizt

	Modell	Geschirr ø mm	Anzahl Geschirr- stapel	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TE 2/19-26</b>	190-260	2	144 Geschirrtteile	166 Geschirrtteile	140	930 × 459 × 960	<b>0162805</b>
	<b>TE 2/18-33</b>	180-330	2	106 Geschirrtteile	122 Geschirrtteile	140	1050 × 529 × 960	<b>0162806</b>

Ausführung in Edelstahl. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Hauben nicht im Lieferumfang enthalten! Passende Hauben finden Sie auf Seite 113. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Tellerstapler – statisch beheizt

	Modell	Geschirr ø mm	Anzahl Geschirr- stapel	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TE/H 19-26</b>	190-260	1	72 Geschirrtteile	83 Geschirrtteile	70	610 × 459 × 1.072	<b>0162808</b>
	<b>TE/H 18-33</b>	180-330	1	53 Geschirrtteile	61 Geschirrtteile	70	710 × 529 × 1.072	<b>0162809</b>
	<b>TE/H 2/19-26</b>	190-260	2	144 Geschirrtteile	166 Geschirrtteile	140	930 × 459 × 1.072	<b>0162810</b>
	<b>TE/H 2/18-33</b>	180-330	2	106 Geschirrtteile	122 Geschirrtteile	140	1.051 × 529 × 1.072	<b>0162811</b>

<b>Heizung</b>	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Geschirrtemperatur	Temperatur- regelung	Thermostat- einstellung
TE/H 19-26	Edelstahl-Rohrheizkörper	0,9	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max. 70° C	stufenlos	30 – 115° C
TE/H 18-33	Edelstahl-Rohrheizkörper	0,9	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max. 70° C	stufenlos	30 – 115° C
TE/H 2/19-26	Edelstahl-Rohrheizkörper	0,9	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max. 70° C	stufenlos	30 – 115° C
TE/H 2/18-33	Edelstahl-Rohrheizkörper	1,5	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max. 70° C	stufenlos	30 – 115° C

Ausführung in Edelstahl. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: Klarsichthaube/n, einwandig, hoch. Weitere Hauben finden Sie auf Seite 113. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

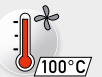

## Tellerstapler – umluftbeheizt

	Modell	Geschirr ø mm	Anzahl Geschirr- stapel	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TE/UH 19-26 VS</b>	190-260	1	72 Geschirrtteile	83 Geschirrtteile	70	610 × 459 × 1.072	<b>0162966</b>
	<b>TE/UH 2/19-26 VS</b>	190-260	2	144 Geschirrtteile	166 Geschirrtteile	140	930 × 459 × 1.072	<b>0162967</b>
	<b>TE/UH 2/18-33 VS</b>	180-330	2	106 Geschirrtteile	122 Geschirrtteile	140	1.050 × 529 × 1.072	<b>0163346</b>
<b>Heizung</b>	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Schutzart	Geschirrtemperatur	Temperatur- regelung	Thermostat- einstellung
TE/UH 19-26 VS	Energiemodul	0,9	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max. 80° C	stufenlos	30 – 115° C
TE/UH 2/19-26 VS	Energiemodul	1,5	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max. 80° C	stufenlos	30 – 115° C
TE/UH 2/18-33 VS	Energiemodul	1,5	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max. 80° C	stufenlos	30 – 115° C

Ausführung in Edelstahl. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: Klarsichthaube/n, einwandig, hoch. Weitere Hauben finden Sie auf Seite 113. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

Der mit **100° C umluftbeheizte Tellerstapler** eignet sich besonders für die Heißportionierung am Speisenverteillband mit anschließendem Warmtransport (Cook & Serve). Mit den richtigen Rahmenbedingungen wie Speisenausgabetemperatur, einer Wärmedämmung durch Clochen und einer Isolierung des Tablett-Transportwagens kann sichergestellt werden, dass hier die Kerntemperatur im Produkt nicht unter die kritische Grenze von 65° C fällt.



## Tellerstapler – umluftbeheizt/100° C

	Modell	Geschirr ø mm	Anzahl Geschirr- stapel	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TE/UH 2/19-26 VC</b>	190 – 260	2	130 Geschirrtteile	138 Geschirrtteile	140	961 × 512 × 972	<b>0161590</b>
<b>Heizung</b>	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Schutzart	Geschirrtemperatur	Thermostat- einstellung	Temperatur- regelung
TE/UH 2/19-26 VC	Energiemodul	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max. 100° C	30 – 130° C	stufenlos

Ausführung in Edelstahl. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: 2 Klarsichthauben, einwandig, flach. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## Tellerstapler – Kühlschlitz

	Modell	Geschirr ø mm	Anzahl Geschirr- stapel	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TE 2/19-26 K</b>	190 – 260	2	144 Geschirrtteile	166 Geschirrtteile	140	930 × 459 × 960	<b>0162807</b>

Ausführung in Edelstahl. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Hauben nicht im Lieferumfang enthalten! Passende Hauben finden Sie auf Seite 113. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ZUBEHÖR: TELLERSTAPLER

Zubehör	Modell	Material	Höhe mm	Optik	Für Modell	Art.-Nr.
	<b>Haube flach</b>	Kunststoff	100	halb- transparent	Stapelröhre ø 19-26 cm	<b>0162200</b>
	<b>Haube hoch</b>	Kunststoff	200	halb- transparent	Stapelröhre ø 19-26 cm	<b>0162201</b>
					Stapelröhre ø 18-33 cm	<b>0162202</b>

Ausführung in Polycarbonat, robuste und stoßunempfindliche. 3-Punkt-Verschlussmechanismus zum Lösen mit geringem Kraftaufwand. Tropfwasserablauf zum schnellen Trocknen nach der Reinigung, spülmaschinengeeignet, stapelbar.

**Einer für alles:  
Der Stapel für alle Geschirrformen und -größen**



### Geschirrstapler

Für größerer Mengen bei der Speisenverteilung.



### Coolstapler® für Geschirr

Für die Kaltportionierung in der Gemeinschaftsverpflegung und Speisenverteilung ist das Spezialgerät mit aktiver Kühlung.

Mit zukunftssicherem Kältemittel R290.



### Universal-Geschirrstapler

Für den Einsatz in Nischen und bei der Speisenausgabe dank kompakter Abmessungen und aufgesetzter Schiebegriffe.



### Flexible Geschirrtelgrößen

Für unterschiedliche Geschirrtelgrößen Dank individuell anpassbarer Führungsstangen.





Website

Weitere  
Produktdetails

## BÜHNENSTAPLER FÜR GESCHIRR

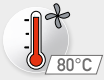

- Ergonomisch Arbeiten auf gleichbleibender Höhe.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.
- Höchste Hygiene dank hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.
- Kein Verkanten dank kugelgelagerter Plattformführung.
- Hilfreiche Reinigungsöffnungen in der Bodenplatte.

### Bühnenstapler für Geschirr – unbeheizt

	Modell	Geeignet für	Anzahl max. Geschirrstapel	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Stapelbühne mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BD 60-60</b>	runde Geschirrtile ø 140-300 mm oder rechteckige Geschirrtile mit Kantenlänge 160-270 mm	16 je nach Geschirrgröße	306	372	600 x 600	200	902 x 760 x 900	<b>0161780</b>



Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Plattform. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs und der Geschirrgröße. Hinweis: Abdeckhaube nicht im Lieferumfang/Preis enthalten. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Bühnenstapler für Geschirr – umluftbeheizt

	Modell	Geeignet für	Anzahl max. Geschirrstapel	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Stapelbühne mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BD/UH 60-60 4S</b>	runde Geschirrtile ø 140-300 mm oder rechteckige Geschirrtile mit Kantenlänge 160-270 mm	16 je nach Geschirrgröße	306	372	600 x 600	200	991 x 760 x 1084	<b>0162988</b>
<b>Heizung</b>	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Schutzart	Geschirrtemperatur	Temperaturregelung	Thermostateinstellung	
BD/UH 60-60 4S	Energiemodul	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max. 80° C	stufenlos	30-115° C	

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Plattform. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs und der Geschirrgröße. Im Lieferumfang enthalten: 1 transparente Kunststoff Abdeckhaube und 4 Edelstahl-Führungsstäbe. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Bühnenstapler für Geschirr – mit Kühlschlitzen

	Modell	Geeignet für	Anzahl max. Geschirrstapel	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Stapelbühne mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BD 60-60 K</b>	runde Geschirrtile ø 140-300 mm oder rechteckige Geschirrtile mit Kantenlänge 160-270 mm	16 je nach Geschirrgröße	306	372	600 x 600	200	902 x 760 x 900	<b>0161790</b>

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Plattform. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs und der Geschirrgröße. Hinweis: Abdeckhaube nicht im Lieferumfang/Preis enthalten. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## COOLSTAPLER® • UNIVERSAL-GESCHIRRSTAPLER

- Ergonomisch Arbeiten auf gleichbleibender Höhe.
- Höchste Hygiene dank hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.
- Rundum geschützt dank allseitigem, massivem Stoßschutz.
- Kein Verkanten dank kugelgelagerter Plattformführung.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.
- Hilfreiche Reinigungsöffnungen in der Bodenplatte.



Zukunfts-  
sicheres  
Kältemittel

### Coolstapler® – umluftgekühlt

	Modell	Geschirr ø mm	Kapazität max. Teile	Stapelhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BDC/UK 54-54</b>	240-260	244	540 x 540	200	1.092 x 761 x 900	<b>0161460</b>
Kühlung	Kühlung	Kälteleistung kW	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Geschirrtemperatur	Kältemittel
BDC/UK 54-54	Umluftkühlung	0,4	0,55	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	min. 5° C	R290, FCKW-frei

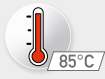

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Ausführung in Edelstahl. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: 1 Edelstahl-Abdeckhaube, flach, doppelwandig isoliert, mit Griff und 4 Edelstahl-Führungsstäbe. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Universal-Geschirrstapler – unbeheizt

	Modell	Geschirr ø bzw. Kantlänge mm	Plattform- maß mm	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>UST 57-28</b>	80-280	570 x 280	510 Geschirrtteile	615 Geschirrtteile	100	750 x 510 x 900	<b>0162991</b>

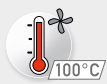

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Gitter, kunststoffbeschichtet. Für runde und rechteckige Teile 80-280 mm ø bzw. Kantlänge, auch für kleine Teile geeignet. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: 2 Edelstahl-Führungsstäbe. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Universal-Geschirrstapler – statisch beheizt

	Modell	Geschirr ø bzw. Kantlänge mm	Plattform- maß mm	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>UST/H 57-28</b>	80-280	570 x 280	510 Geschirrtteile	615 Geschirrtteile	100	750 x 510 x 1023	<b>0162993</b>
Heizung	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Geschirrtemperatur	Temperatur- regelung	Thermostat- einstellung	
UST/H 57-28	Edelstahl-Rohrheizkörper	1,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	max. 85° C	stufenlos	30-115° C	


Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Gitter, kunststoffbeschichtet. Für runde und rechteckige Teile 80 bis 280 mm ø bzw. Kantlänge, auch für kleine Teile geeignet. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: 1 transparente Polycarbonat-Abdeckhaube 57-28, 2 Edelstahl-Führungsstäbe. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Universal-Geschirrstapler – umluftbeheizt/100° C


	Modell	Geschirr Ø bzw. Kantenlänge mm	Plattform- maß mm	Kapazität max. ohne Haube	Kapazität max. mit Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>UST/UH 57-28</b>	80-280	570 × 280	510 Geschirrtteile	615 Geschirrtteile	100	750 × 510 × 1.020	<b>0162994</b>
<b>Heizung</b>	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Geschirrtemperatur	Temperaturregelung		Thermostateinstellung
UST/UH 57-28	Energiemodul	1,5	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		max. 100° C	stufenlos		30-115° C

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Gitter, kunststoffbeschichtet. Für runde und rechteckige Teile 80 bis 280 mm Ø bzw. Kantenlänge, auch für kleine Teile geeignet. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, Ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: 1 transparente Polycarbonat-Abdeckhaube, 2 Edelstahl-Führungsstäbe.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Führungsrohr


	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	Stapelgeräte BD, BDUH, UST, USTH, USTUH	20 × 825	<b>0191124358</b>

### Halterung für Führungsstangen

	Geeignet für	Führungsstäbe	Art.-Nr.
	Universalstapler UST und UST/H	4 Führungsstangen bis max. Ø 20 mm	<b>0119462</b>



Für ungenutzte Edelstahl-Führungsstangen – stirnseitig an einem Universalstapler montiert. Zweiteilige Halterung aus Polyethylen, bestehend aus Ober- und Unterteil.

### Plattformaufsatz Tassenstapelung

	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	UST 57-28, UST/H 57-28, UST/UH 57-28	550 × 260 × 16	<b>0162748</b>

Zur Optimierung der Stapelung von Kaffee- und Suppentassen. Bessere Standfähigkeit und Stabilität bei der Stapelung durch plane Ebene sowie individuelle Einsatzmöglichkeiten der Führungsstäbe durch anwendungsfreundliche Lochführungen. Einfache Anbringung mittels beigefügtem Befestigungsmaterial.

### Abdeckhaube

	Modell	Material	Geeignet für	Für Plattformmaß mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Haube</b>	Edelstahl	Universal- Geschirrstapler	570 × 280	600 × 310 × 144	<b>014122202</b>
	<b>Haube klar</b>	Polycarbonat	Universal- Geschirrstapler	570 × 280	603 × 313 × 120	<b>014122075</b>



## Alles zur Hand: Tablettstapler für reibungslose Arbeitsabläufe



**NEU**

### Offener Tablettstapler

Für die Speisenverteilung und einfach zu reinigen.

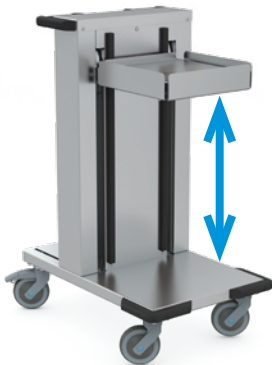


### Vereinfachte Reinigung

Dank der herausnehmbaren Plattform und den zusätzlichen Reinigungsöffnungen in der Bodenplatte.

### Geschlossener Tablettstapler

Für den Gastbereich dank der geschlossenen Konstruktion.



### Tablettstapler mit verstellbarer Plattform

Für Ihre Tablett dank der einstellbaren Plattform. Geeignet zur Längs- und Breitabstapelung an Spülmaschinen.



### Tablettstapler für Schmutzgeschirr-Rücklaufbänder

Für die Abstapelung von Tablett in Verbindung mit einer automatischen Abstapelvorrichtung.





## TABLETTSTAPLER

- Ergonomisch Arbeiten auf gleichbleibender Höhe.
- Höchste Hygiene dank hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.
- Rundum geschützt dank allseitigem, massivem Stoßschutz.
- Kein Verkanten dank kugelgelagerter Plattformführung.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.

Jetzt mit austauschbarer Plattform

### Tablettstapler – 1-fach – offen

	Modell	Geeignet für	Kapazität max. Tablett je Stapel	Stapelhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>OTA 47-36</b>	1 Stapel Universal-Tabletts 460 × 344 mm oder Trapez-Tabletts 480 × 350 mm oder 2 Stapel Frühstückstabletts 325 × 212 mm	ca. 120	490 × 380	120	800 × 515 × 900	<b>0164626</b>
	<b>OTA 53-37</b>	1 Stapel GN-Tabletts 530 × 325 mm oder EN-Tabletts 530 × 370 mm oder Universal-Tabletts 460 × 344 mm oder Trapez-Tabletts 480 × 350 mm oder 2 Stapel Frühstückstabletts 325 × 212 mm	ca. 120	540 × 380	120	800 × 510 × 900	<b>0164627</b>


Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Austauschbare Plattformen für Tablettstapler – 1-fach – offen **NEU**

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>OTA PF 47/36</b>	1 Stapel Universal-Tabletts 460 × 344 mm oder Trapez-Tabletts 480 × 350 mm oder 2 Stapel Frühstückstabletts 325 × 212 mm	490 × 380	<b>0164577</b>
	<b>OTA PF 53/37</b>	1 Stapel GN-Tabletts 530 × 325 mm oder EN-Tabletts 530 × 370 mm oder Universal-Tabletts 460 × 344 mm oder Trapez-Tabletts 480 × 350 mm oder 2 Stapel Frühstückstabletts 325 × 212 mm	540 × 380	<b>0164578</b>
	<b>OTA PF 50/50</b>	500 × 500 oder 508 × 508 Geschirrkörbe	523 × 523	<b>0164579</b>


Ausführung in Edelstahl. Zur Montage auf Tablettstapler – 1-fach – offen.

## Tablettstapler – 2-fach – offen

	Modell	Geeignet für	Kapazität max. Tablettts je Stapel	Stapelbühne mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TA 2/53-37</b>	2 Stapel EN-Tabletts 530 × 370 mm oder GN-Tabletts 530 × 325 mm	ca. 240	760 × 539	240	963 × 685 × 909	<b>0161770</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Tablettstapler mit verstellbarer Plattform

	Modell	Geeignet für	Kapazität max. Tablettts je Stapel	Stapelbühne mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>OTA U-BW</b>	Diverse Tablettgrößen	ca. 80 – 120	325-550 × 320-566	120	510 × 822 × 1025	<b>0161740</b>


Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Tablettstapler – offen – mit Abstapelvorrichtung für Hupfer-Geschirrrücklaufbänder

	Modell	Geeignet für	Kapazität max. Tablettts je Stapel	Stapelbühne mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>OTA 53-37 S</b>	Tablettbreiten von 325-380 mm (einstellbar)	ca. 100	540 × 315	120	515 × 803 × 900	<b>0162777</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Tablettstapler – 1-fach – geschlossen

	Modell	Geeignet für	Kapazität max. Tablettts je Stapel	Stapelbühne mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TA/G 53-37</b>	1 Stapel EN-Tabletts 530 × 370 mm oder GN-Tabletts 530 × 325 mm	ca. 120	540 × 380	120	513 × 820 × 900	<b>0161760</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## Echte Raumwunder: Korbstapler in hochwertigen Ausführungen

**NEU**



### Offene Korbstapler

Für Stapelaufgaben bei Raumtemperatur, z. B. innerhalb der Speisenzubereitung.



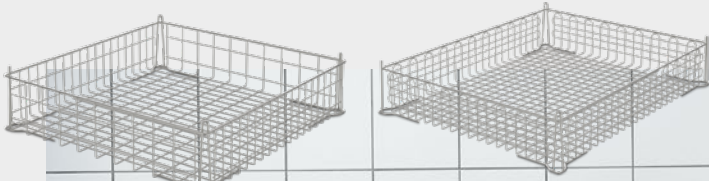
### Geschlossene Korbstapler

Für den Gastbereich dank der geschlossenen Konstruktion.



### Coolstapler für Körbe

Für die Kaltportionierung in der Gemeinschaftsverpflegung und Speisenverteilung ist das Spezialgerät mit aktiver Kühlung.



### Exklusiv bei Hupfer

Neben Stapelgeräten für 500 × 500, auch 650 × 530 Körbe für mehr Kapazität erhältlich.



Website

Weitere  
Produktdetails

## OFFENE UND GESCHLOSSENE KORBSTAPLER

- Ergonomisch Arbeiten auf gleichbleibender Höhe.
- Höchste Hygiene dank hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.
- Rundum geschützt dank allseitigem, massivem Stoßschutz.
- Kein Verkanten dank kugelgelagerter Plattformführung.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.


Jetzt  
mit aus-  
tauschbarer  
Plattform

### Korbstapler – offen – unbeheizt

	Modell	Geschirrkörbe mm	Kapazität max. Körbe	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>OKO 50-50</b>	500 x 500 oder 508 x 508	6 x 115 mm hoch oder 10 x 75 mm hoch	120	800 x 565 x 900	<b>0164628</b>
	<b>OKO 65-53</b>	650 x 530	6 x 115 mm hoch oder 10 x 75 mm hoch	170	800 x 715 x 900	<b>0162781</b>

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Plattform, allseitig aufgekantet. Für kleine und schlecht stapelbare Teile in Körben. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Austauschbare Plattform für Korbstapler – offen – unbeheizt

	Modell		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>OTA PF 47/36</b>	1 Stapel Universal-Tabletts 460 x 344 mm oder Trapez-Tabletts 480 x 350 mm oder 2 Stapel Frühstückstabletts 325 x 212 mm	490 x 380	<b>0164577</b>
	<b>OTA PF 53/37</b>	1 Stapel GN-Tabletts 530 x 325 mm oder EN-Tabletts 530 x 370 mm oder Universal-Tabletts 460 x 344 mm oder Trapez-Tabletts 480 x 350 mm oder 2 Stapel Frühstückstabletts 325 x 212 mm	540 x 380	<b>0164578</b>
	<b>OTA PF 50/50</b>	500 x 500 oder 508 x 508 Geschirrkörbe	523 x 523	<b>0164579</b>


Ausführung in Edelstahl. Zur Montage auf Korbstapler – offen – unbeheizt.

### Korbstapler – geschlossen – unbeheizt

	Modell	Geschirrkörbe mm	Kapazität max. Körbe	Führungskorb mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>KO 50-50</b>	500 x 500 oder 508 x 508	zusätzlich 6 x 115 mm oder 9 x 75 mm hoch	500 x 500 x 150	100	712 x 760 x 900	<b>0161660</b>
	<b>KO 65-53</b>	650 x 530	zusätzlich 6 x 115 mm oder 9 x 75 mm hoch	650 x 530 x 150	150	851 x 760 x 900	<b>0161670</b>



Ausführung in Edelstahl. Für kleine und schlecht stapelbare Teile in Körben. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Stapelbühne: Edelstahl kunststoffbeschichtet, die Stapelplattform (im Preis enthalten) ist als Korb gestaltet und kann mit in die Stapelkapazität einbezogen werden. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Korbstapler – umluftbeheizt

	Modell	Geschirrkörbe mm	Anzahl Geschirrstapel	Kapazität max. Körbe	Führungskorb mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>KO/UH 50-50</b>	500 x 500 und 508 x 508	je nach Geschirrgröße	zusätzlich 6 x 115 mm oder 9 x 75 mm hoch	500 x 500 x 150	150	850 x 761 x 1.078	<b>0161690</b>
	<b>KO/UH 65-53</b>	650 x 530	je nach Geschirrgröße	zusätzlich 6 x 115 mm oder 9 x 75 mm hoch	650 x 530 x 150	200	992 x 760 x 1.082	<b>0161700</b>
Heizung	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Schutzart	Geschirrtemperatur	Temperaturregelung	Thermostateinstellung
KO/UH 50-50	Energiemodul	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max. 80° C	stufenlos	30-115° C
KO/UH 65-53	Energiemodul	2,0	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max. 80° C	stufenlos	30-115° C

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl kunststoffbeschichtet. Für Geschirr für Suppen und warme Beilagen. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Stapelplattform ist als Korb gestaltet und kann mit in die Stapelkapazität einbezogen werden. Im Lieferumfang enthalten: 1 Kunststoff-Abdeckhaube, 1 Korb als Stapelplattform. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Korbstapler – Kühlschlitzte


	Modell	Geschirrkörbe mm	Kapazität max. Körbe	Führungskorb mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>KO 50-50 K</b>	500 x 500 oder 508 x 508	zusätzlich 6 x 115 mm oder 9 x 75 mm hoch	500 x 500 x 50	120	761 x 710 x 900	<b>0161680</b>

Ausführung in Edelstahl. Für Geschirr für Kaltspeisen. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Stapelbühne: Edelstahl kunststoffbeschichtet, die Stapelplattform (im Preis enthalten) ist als Korb gestaltet und kann mit in die Stapelkapazität einbezogen werden. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ZUBEHÖR: KORBSTAPLER


Rostfrei

### Beschichteter Stapel-Geschirrkorb

	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B x T x H* mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korbboden und -wandungen		
	<b>GeKo/besch 650/530/75</b>	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 93	<b>0117002</b>
	<b>GeKo/besch 650/530/115</b>	25 x 43	5,0	2,5	650 x 530 x 133	<b>0117012</b>

Ausführung in Edelstahl, kunststoffbeschichtet, grau. Stabile, vollverschweißte Konstruktion. Spülmaschinengeeignet. Selbstzentrierung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.



### Beschichteter Stapel-Geschirrkorb

	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B x T x H* mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korbboden und -wandungen		
	<b>GeKo/besch 500/500/75</b>	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 93	<b>0116982</b>
	<b>GeKo/besch 500/500/115</b>	25 x 45	5,0	2,5	500 x 500 x 133	<b>0116992</b>

Ausführung in Edelstahl, kunststoffbeschichtet, grau. Stabile, vollverschweißte Konstruktion. Spülmaschinengeeignet. Selbstzentrierung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.



\*inkl. Stapelecke

## Stapel-Geschirrkorb

	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B × T × H* mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korrboden und -wandungen		
	<b>GeKo 650/530/75</b>	27 × 27	5,0	2,5	650 × 530 × 93	<b>0113822</b>
	<b>GeKo 650/530/115</b>	27 × 27	5,0	2,5	650 × 530 × 133	<b>0113832</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert, in Schlaufenausführung. Selbstzentrierung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.

## Stapel-Geschirrkorb

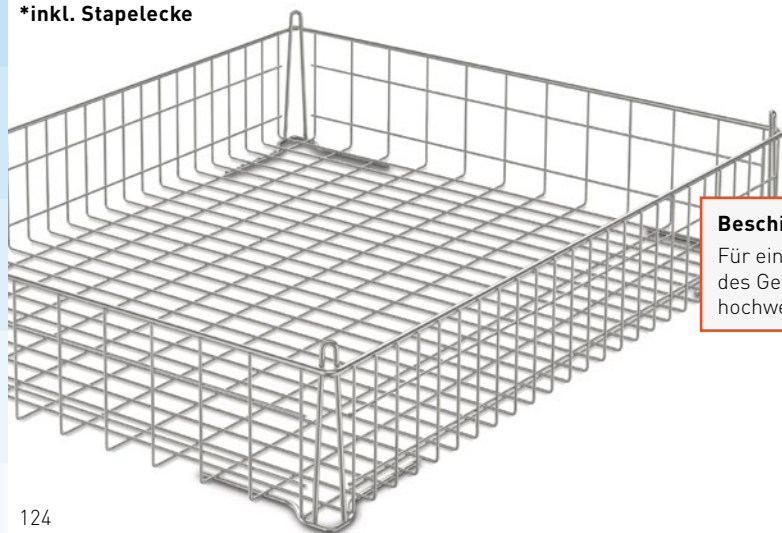
	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B × T × H* mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korrboden und -wandungen		
	<b>GeKo 500/500/75</b>	27 × 27	5,0	2,5	500 × 500 × 93	<b>0113812</b>
	<b>GeKo 500/500/115</b>	27 × 27	5,0	2,5	500 × 500 × 133	<b>0115332</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert, in Schlaufenausführung. Selbstzentrierung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.

## Haube

	Modell	Material	Farbe	für Plattformmaß mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
 Abbildung ähnlich	<b>AH PP 555/555/180/4 gr</b>	Polycarbonat	transparent	Für Stapler mit Körben 500 × 500 mm	555 × 555 × 180	<b>0119672</b>
 Abbildung ähnlich	<b>AH PP 710/590/180/4 gr</b>	Polycarbonat	transparent	Für Stapler mit Körben 650 × 530 mm	710 × 590 × 180	<b>014041071</b>

\*inkl. Stapelecke



### Beschichtete Stapelkörbe für Geschirr

Für eine schonenden Behandlung und einen geräuscharmen Transport des Geschirrs sorgen unsere beschichteten Edelstahl-Körbe mit einer hochwertigen, besonders weichen Spezialbeschichtung aus Polyamid.

## COOLSTAPLER FÜR KÖRBE

- Ergonomisch Arbeiten auf gleichbleibender Höhe.
- Rundum geschützt dank allseitigem, massivem Stoßschutz.
- Einfach praktisch: Die Haube einfach am Haken aufhängen.
- Cool: Doppelwandige, isolierte Edelstahl-Abdeckhaube mit Silikondichtung.
- Höchste Hygiene dank hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.
- Kein Verkanten dank kugelgelagerter Plattformführung.
- Hilfreiche Reinigungsöffnungen in der Bodenplatte.

### Coolstapler® – umluftgekühlt

	Modell	Geschirrkörbe mm	Kapazität max. Körbe	Führungskorb mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BDC/UK 50-50</b>	500 x 500 oder 508 x 508	zusätzlich 4 x 115 mm oder 7 x 75 mm hoch	500 x 500 x 150	100	1.092 x 761 x 900	<b>0161450</b>
	<b>BDC/UK 65-53</b>	650 x 530	zusätzlich 4 x 115 mm oder 7 x 75 mm hoch	650 x 530 x 150	150	1.212 x 761 x 900	<b>0161451</b>
<b>Kühlung</b>	Kühlung	Kälteleistung kW	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Geschirrtemperatur	Kältemittel
BDC/UK 50-50	Umluftkühlung	0,4	0,55	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	>=5° C	R290, FCKW-frei
BDC/UK 65-53	Umluftkühlung	0,4	0,55	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	>=5° C	R290, FCKW-frei

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl kunststoffbeschichtet. Mit doppelwandiger und isolierter Edelstahl-Abdeckhaube. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Stapelplattform ist als Korb gestaltet und kann mit in die Stapelkapazität einbezogen werden (Stapelplattform im Lieferumfang enthalten). Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



Exklusiv  
bei  
Hupfer

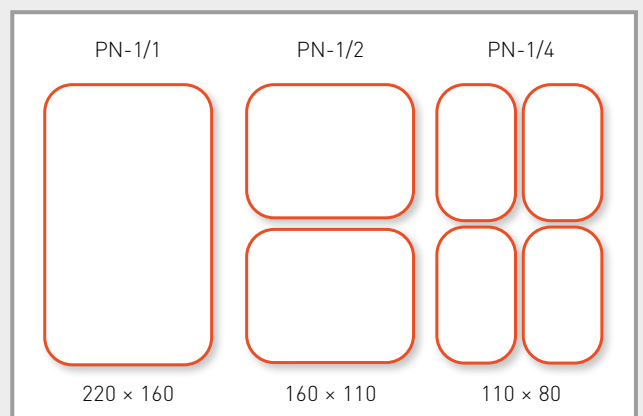
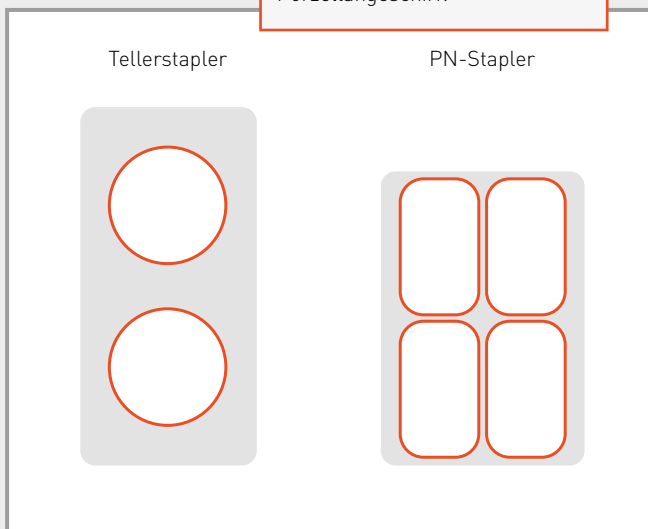


## Wenn's einfach passt

Unsere Stapler für PN-Geschirrtteile überzeugen mit enormen Kapazitäten. Das Geheimnis: Die Stapler sind perfekt auf eckige Porzellan-Norm-Geschirrtteile abgestimmt. Optimale Platznutzung im Stapler und auf dem Tablett.

### Optimale Platznutzung

Durch eckiges, perfekt auf die Staplergröße abgestimmtes Porzellangeschirr.




### Kombinationsmöglichkeit

Sämtliche PN-Größen können flexibel miteinander kombiniert werden.

## PORZELLAN-NORM-STAPLER

- Ergonomisch Arbeiten auf gleichbleibender Arbeitshöhe.
- Höchste Hygiene dank hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.
- Rundum geschützt dank allseitigem, massivem Stoßschutz.
- Kein Verkanten dank kugelgelagerter Plattformführung.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.

### Stapler für Porzellan-Norm Geschirr

	Modell	Geeignet für	Anzahl max. Geschirrstapel	Kapazität max.	Plattform mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BPN 4-P</b>	Porzellan-Norm-Geschirrtteile	9 je nach Geschirrgröße	160 Schalen PN-1/1, 37 mm hoch oder 340 Teller PN-1/1, 22 mm hoch	470 x 340	160	710 x 530 x 900	<b>0164088</b>

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: HPL-Plattform. Schutzgitter: Edelstahldraht, kunststoffbeschichtet. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs und der Geschirrgröße. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Stapler für Porzellan-Norm Deckel

	Modell	Geeignet für	Anzahl max. Geschirrstapel	Kapazität max.	Plattform mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BPN 4-D</b>	Porzellan-Norm Kunststoffdeckel	9 je nach Geschirrgröße	60 Cloches 1/2 EN, 212 Deckel 1/1 PN	517 x 373	50	748 x 555 x 923	<b>0164087-1</b>

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Plattform. Schutzgitter: Edelstahldraht, kunststoffbeschichtet. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs und der Geschirrgröße. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.




Website

Weitere  
Produktdetails

# STAPLER FÜR KUNSTSTOFFTEILE

- Ergonomisch Arbeiten auf gleichbleibender Höhe.
- Höchste Hygiene dank hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.
- Rundum geschützt dank allseitigem, massivem Stoßschutz.
- Kein Verkanten dank kugelgelagerter Plattformführung.
- Mehr Flexibilität: Fahrbar auf robusten Rollen.
- Reinigungsöffnungen in der Bodenplatte.


## Stapler für Kunststoffteile – unbeheizt

	Modell	Geeignet für	Anzahl max. Geschirrstapel	Kapazität max.	Stapelhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BDK 57-57</b>	Ober- und Unterteile von Kunststoff-Isolier-Sets	9 je nach Geschirrgröße	306	570 x 570	80	761 x 851 x 909	<b>0161810</b>
	<b>BDK 85-60</b>	Ober- und Unterteile von Kunststoff-Isolier-Sets	12 je nach Geschirrgröße	406	850 x 600	90	760 x 1171 x 909	<b>0161820</b>

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Korb, kunststoffbeschichtet. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs und der Geschirrgröße. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

**Exklusiv bei Hupfer**

## Stapler für Kunststoffteile mit Kühlschlitzen

	Modell	Geeignet für	Anzahl max. Geschirrstapel	Kapazität max.	Stapelhöhe mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>BDK 57-57 K</b>	Ober- und Unterteile von Kunststoff-Isolier-Sets	9 je nach Geschirrgröße	306	570 x 570	80	852 x 760 x 900	<b>0162518</b>

Ausführung in Edelstahl. Stapelbühne: Edelstahl-Korb, kunststoffbeschichtet. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs und der Geschirrgröße. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.





Website

Weitere  
Produktdetails



S. 131



### Speisenausgabewagen mit Rohrheizkörper

Ein, zwei, drei oder auch vier GN-Behälter – ganz nach Ihren Anforderungen.

S. 132



### Speisenausgabewagen mit Folienheizung

Besonders energieeffizient und schnell einsetzbar.

S. 133



### Speisenausgabewagen mit längsseitiger Bedienung

Ideal für den Einsatz in Anfahrthecken.

S. 134



**NEU**



### Speisenausgabewagen mit Therma Dry

Extra sparsam dank Infrarotbeheizung.

S. 135



**NEU**



### Speisenausgabewagen mit aktiver Kühlung

Zur Bereitstellung von nicht vorportionierten Kalt Speisen, Portionierung am Band oder Self-Service.

S. 136



### Kaltspisenausgabewagen

Für alles was kalt bleiben soll: Aufschnitt, Joghurt, Salate...

S. 137



### Offener Speisenausgabewagen

Die Lösung für temperaturneutrale oder kalte Speisen in kühler Umgebung.

S. 138



### Vorportionier-Transportwagen

Vorportionierte Komponenten flexibel zur Hand.

S. 139



### Zubehör

Erstklassige Zubehörteile für Ihre Komplettlösung.



[Website](#)





Weitere  
Produktdetails

## SPEISEAUSGABEWAGEN MIT ROHRHEIZKÖRPER

- Hygienisch: Naht- und fugenlos eingeschweißte Becken.
- Flexibel: Jedes Becken individuell und stufenlos beheizbar.
- Saubere Sache: Die spezielle Neigung des Bodens sichert eine rückstandslose Entleerung.
- Robust: Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrrohr.
- Rundum geschützt: Abweiserrollen dienen als Anfahrerschutz.
- Eindeutig: Dank eingepprägter Anzeige des Maximalwasserstandes.

Trocken- und Nassbeheizung\*

### Speisenausgabewagen – Rohrheizkörper – stirnseitige Bedienung

	Modell	Anzahl Becken	Beckengröße	Behältertiefe max. mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SPA EB-1</b>	1	für GN 1/1-200 oder kleiner	200	55	677 x 604 x 900	<b>0161470</b>
	<b>SPA EB-2</b>	2	für GN 1/1-200 oder kleiner	200	110	677 x 924 x 900	<b>0164197</b>
	<b>SPA EB-3</b>	3	für GN 1/1-200 oder kleiner	200	165	677 x 1274 x 900	<b>0164198</b>
	<b>SPA EB-4</b>	4	für GN 1/1-200 oder kleiner	200	220	677 x 1623 x 900	<b>0164199</b>

Heizung	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung
SPA EB-1	Edelstahl-Rohrheizkörper	0,7	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos	30-95° C
SPA EB-2	Edelstahl-Rohrheizkörper	1,4	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
SPA EB-3	Edelstahl-Rohrheizkörper	2,1	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
SPA EB-4	Edelstahl-Rohrheizkörper	2,8	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C

Ausführung in Edelstahl. Fugenlos tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken mit großen, reinigungsfreundlichen Radien und Prägung für max. Wasserstandsfüllung, zur Aufnahme von GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

\* Nassbeheizung (empfohlen): Die Behälter werden bis zur Füllstandsmarkierung mit Wasser gefüllt. Der heiße Wasserdampf hält die Speisen in den eingehängten GN-Behältern langfristig und energieeffizient warm.

Trockenbeheizung: Der Ausgabewagen kann ohne Wasser beheizt werden. Das Heizelement erwärmt die Luft im Becken und hält Ihre Speisen so zuverlässig warm.

- Hygienisch: Naht- und fugenlos eingeschweißte Becken.
- Flexibel: Jedes Becken individuell und stufenlos beheizbar.
- Saubere Sache: Die spezielle Neigung des Bodens sichert eine rückstandslose Entleerung.
- Robust: Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrrohr.
- Rundum geschützt: Abweiserrollen dienen als Anfahrerschutz.
- Eindeutig: Dank eingepprägter Anzeige des Maximalwasserstandes.

## Pluspunkte für die Folienheizung



**Schnell einsatzbereit:** Die Betriebstemperatur kann innerhalb von 30 Min. erreicht werden.



**Bis zu 50%\* Energieeinsparung:** Der direkte Kontakt zwischen Folienheizung und dem GN-Becken ermöglicht eine effektive, schnelle Aufheizung.



**Komfortables Arbeiten:** Besonders geringe Abwärme ermöglicht angenehme Arbeitstemperaturen.

\*Beispielhaft für das Modell EB-3.

## Speisenausgabewagen – Folienheizung – stirnseitige Bedienung

Nass-  
beheizung\*

	Modell	Anzahl Becken	Beckengröße	Behältertiefe max. mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.	
	<b>SPA EB-2 FH</b>	2	für GN 1/1-200 oder kleiner	200	110	677 x 924 x 900	<b>0164205</b>	
	<b>SPA EB-3 FH</b>	3	für GN 1/1-200 oder kleiner	200	165	677 x 1.274 x 900	<b>0164207</b>	
Heizung	Beheizung		Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Schutzart	Temperaturregelung	Thermostat-einstellung
SPA EB-2 FH	Folien-Heizkörper, Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet		1,4	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
SPA EB-3 FH	Folien-Heizkörper, Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet		2,1	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Fugenlos tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken mit großen, reinigungsfreundlichen Radien und Prägung für max. Wasserstandsfüllung, zur Aufnahme von GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen.

**Hinweis:** Die Geräte mit Folienheizung sind ausschließlich für das Aufheizen von Becken vorgesehen, die mit Wasser gefüllt sind. Eine Trockenbeheizung der Becken wird von Hupfer ausdrücklich ausgeschlossen! Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

\* Nassbeheizung: Die Behälter werden bis zur Füllstandsmarkierung mit Wasser gefüllt. Der heiße Wasserdampf hält die Speisen in den eingehängten GN-Behältern langfristig und energieeffizient warm.

## SPEISEAUSGABEWAGEN MIT LÄNGSSEITIGER BEDIENUNG

- Durchdacht: Ideal für den Einsatz in Anfahrtheben.
- Hygienisch: Naht- und fugenlos eingeschweißte Becken.
- Flexibel: Jedes Becken individuell und stufenlos beheizbar.
- Saubere Sache: Die spezielle Neigung des Bodens sichert eine rückstandslose Entleerung.
- Robust: Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantröhr.
- Rundum geschützt: Abweiserrollen dienen als Anfahrerschutz.
- Eindeutig: Dank eingepprägter Anzeige des Maximalwasserstandes.

Trocken- und Nassbeheizung\*

### Speisenausgabewagen – beheizt – längsseitige Bedienung

	Modell	Anzahl Becken	Beckengröße	Behältertiefe max. mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.	
	<b>SPA EB-2 LS</b>	2	für GN 1/1-200 oder kleiner	200	110	886 x 677 x 900	<b>0164206</b>	
	<b>SPA EB-3 LS</b>	3	für GN 1/1-200 oder kleiner	200	165	677 x 1.236 x 900	<b>0164208</b>	
Heizung	Beheizung		Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung
SPA EB-2 LS	Edelstahl-Rohrheizkörper		1,4	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
SPA EB-3 LS	Edelstahl-Rohrheizkörper		2,1	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C

Ausführung in Edelstahl. Fugenlos tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken mit großen, reinigungsfreundlichen Rädern und Prägung für max. Wasserstandsfüllung, zur Aufnahme von GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

\* Nassbeheizung (empfohlen): Die Behälter werden bis zur Füllstandsmarkierung mit Wasser gefüllt. Der heiße Wasserdampf hält die Speisen in den eingehängten GN-Behältern langfristig und energieeffizient warm.

Trockenbeheizung: Der Ausgabewagen kann ohne Wasser beheizt werden. Das Heizelement erwärmt die Luft im Becken und hält Ihre Speisen so zuverlässig warm.

Speisenausgabewagen – mit Therma Dry

**NEU**

	Modell	Anzahl Becken	Beckengröße	Behältertiefe max. mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SPA TD 3 mTR</b>	3	GN 1/1 GN 1/2	200	190	1311 x 695 x 1.417	<b>0164495</b>
Heizung	Beheizung		Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Schutzart	Temperaturregelung
SPA TD 3 mTR	Infrarot		1,02	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	2 Stufen pro Becken Vorkonfigurierte Schaltstufen; Stufe 1 für GN-Behältertiefen >100 mm (z. B. 150 oder 200 mm) Stufe 2 für GN-Behältertiefen < 100 mm (z. B. 65 mm)

Ausführung in Edelstahl. Fugenlos verschweißte, einzeln beheizbare Warmhaltebecken mit großen, reinigungsfreundlichen Rädern und entnehmbaren Beschickungsklappe, zur Aufnahme von GN1/1-Behältern und deren Unterteilungen. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern.

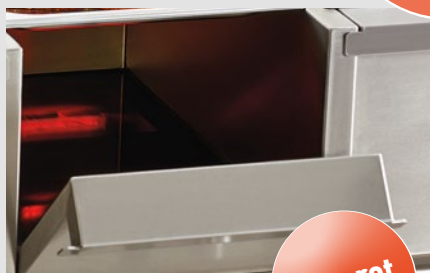
**DIE VORTEILE LIEGEN IM DETAIL**

**63 %  
Energie-  
ersparnis**



**Optimale Präsentation der Speisen**

- Konstantes Temperaturniveau.
- Zweistufenschalter zur Temperaturregelung.
- Kein Nachgaren.



**Infrarot**

**Einfach Effizient**

- Kein Vorheizen, dank Infrarotbeheizung.
- Niedriger Anschlusswert.
- 63 % weniger Energieverbrauch\*.



**Ideales Handling**

- Ergonomisches Beschicken.
- Kein störender Wasserdampf.
- Einfache Reinigung.

\* Im Vergleich zur Bain-Marie mit Rohrheizkörper und 700 Watt Anschlussleistung.



## SPEISEAUSGABEWAGEN MIT AKTIVER KÜHLUNG

- Zukunftssicher: Wir verwenden ein dauerhaft zukunfts-sicheres Kältemittel gemäß der europäischen F-Gase-Verordnung.
- Bestens eingestellt: Minimale Eis- oder Reifbildung durch optimal eingestellten Kühlwert.
- Hygienisch: Naht- und fugenlos eingeschweißte Becken.
- Saubere Sache: Die spezielle Neigung des Bodens sichert eine rückstandslose Entleerung.
- Robust: Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrohr.
- Rundum geschützt: Abweiserrollen dienen als Anfahrerschutz.

Zukunfts-sicheres Kältemittel

### Speisenausgabewagen – aktiv gekühlt

**NEU**

	Modell	Anzahl Becken	Beckengröße	Behältertiefe max. mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SPA/K 2GN DW</b>	1	510 x 630 für 2 x GN 1/1-200 oder kleiner	200	200	970 x 695 x 899	<b>0129470-1</b>
	<b>SPA/K 3GN DW</b>	1	510 x 955 für 3 x GN 1/1-200 oder kleiner	200	225	1.302 x 695 x 899	<b>0129471-1</b>
Kühlung	Kältemittel	Temperaturbereich	Kälteerzeuger	Kälteleistung kW	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart
SPA/K 2GN DW	R290, FCKW-frei	6° C fest eingestellt	Kompressorkühlung	0,34	0,365	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 3
SPA/K 3GN DW	R290, FCKW-frei	6° C fest eingestellt	Kompressorkühlung	0,34	0,365	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 3

Ausführung in Edelstahl. Großvolumige, durchgehende Becken, geeignet zur Aufnahme von GN-Behältern und deren Unterteilungen sowie direkt für verpackte Produkte wie Joghurts und Flaschen. Kühlaggregat als Modul unterhalb des Beckens positioniert. Hygienevorteil durch verdampferfreien Nutzraum, hohe Kühlleistung durch Rundum-Verrohrung. FCKW-frei. Es wird automatisch die maximale Kühlleistung abgerufen. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## KALTSPEISENAUSGABEWAGEN

- Überall einsetzbar: Kein Stromanschluss nötig.
- Optimale Kälteverteilung: Kältespeicherplatten oben und in der Mittelwand.
- Geringer Kälteverlust: Sowohl Korpus als auch Flügeltüren optimal gedämmt.
- Rundum geschützt: Umlaufende, auch bei geöffneten Türen wirksame Stoßleiste.


### Kaltspeisenausgabewagen – Längseinschub – mit 2 Schrankfächern

	Modell	Oberplatten-ausschnitte	Anzahl Schrankfächer	Einschübe pro Schrankraum	Ausschnittgröße für	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>KSPA 2/14</b>	2	2	7 × GN 1/1-65	GN 1/1	180	992 × 690 × 915	<b>0163251</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: 3 Kältespeicherplatten. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

**Exklusiv bei Hupfer**

### Kaltspeisenausgabewagen – Längseinschub – mit 3 Schrankfächern

	Modell	Oberplatten-ausschnitte	Anzahl Schrankfächer	Einschübe pro Schrankraum	Ausschnittgröße für	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>KSPA 3/21</b>	3	3	7 × GN 1/1-65	GN 1/1	175	691 × 1382 × 915	<b>0163252</b>

Ausführung in Edelstahl. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: 5 Kältespeicherplatten. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.






## OFFENE SPEISENAUSGABEWAGEN


- Sicher: Beidseitige Durchschiebung an den Auflageschienen.
- Hygienisch: Stabile Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl.
- Alles im Zugriff: Zusätzliche GN-Behälter können auf dem Aufsatz des Grundgestells eingehängt werden.
- Saubere Sache: Problemlose Reinigung des offenen Gestells.
- Rundum geschützt: Abweiserrollen dienen als Anfahrerschutz.

### Offene Speisenausgabewagen

	Modell	Einschübe	Kapazität Aufsatz/ Kapazität oberer Rahmen	Gesamt- Kapazität max.	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SPA/O 3/24 A-3GN</b>	3 x 8 GN 1/1-65 Längseinschub	3 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65/	30 x GN 1/1-65	120	1.174 x 797 x 1.109	<b>0112865</b>


Ausführung in Edelstahl. Speisenausgabewagen mit dreiteiligem Aufsatz zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen, für die Kaltverpflegung. Höhenraster 75 mm. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Offene Speisenausgabewagen – linker oberer Aufsatz

	Modell	Einschübe	Kapazität Aufsatz/ Kapazität oberer Rahmen	Gesamt- Kapazität max.	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SPA/O 3/24 AL-4GN</b>	3 x 8 GN 1/1-65 Längseinschub	4 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65	31 x GN 1/1-65	120	1.165 x 829 x 1.388	<b>0162644</b>

Ausführung in Edelstahl. Speisenausgabewagen mit dreiteiligem und zusätzlichem, linksbündigem Aufsatz zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen, für die Kaltverpflegung. Höhenraster 75 mm. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Offene Speisenausgabewagen – rechter oberer Aufsatz

	Modell	Einschübe	Kapazität Aufsatz/ Kapazität oberer Rahmen	Gesamt- Kapazität max.	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>SPA/O 3/24 AR-4GN</b>	3 x 8 GN 1/1-65 Längseinschub	4 x GN 1/1-65/ 3 x GN 1/1-65	31 x GN 1/1-65	120	1.165 x 827 x 1.388	<b>0162645</b>

Ausführung in Edelstahl. Speisenausgabewagen mit dreiteiligem und zusätzlichem, rechtsbündigem Aufsatz zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen, für die Kaltverpflegung. Höhenraster 75 mm. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## VORPORTIONIER-TRANSPORTWAGEN

- Formstabil: Hochwertiger, robuster Edelstahl-Rahmen.
- Sicher: Dank beidseitiger Durchschubsicherung an den Auflageenden.
- Clever: Eingeschweißte U-Schienen bieten Kippsicherung für Tablettts oder Körbe.
- Rundum geschützt: Massiver allseitiger Stoßschutz.

Für Kaltkomponenten









### Vorportionier-Transportwagen – Quereinschub – 1 Abteil

	Modell	Einschubmaß mm	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>VTW 1/24 EN 115-B-U</b>	EN 530 × 370	12	24 EN-Tabletts oder 24 EN-Körbe	220	659 × 819 × 1.652	<b>0113065</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster der Auflagen 115 mm. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



## ZUBEHÖR: SPEISEAUSGABEWAGEN

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>Klappbord stirnseitig</b>	Alle Speisenausgabewagen	614 x 250 x 30	<b>0162264</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Klappbord längsseitig</b>	Alle SPA 2-Becken-Modelle	650 x 250 x 30	<b>0162261</b>
	<b>Klappbord längsseitig</b>	Alle SPA-3-Becken-Modelle	999 x 250 x 30	<b>0162262</b>
	<b>Klappbord längsseitig</b>	Alle SPA-4-Becken-Modelle	1.350 x 250 x 30	<b>0162263</b>
	<b>Ablaufverlängerung für Speisenausgabewagen</b>	Alle Speisenausgabewagen	Länge: 425	<b>0162260</b>
	<b>Kältespeicherplatte GN 1/1</b>	Kaltspeisenausgabewagen	530 x 325 x 30	<b>0163584</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Wärmebrücke mit Hustenschutz</b>	Alle SPA-2-Becken-Modelle	838 x 339 x 546	<b>0172507006</b>
	<b>Wärmebrücke mit Hustenschutz</b>	Alle SPA-3-Becken-Modelle	1.138 x 343 x 546	<b>0172507007</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Einschubkorb niedrig</b>	Vorportionier-Transportwagen	530 x 325 x 70	<b>0118612</b>
	<b>Einschubkorb hoch</b>	Vorportionier-Transportwagen	530 x 370 x 108	<b>7215010</b>
	<b>Tablettrutsche</b>	Alle SPA-3-Becken-Modelle	1.168 x 313 x 122	<b>0162899</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Überbord mit Hustenschutz</b>	Alle SPA-2-Becken-Modelle	780 x 444 x 380	<b>0163013</b>
	<b>Überbord mit Hustenschutz</b>	Alle SPA-3-Becken-Modelle	1.135 x 444 x 380	<b>0162901</b>

## 6 – SPEISENTRANSPORTWAGEN



Website

Weitere  
Produktdetails



### Speisentransportwagen

Unser Klassiker: Einfach zu bewegen und über Jahrzehnte optimiert. Mit Folienheizung und Wärmefächern gelangen Ihre Speisen sicher von A nach B.

S. 142



### Speisentransportwagen mit Schiebedeckel

Ideal zum Abstellen von GN-Behältern, Geschirr und allem, was sonst noch griffbereit sein soll.

S. 143



### Speisentransportwagen mit Klappdeckel

Zusätzliche Ablagefläche und die Deckel der GN-Behälter perfekt verstaut: Unser Speisentransportwagen mit Klappdeckel überrascht mit vielen gut durchdachten Eigenschaften

S. 144



### **Speisentransportwagen mit Tellerröhre**

Unsere All-in-One Lösung:  
Dank zusätzlicher Tellerröhre ist hier das Geschirr gleich mit an Bord.

**S. 145**





### **Zubehör**

Alles, was dazugehört:  
Wärmebrücken, Hustenschutz, Kältespeicherplatte und vieles mehr.

**S. 146**



## Speisetransportwagen – statisch beheizt

	Modell	Anzahl Becken/ Wärmefächer	Kapazität Becken/ Wärmefächer	Schrankinnenmaß B × T × H mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SPTW 2EBH 2WF</b>	2/2	12 × GN-65	530 × 325	120	922 × 700 × 979	<b>0162943</b>
	<b>SPTW 3EBH 3WF</b>	3/3	18 × GN-65	530 × 325	140	1.317 × 700 × 979	<b>0162946</b>
Heizung	Beheizung		Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung
SPTW 2EBH 2WF	Folien-Heizkörper Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet!		2,3	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
SPTW 3EBH 3WF	Folien-Heizkörper Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet!		3,45	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
Beheizung Wärmefächer	Edelstahl-Rohrheizkörper					stufenlos, jedes Wärmefach separat	30-80° C

Ausführung in Edelstahl. Je Wärmefach 5 Paar Auflagesicken, Abstand 75 mm. Becken fasst max. 200 mm tiefe GN-Behälter. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Energieeffizient

Sehr geringe Abwärme durch gute Isolation und kurze Aufheizzeit der Becken dank Folienheizung.

### Hygienisch

Hochwertige H2-Ausführung der Wärmefächer und naht- und fugenlos eingeschweißten Becken.

### Schwappsicher

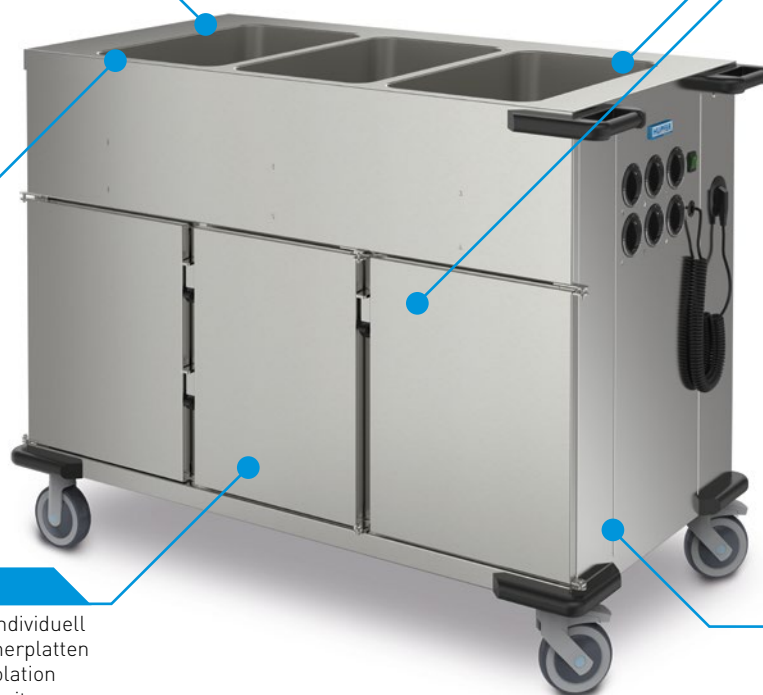
Ein umlaufender Schwallrand verhindert das unerwünschte Herunterlaufen von Flüssigkeiten.

### Thermisch getrennt

Die Schrankfächer können individuell beheizt oder mit Kältespeicherplatten gekühlt werden. Die gute Isolation sorgt für Temperatursicherheit.


### Schnell gereinigt

Alle Becken können gleichzeitig ganz einfach über einem Bodenablauf entleert werden.



# SPEISENTRANSPORTWAGEN MIT SCHIEBEDECKEL

## Speisentransportwagen – Schiebedeckel

	Modell	Anzahl Becken/ Wärmefächer	Kapazität Becken/ Wärmefächer	Schrankinnenmaß B × T × H mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SPTW 2EBH 2WF SD</b>	2/2	12 × GN-65	530 × 325	140	1.000 × 795 × 1.062	<b>0162945</b>
	<b>SPTW 3EBH 3WF SD</b>	3/3	18 × GN-65	530 × 325	200	1.393 × 795 × 1.062	<b>0162948</b>

Heizung	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung
SPTW 2EBH 2WF SD	Folien-Heizkörper Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet!	2,3	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
SPTW 3EBH 3WF SD	Folien-Heizkörper Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet!	3,45	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
<b>Beheizung Wärmefächer</b>	Edelstahl-Rohrheizkörper				stufenlos, jedes Wärmefach separat	30-80° C

Ausführung in Edelstahl. Je Wärmefach 5 Paar Auflagesicken, Abstand 75 mm. Becken fasst max. 200 mm tiefe GN-Behälter. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Mitfahrgelegenheit

Dank umlaufender Galerie lassen sich weitere Teile, z. B. in Körben, mittransportieren.

### Stark

Beide Deckelhälften sind im ausgezogenen Zustand mit bis zu 40 kg belastbar: Für schwere GN-Behältern geeignet.

### Hygienisch

Hochwertige H2-Ausführung der Wärmefächer und naht- und fugenlos eingeschweißten Becken.

### Energieeffizient

Sehr geringe Abwärme durch gute Isolation und kurze Aufheizzeit der Becken dank Folienheizung.



### Thermisch getrennt

Die Schrankfächer können individuell beheizt oder mit Kältespeicherplatten gekühlt werden. Die gute Isolation sorgt für Temperatursicherheit.



# SPEISENTRANSPORTWAGEN MIT KLAPPDECKEL

## Speisentransportwagen – Klappdeckel

	Modell	Anzahl Becken/ Wärmefächer	Kapazität Becken/ Wärmefächer	Schrankinnenmaß B × T × H mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SPTW 2EBH 2WF KD</b>	2/2	12 × GN-65	327,5 × 560 × 438	140	945 × 729 × 1.043	<b>0162944</b>
	<b>SPTW 3EBH 3WF KD</b>	3/3	18 × GN-65	327,5 × 560 × 438	140	1.315 × 729 × 1.043	<b>0162947</b>
<b>Heizung</b>	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung	
SPTW 2EBH 2WF SD	Folien-Heizkörper Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet!	2,3	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C	
SPTW 3EBH 3WF SD	Folien-Heizkörper Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet!	3,45	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 5	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C	
<b>Beheizung Wärmefächer</b>	Edelstahl-Rohrheizkörper				stufenlos, jedes Wärmefach separat	30-80° C	

Ausführung in Edelstahl. Je Wärmefach 5 Paar Auflagesicken, Abstand 75 mm. Becken fasst max. 200 mm tiefe GN-Behälter. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Ordnungssinn

Wird der große Deckel ganz umgeklappt, lassen sich daran einfach die nicht benötigten GN-Deckel einstecken.



### Ablagefläche

Der kleine Deckel, mit herausnehmbarem Tropfblech, lässt sich bei Bedarf ganz abklappen oder einfach einrasten und dient dann als Ablagefläche für z. B. für Schöpfkellen.

### Energieeffizient

Sehr geringe Wärmeabstrahlung durch gute Isolation und kurze Aufheizzeit der Becken dank Folienheizung.

### Hygienisch

Hochwertige H2-Ausführung der Wärmefächer und naht- und fugenlos eingeschweißten Becken.


### Thermisch getrennt

Die Schrankfächer können individuell beheizt oder mit Kältespeicherplatten gekühlt werden. Die gute Isolation sorgt für Temperatursicherheit.





## Speisentransportwagen – Tellerröhre und Klappdeckel

Modell	Ø Tellerröhre mm	Anzahl Becken/Wärme-schränke	Kapazität Becken/Wärmefächer	Schränkinnenmaß B x T x H mm	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
 <b>SPTW 2EBH 2WF TEHCO</b>	190 – 260 (Kapazität für 60-70 Teller)	2/2	10 x GN-65	330 x 540 x 370	178	1.324 x 673 x 1.118	<b>0162754</b>
<b>Heizung</b>	Beheizung		Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung
SPTW 2EBH 2WF TEHCO	Folien-Heizkörper Gerät nicht für Trockenbeheizung geeignet!		2,8	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	stufenlos, jedes Becken separat	30-95° C
<b>Beheizung Wärmefächer</b>	Edelstahl-Rohrheizkörper					stufenlos, jedes Wärmefach separat	30-80° C
<b>Beheizung Tellerröhre</b>	Edelstahl-Rohrheizkörper					stufenlos	30-80° C

Ausführung in Edelstahl. Je Wärmefach 4 Paar Auflagesicken, Abstand 75 mm. Becken fasst max. 200 mm tiefe GN-Behälter. Ohne Hustenschutz, 1 Fach unbeheizt. 4 Lenkrollen, ø 160 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststellern und 1 Bockrolle, mittig angeordnet. Im Lieferumfang enthalten: 1 Klarsichthaube 19-26, einwandig, hoch, 1 Edelstahl-Klappdeckel 1/3 zu 2/3 geteilt. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### All-in-one

Dank zusätzlich eingebauter Tellerröhre ist auch das benötigte Geschirr mit an Bord.

### Gut durchdacht

Der integrierte GN-Behälter dient als praktische Schöpfkellenablage – außerdem bietet das Neutralfach zusätzlichen Stauraum für temperaturneutrale Speisen.

### Thermisch getrennt

Die Schrankfächer können individuell beheizt oder mit Kältespeicherplatten gekühlt werden. Die gute Isolation sorgt für Temperatursicherheit.

### Klappdeckel

Der kleine Deckel lässt sich optional als nützliche Ablagefläche feststellen. Der hintere Deckel dient ganz abgeklappt als Ablage für die GN-Deckel.









### Energieeffizient

Sehr geringe Wärmeabstrahlung durch gute Isolation und kurze Aufheizzeit der Becken dank Folienheizung.



## ZUBEHÖR: SPEISETRANSPORTWAGEN

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
 Abbildung ähnlich.	<b>Klappbord stirnseitig</b>	SPTW statisch beheizt 0162943, 0162946	641 × 250 × 30	<b>0163038</b>
	<b>Klappbord stirnseitig</b>	SPTW mit Klappdeckel 0162944, 0162947	580 × 250 × 30	<b>0163037</b>
	<b>Klappbord längsseitig, 2 Becken</b>	SPTW statisch beheizt 0162943	650 × 250 × 30	<b>0162261</b>
	<b>Klappbord längsseitig, 3 Becken</b>	SPTW statisch beheizt 0162946	999 × 250 × 30	<b>0162262</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Hustenschutz, versenkbar</b>	SPTW mit Tellerröhre 0162754	763 × 35 × 420	<b>0162629</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Überbord mit Hustenschutz, 2 Becken</b>	SPTW statisch beheizt 0162943	780 × 444 × 380	<b>0163013</b>
	<b>Überbord mit Hustenschutz, 3 Becken</b>	SPTW statisch beheizt 0162946	1.135 × 444 × 380	<b>0162901</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Wärmebrücke mit Hustenschutz, 2 Becken</b>	SPTW statisch beheizt, mit Klappdeckel, mit Tellerröhre 0162943, 0162944, 0162754, 0162945	838 × 339 × 546	<b>0172507006</b>
	<b>Wärmebrücke mit Hustenschutz, 3 Becken</b>	SPTW statisch beheizt, mit Klappdeckel, mit Schiebedeckel 0162946, 0162947, 0162948	1.180 × 343 × 546	<b>0172507007</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Kältespeicherplatte GN 1/1</b>	Alle SPTW-Modelle	530 × 325 × 30	<b>0163584</b>
 Abbildung ähnlich.	<b>Tabletrutsche, 2 Becken</b>	SPTW statisch beheizt, mit Schiebedeckel, mit Tellerröhre 0162943, 0162945, 0162754	816 × 313 × 122	<b>0172507001</b>
	<b>Tabletrutsche, 3 Becken</b>	für 0162946, 0162948	1.211 × 313 × 122	<b>0172507003</b>





## Die Speisetransportbox ganz nach Ihren Anforderungen



Optional: Heizplatte auf der Oberseite für die direkte Speisenausgabe.

### ISOBOX® Mobil Flex

Maximale Flexibilität: ohne Aufwand – ohne Werkzeug. Ein Handgriff und aus dem Abteil, das Speisen warm hält, wird eines, das kalt hält – oder umgekehrt. Ideal für Außer-Haus-Transport, Caterings und lange Transportwege zwischen Küche und Ausgabestation.

**S. 149**

Mit Wärme-, Kälte-, oder Neutralmodul



### ISOBOX® Mobil Basic

Maximal zuverlässig: überragende Isoliereigenschaften halten Ihre Speisen auch ohne aktive Technik warm, kalt oder neutral.

Das Einstiegsmodell zum Transport von kalten oder warmen Speisen mit kurzer Verweildauer im Wagen.

**S. 154**



Website

Weitere Produktdetails



Website

Weitere  
Produktdetails

# ISOBOX® MOBIL FLEX

## Spezialisierung

Die gute Isolierung sorgt für Temperatursicherheit: Geringe Temperaturverluste und geringste Einflüsse auf das Nachbarfach.

## Feststellbare Türen

270° schwenkbare Türen sind im geöffneten Zustand durch einen Magneten sicher fixiert.

## Rundum geschützt

Massive Stoßecken bieten ausreichenden Schutz für die ISOBOX® und Wände.  
Optional:  
LKW-Transportsicherung,  
Kältespeicherplatten.



## 230V Power

Eine Steckdose genügt und die ISOBOX® hält zuverlässig die gewählte Temperatur im stationären Betrieb.

## Ergonomisch

Integrierte Schiebegriffe bieten optimale ergonomische Eigenschaften und bestes Handling.

## Hygienisch

Einfach zu reinigende Sickenwände aus Edelstahl.

## Wärme-, Kühl-, oder Neutralmodule

Bei der Flex-Version sind die Module werkzeuglos austauschbar, so dass spontan auf veränderte Anforderungen oder ein defektes Modul reagiert werden kann.

**Wärmemodul:** Max. 95° C.

**Kühlmodul:** Bis Umgebungstemperatur von max. 25° C oder 32° C.



## Ihre ISOBOX® im Lieblingsdesign

Gestalten Sie die Transportbox ganz nach Ihrem Geschmack oder sinnvollen Logiken, wie z. B. „Verkehrsrot“ für Boxen mit warmen Essen und „Himmelblau“ für den Kaltspeisen-Transport.

U15230  
LIGHT VANILLA

U18003  
CRYSTAL BLUE

U19006  
MINT

### LIGHT

Hell und freundlich.

U17005  
CARMINE RED

U18068  
HEAVEN BLUE

U19507  
IRIS

U16009  
GOLDEN ORANGE

U 15194  
ZINKGELB

### STRONG

Modern, lebendig und auffällig.

U11077  
CREAM WHITE

U12168  
CASHMERE

U12257  
GRAPHITE

U12011  
VULCANO

### ACHROMATIC

Zurückhaltend seriös.

R38000 NW  
KASTANIE/MARONE

R20315 NW  
ARTISAN EICHE

R20128 RU  
SONOMA EICHE HELL

### WOOD

Authentisch, lebendig und natürlich.

F79934 CR  
FERRO SCHWARZ

S60036 SX  
CLASSIC BETON

### STONE

Dezent und modern.



## ISOBOX® Mobil Flex – 1-Fach – niedrige Ausführung

	Modell	Kapazität max.	Sickenabstand mm	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 1/8 75</b>	8 GN 1/1 max. Tiefe 65 mm Längseinschub	75	590 x 800 x 930	<b>0223040</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 1/15 37,5</b>	15 GN 1/1 max. Tiefe 20 mm Längseinschub	37,5	590 x 800 x 930	<b>0223041</b>

Mit Edelstahl-Innengehäuse mit fugenlosen Auflagemöglichkeiten. Bei diesem Modell kein Heizmodul 800 W einsetzbar. Im Standard ohne Galerie. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ISOBOX® Mobil Flex – 1-Fach – hohe Ausführung

	Modell	Kapazität max.	Sickenabstand mm	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 1/16 75</b>	16 GN 1/1 max. Tiefe 65 mm Längseinschub	75	590 x 800 x 1.530	<b>0223042</b>

Mit Edelstahl-Innengehäuse mit fugenlosen Auflagemöglichkeiten. Bei diesem Modell nur Neutralabdeckung oder Heizmodul 800 W einsetzbar. Im Standard ohne Galerie. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ISOBOX® Mobil Flex – 2-Fächer nebeneinander

	Modell	Kapazität max.	Sickenabstand mm	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 2/16 75 AP</b>	2 x 8 = 16 GN 1/1 max. Tiefe 65 mm Längseinschub	75	1.100 x 800 x 970	<b>0223043</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 AP</b>	2 x 15 = 30 GN 1/1 max. Tiefe 20 mm Längseinschub	37,5	1.100 x 800 x 970	<b>0223044</b>


Mit Edelstahl-Innengehäuse mit fugenlosen Auflagemöglichkeiten. Bei diesem Modell kein Heizmodul 800 W einsetzbar. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ISOBOX® Mobil Flex – 2-Fächer übereinander

	Modell	Kapazität max.	Sickenabstand mm	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex/V 2/16 75</b>	2 x 8 = 16 GN 1/1 max. Tiefe 65 mm Längseinschub	75	590 x 800 x 1.670	<b>0223045</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Flex/V 2/30 37,5</b>	2 x 15 = 30 GN 1/1 max. Tiefe 20 mm Längseinschub	37,5	590 x 800 x 1.670	<b>0223046</b>

Mit Edelstahl-Innengehäuse mit fugenlosen Auflagemöglichkeiten. Bei diesem Modell kein Heizmodul 800 W einsetzbar. Im Standard ohne Galerie. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ISOBOX® Mobil Flex mit Heizplatte – 2-Fächer nebeneinander

	Modell	Kapazität max.	Sickenabstand mm	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 2/16 75 3HP</b>	2 x 8 = 16 GN 1/1 max. Tiefe 65 mm Längseinschub	75	1.100 x 800 x 999	<b>0223083</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Flex 2/30 37,5 3HP</b>	2 x 15 = 30 GN 1/1 max. Tiefe 20 mm Längseinschub	37,5	1.100 x 800 x 999	<b>0223084</b>

Mit Edelstahlinnengehäuse mit fugenlosen Auflagemöglichkeiten. Bei diesem Modell kein Heizmodul 800 W einsetzbar. Selbstregulierende Heizplatte oben mit 3 1/1 GN-Heizfeldern, separat schaltbar. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Extra heiß

Die integrierte Heizplatte auf der Oberseite ermöglicht das praktische Warmhalten von Speisen in GN-Behältern für die direkte Speisenausgabe.

## ZUBEHÖR: ISOBOX® MOBIL FLEX


### ISOBOX® Mobil Flex – Wärmemodul mit digitaler Steuerung – von 30 bis 95° C

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>WäMo-D 230/400</b>	Alle Modelle ISOBOX® Flex außer 0223042	451 x 155 x 398	<b>0163553</b>
	<b>WäMo-D 230/800</b>	0223042	451 x 155 x 398	<b>0163554</b>

Heizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart
WäMo-D 230/400	0,45	230V 1 N AC 50/60 Hz	IP22
WäMo-D 230/800	0,85	230V 1 N AC 50/60 Hz	IP22


Ausführung in Edelstahl.

## ISOBOX® Mobil Flex – Kühlmodul mit digitaler Steuerung

	Modell	Geeignet für	Für Umgebungstemperaturen	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KüMo-D 230/150 25° C</b>	Alle Modelle ISOBOX® Flex außer 0223042	max. 25° C	456 × 155 × 428	<b>0163590</b>
	<b>KüMo-D 230/150 32° C</b>	Alle Modelle ISOBOX® Flex	max. 32° C	456 × 155 × 478	<b>0164247</b>
<b>Kühlung</b>		Kälteleistung kW	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart
	KüMo-D 230/150 25° C	0,15	0,24	230V 1 N AC 50/60 Hz	IP22
	KüMo-D 230/150 32° C	0,15	0,4	230V 1 N AC 50/60 Hz	IP22

Ausführung in Edelstahl.

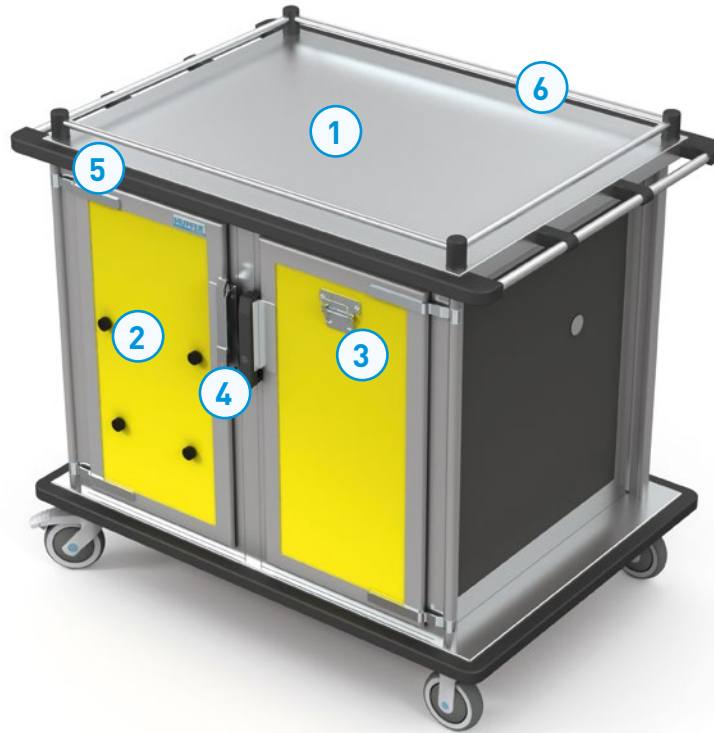
## ISOBOX® Mobil Flex – Neutralmodul

	Modell		Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>NeMo-D</b>		354 × 62 × 350	<b>0163862</b>

Ausführung in Edelstahl.









**Weiteres Zubehör**

Zusätzliche GN-Behälter oder Roste finden Sie im Kapitel „Großküchenzubehör“ ab Seite 228.

	Position	Modell	Geeignet für
	1	<b>Edelstahl-Abdeckung</b>	0223040, 0223041
	2	<b>Kartenhalter</b>	Alle ISOBOX® Flex-Modelle
	3	<b>Papierklemme</b>	
	4	<b>Abschließbare Tür</b>	
	5	<b>Umlaufende Stoßleiste, oben und unten</b>	0223043, 0223044, 0223083, 0223084
	6	<b>Galerie, 4-seitig</b>	Alle ISOBOX® Flex-Modelle
	7*	<b>Galerie, 3-seitig</b>	0223043, 0223044, 0223083, 0223084
	8*	<b>Kältespeicherplatte</b>	Alle ISOBOX® Flex-Modelle
	9*	<b>LKW-Transportsicherung</b>	0223042, 0223045, 0223046
	10*	<b>Landesspezifische Netzstecker</b>	

Optionen müssen bei der Bestellung ausgewählt werden und können nicht nachträglich montiert werden – bis auf die Kältespeicherplatte.

\* Auf dem Bild nicht zu sehen!



Website

Weitere  
Produktdetails

### Top Isoliert

Die gute Isolierung sorgt für Temperatursicherheit: Geringe Temperaturverluste und geringste Einflüsse auf das Nachbarfach.

### On top

Zubehör und Optionen wie eine Galerie oder die Ausstattung mit Kältespeicherplatte perfektionieren Ihre ISOBOX®.

### Hingucker

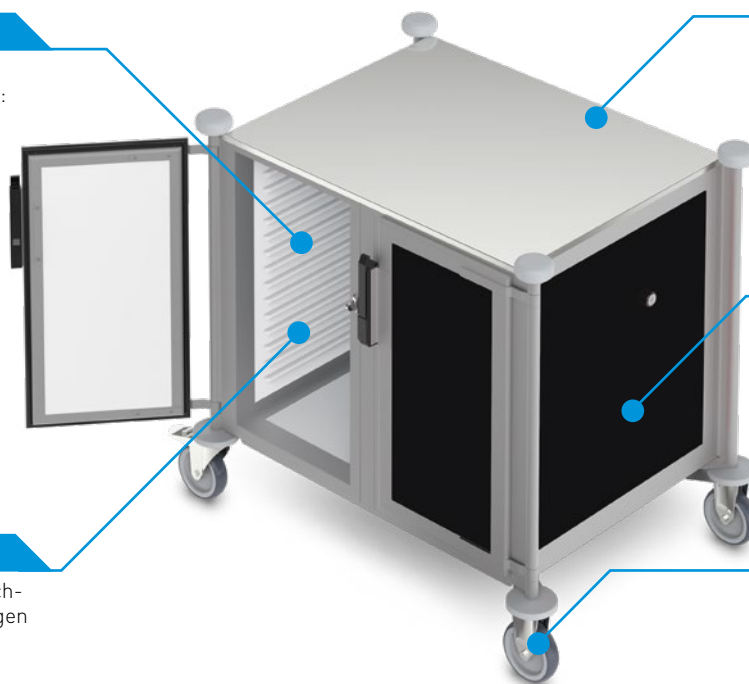
Individuelle Farbauswahl der Seitenwände lässt die ISOBOX® auch im Gastbereich überzeugen.

### Reinigungsfreundlich

Fugenlose Auflagermöglichkeiten machen das Reinigen ganz unkompliziert.

### Läuft

Mit einer Vielzahl von Rollenausstattungen ganz auf Ihre Bedürfnisse abstimmbare.



## Ihre ISOBOX® im Lieblingsdesign

Gestalten Sie die Transportbox ganz nach Ihrem Geschmack oder sinnvollen Logiken, wie z. B. „Verkehrsrot“ für Boxen mit warmen Essen und „Himmelblau“ für den Kältspeisen-Transport.

U15230 LIGHT VANILLA	U18003 CRYSTAL BLUE	U19006 MINT			<b>LIGHT</b> Hell und freundlich.
U17005 CARMINE RED	U18068 HEAVEN BLUE	U19507 IRIS	U16009 GOLDEN ORANGE	U 15194 ZINKGELB	<b>STRONG</b> Modern, lebendig und auffällig.
U11077 CREAM WHITE	U12168 CASHMERE	U12257 GRAPHITE	U12011 VULCANO		
R38000 NW KASTANIE/MARONE	R20315 NW ARTISAN EICHE	R20128 RU SONOMA EICHE HELL			<b>WOOD</b> Authentisch, lebendig und natürlich.
F79934 CR FERRO SCHWARZ	S60036 SX CLASSIC BETON				<b>STONE</b> Dezent und modern.



## ISOBOX® Mobil Basic – 1-Fach

	Modell	Kapazität max.	Sickenabstand mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>ISOBOX® Mobil Basic 1/15 37,5</b>	15 GN 1/1 max. Tiefe 20 mm Längseinschub	37,5	550 × 730 × 925	<b>0223047</b>
	<b>ISOBOX® Mobil Basic 1/30 37,5</b>	30 GN 1/1 max. Tiefe 20 mm Längseinschub	37,5	550 × 730 × 1.490	<b>0223048</b>

Version Basic mit geschlossener Rückwand. Nicht kompatibel mit Wärme- oder Kühlmodul. Wählen Sie die Version Flex, vorbereitet für dem Einsatz von Wärme- oder Kühlmodulen. Mit Kunststoff-Innengehäuse mit fugenlosen Aufragemöglichkeiten. Galerie und Aufnahme für Kältespeicherplatte gegen Mehrpreis. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ISOBOX® Mobil Basic – 2-Fächer nebeneinander

	Modell	Kapazität max.	Sickenabstand mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>ISOBOX® Mobil Basic 2/30 37,5 AP</b>	2 × 15 = 30 GN 1/1 max. Tiefe 20 mm Längseinschub	37,5	975 × 730 × 925	<b>0223049</b>

Version Basic mit geschlossener Rückwand. Nicht kompatibel mit Wärme- oder Kühlmodul. Wählen Sie die Version Flex, vorbereitet für dem Einsatz von Wärme- oder Kühlmodulen. Mit Kunststoff-Innengehäuse mit fugenlosen Aufragemöglichkeiten. Galerie und Aufnahme für Kältespeicherplatte gegen Mehrpreis. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## ISOBOX® Mobil Basic – 2-Fächer übereinander

	Modell	Kapazität max.	Sickenabstand mm	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>ISOBOX® Mobil Basic/V 2/30 37,5</b>	2 × 15 = 30 GN 1/1 max. Tiefe 20 mm Längseinschub	37,5	550 × 730 × 1.640	<b>0223050</b>


Version Basic mit geschlossener Rückwand. Nicht kompatibel mit Wärme- oder Kühlmodul. Wählen Sie die Version Flex, vorbereitet für dem Einsatz von Wärme- oder Kühlmodulen. Mit Kunststoff-Innengehäuse mit fugenlosen Aufragemöglichkeiten. Galerie und Aufnahme für Kältespeicherplatte gegen Mehrpreis. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.



**Weiteres Zubehör**

Zusätzliche GN-Behälter oder Roste finden Sie im Kapitel „Großküchenzubehör“ ab Seite 228.

7

	Position	Modell	Geeignet für
	1	LKW-Transportsicherung	0223048, 0223050
	2	Galerie, 3-seitig/4-seitig	Alle ISOBOX® Basic-Modelle
	3	Papierklemme	
	4	Kartenhalter	
	5	Abschließbare Tür	
	6	Edelstahl-Abdeckung	
	7*	Kältespeicherplatte	
	8*	Landesspezifische Netzstecker	

Optionen müssen bei der Bestellung ausgewählt werden und können nicht nachträglich montiert werden – bis auf die Kältespeicherplatte.

\* Auf dem Bild nicht zu sehen!





## Mobis Buffetcart

Bringt Flexibilität in die Frühstücksverteilung: Kompakter Wagen mit zwei Fächern für eine effiziente, gastfreundliche Frühstücksverteilung.

Für 40 oder 60 Tablettis erhältlich.

S. 159



## Mobis Buffetcart Plus

Das Buffet auf Rädern:

Individuell an Ihre Wünsche und Anforderungen angepasst, mit noch mehr Stauraum und Zusatzoptionen.

Mit 3 oder 4 Fächern erhältlich.

S. 160

## Ganz nach Ihren Wünschen

Wählen Sie aus den vielen modernen Farbtönen den für Sie passenden aus.

**Clever:** Die Dekore haben eine antibakterielle Wirkung für eine gesteigerte Hygiene.



<p>U15230 LIGHT VANILLA</p>	<p>U18003 CRYSTAL BLUE</p>	<p>U19006 MINT</p>			<p><b>LIGHT</b> Hell und freundlich.</p>	
<p>U17005 CARMINE RED</p>	<p>U18068 HEAVEN BLUE</p>	<p>U19507 IRIS</p>	<p>U16009 GOLDEN ORANGE</p>	<p>U15194 ZINKGELB</p>	<p><b>STRONG</b> Modern, lebendig und auffällig.</p>	
<p>U11077 CREAM WHITE</p>	<p>U12168 CASHMERE</p>	<p>U12257 GRAPHITE</p>	<p>U12011 VULCANO</p>			<p><b>ACHROMATIC</b> Zurückhaltend seriös.</p>
<p>R38000 NW KASTANIE/ MARONE</p>	<p>R20315 NW ARTISAN EICHE</p>	<p>R20128 RU SONOMA EICHE HELL</p>			<p><b>WOOD</b> Authentisch, lebendig und natürlich.</p>	
<p>F79934 CR FERRO SCHWARZ</p>	<p>S60036 SX CLASSIC BETON</p>				<p><b>STONE</b> Dezent und modern.</p>	

## Genussvielfalt zum Frühstück mit dem **Mobis® Buffetcart:**

### Das Plus für Patienten und Budget.

Speziell für den Einsatz in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen konzipiert, punktet der kompakte Wagen mit einer Kombination aus praktischen Ausstattungsmöglichkeiten und ansprechendem Design. Das bringt dem Personal einen entscheidenden Zeitgewinn, den Bewohnern und Patienten eine qualitätsvolle, vielfältige Frühstücksauswahl.



#### On top

Ein einhängbares Bord in GN 1/1 bietet zusätzliche Ablagefläche.

#### Mitfahrgelegenheit

Die stabile Galerie dient als Schiebegriff und trägt beliebige Anhängeteile, z. B. Müllbehälter.

#### Hingucker

Seitenwände in verschiedenen Farben erhältlich.

#### Robust

Hochverdichtete Black Line-Tischplatte mit kratzbeständiger Oberfläche.

#### Hygienisch

Die fugenlose Ausführung macht das Reinigen denkbar einfach.

#### Stauraum

40 Einschübe für 1/2 GN-Tabletts. Abstufung im 40-mm-Höhenraster bietet Flexibilität bei der Einteilung.

#### Strapazierfähig

Der stabile Edelstahl-Boden macht diesen Wagen besonders belastbar.

Abbildung zeigt Sonderausstattung.

### Mobis® Buffetcart

Der Mobis Buffetcart® ermöglicht einen zeitgemäßen, gastfreundlichen Frühstücksservice.

Mobis® Buffetcart für 40 GN 1/2 Tabletts	Mobis® Buffetcart für 60 GN 1/2 Tabletts
Aufteilung: 2 Segmente, neutral.	Aufteilung: 3 Segmente, neutral.

#### Auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt

Wir helfen Ihnen gerne, die genau richtige Ausstattung zu finden.

# Alles an Bord mit dem **Mobis® Buffetcart Plus:**

## Das Multitalent für die mobile Speisenverteilung

Die innovative Lösung für die Realisierung **individueller Patientenwünsche** bei der Verteilung und Ausgabe von beispielsweise Frühstück und Abendessen. Patienten können Produkt und Menge nach ihren Wünschen frei wählen – ein wichtiger Schritt zur **Reduzierung von Lebensmittelverschwendung**.



Website

Weitere  
Produktdetails

Mobis® Buffetcart Plus für ca. 25 Personen	Mobis® Buffetcart Plus für ca. 40 Personen
Aufteilung: 2 Segmente, 1 Technikfach.	Aufteilung: 3 Segmente, 1 Technikfach.

### Auf Sie abgestimmt

Das Bild zeigt Ausstattungsmöglichkeiten – wir stellen den Mobis® Buffetcart individuell nach Ihren Bedürfnissen hinsichtlich Technik, Ausstattung und Dekoroberflächen für Sie zusammen.

Sprechen Sie uns dafür gerne direkt an!

## MOBIS® BUFFETCART PLUS: 2 Segmente plus Technikfach



Eigenschaften und Optionen identisch mit Mobis® Buffetcart Plus mit 3 Segmenten.

Abbildung zeigt Sonderausstattung.



## Aus der Praxis für die Praxis:

Um sicherzustellen, dass unsere innovativen Mobis Buffetcarts allen Anforderungen im täglichen Einsatz optimal gerecht werden, haben wir für die Konzeption der Wagen rund 1.000 Patientenkarten ausgewertet. Von der Technik bis zur Schubladenaufteilung: das Mobis Buffetcart ist heute bewährter Begleiter in Krankenhäusern, Kliniken und Pflegeeinrichtungen.

### Griffbereit

Das Aufsatzgestell bietet leichten Zugriff auf z. B. Portionspackungen und dient gleichzeitig als Hustenschutz.

### Weiteres Zubehör

Schutzelemente, ein anhängbares Bord oder ein Schnittbrett und weitere hilfreiche Extras sind auf Anfrage erhältlich.

### Sicher kalt

Die eingelassene Kühlplatte bietet Temperatur-sicherheit z. B. für Aufschnitt.

### Hingucker

Seitenwände in verschiedenen Farben erhältlich.

### Alles an Bord

Stapelröhren für den sicheren Transport von Tellern bis ø 200 mm.

### Flexible Aufteilung

Die Kombination aus Schränken und Schubladen ist in mehreren Varianten z. B. in warm/kalt oder in neutraler Ausführung erhältlich.

### Saubere Sache

Müllauszug zum Transport von Abfällen.

### Brotshublade

Für den Transport von Backwaren. Clever: Abdeckplatte dient als Schneidebrett.

### Gut gekühlt

Auszüge und Schubladen für kühlpflichtige Komponenten.

### GN-Maße

Passend auf die beliebten GN-Abmessungen abgestimmt.

### Müheless zu bewegen

Eine fünfte, elektrisch angetriebene Rolle sichert die leichte Manövrierbarkeit des Wagens. Wahlweise kann der Mobis auch für die Nutzung im Zugbetrieb ausgestattet werden.

Abbildung zeigt Sonderausstattung.

### N'ice & Easy

Die patentierte N'ice & Easy® Kühlung des Wagens mit netzunabhängigem, energieeffizientem Eisspeicher sorgt dafür, dass kühlpflichtige Speisen max. 120 min auch ohne Netzanschluss kalt gehalten werden. Eine dauerhafte Kühlung im Netzbetrieb ist ebenso möglich.

#### Netzunabhängige Kühlung während der Speisenverteilung:

- Nahezu geräuschlos im netzunabhängigen Betrieb.
- Benötigt keine schweren, großen Stromakkus.
- Keine Begrenzung der Ladezyklen durch unabhängigen Eisspeicher.
- Geringer Stromverbrauch.
- Zukunftssicheres Kältemittel (R600a).



## Die Must-haves für jede Veranstaltung

Die Köhler® Bankettwagen ermöglichen die Bewirtung mit Kalt- und Warm Speisen im zeitlosen Design.

S. 164



### Bankettwagen Umluftbeheizt



Stufenlos einstellbar, die Temperaturen immer im Blick: Unser Klassiker hält komfortabel warm.

S. 165



### Bankettwagen Umluftbeheizt mit passivem Kühlfach



Unten heiß, oben kalt: Unser Doppel-decker für alle Fälle.

S. 166



### Bankettwagen Umluftgekühlt



Hochleistungskühlung bei optimaler Luftzirkulation.

S. 166



### Bankettwagen Unbeheizt



Hervorragende Isoliereigenschaften halten Ihre Speisen auch ohne aktive Technik warm, kalt oder neutral.

S. 167



### Zubehör

Alles, was dazugehört: Galerie, GN-Rost, Kältespeicherplatten.



Website

Weitere Produktdetails

## ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN DER KÖHLER® BANKETTWAGEN

### Robust und hygienisch

Beste Reinigungs- und Hygieneeigenschaften dank Edelstahlgehäuse.

### Energieeffizient

Die starke Isolierung sorgt auch ohne Netzbetrieb für langen Temperaturerhalt.

### Reinigungsfreundlich

Tablettleitern lassen sich zur Reinigung einfach manuell entnehmen.

### Ergonomisch

Dank der senkrechten Schubstangen einfach zu manövrieren – auch bei geöffneten Türen.

### Optimale Luftzirkulation

Gleicher Raum – gleiche Temperatur dank der optimierten Luftzirkulation.

### Gesicherte Türen

Arretierbar, selbstständig einrastende Türen ohne zusätzlichen Handgriff.

### Rundum geschützt

Dank massiver Stoßschutzleisten oben und unten – auch für den LKW-Transport.



## MODELLSPEZIFISCHE FEATURES



### Heizkassette

Die Heizkassette mit Luftbefeuchtungswanne ist einfach zu entnehmen.



### Passives Kühlfach

Thermische Trennung vom heißen und kalten Bereich. Bis zu fünf GN 1/1 können mittels Kältespeicherplatte weitergekühlt werden.






### Umluftkühlung

Leistungsstarke und dabei energiesparende Umluftkühlung mit zukunftsicherem Kältemittel R290.

Zukunfts-  
sicheres  
Kältemittel



## Köhler® Bankettwagen – umluftbeheizt – Längseinschub

	Modell	Kapazität	Einschubmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BKW 1/14 L-GN-57,5</b>	14 × GN 1/1	530 × 325	100	640 × 775 × 1.308	<b>0163291</b>
	<b>BKW 1/20 L-GN-57,5</b>	20 × GN 1/1	530 × 325	100	640 × 775 × 1.653	<b>0163292</b>

Heizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung
BKW 1/14 L-GN-57,5	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	stufenlos	30-95° C
BKW 1/20 L-GN-57,5	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	stufenlos	30-95° C

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 57,5 mm. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 125 mm, in Kunststoffgehäusen. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Köhler® Bankettwagen – umluftbeheizt – Quereinschub

	Modell	Kapazität	Einschubmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BKW 1/36 B-GN-57,5</b>	36 × GN 1/1	530 × 325	180	795 × 895 × 1.573	<b>0163293</b>

Heizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung
BKW 1/36 B-GN-57,5	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	stufenlos	30-95° C

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 57,5 mm. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 125 mm, in Kunststoffgehäusen. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

# BANKETTWAGEN – UMLUFTBEHEIZT MIT PASSIVEM KÜHLFACH

## Köhler® Bankettwagen – umluftbeheizt/passiv gekühlt – Längseinschub

	Modell	Kapazität	Einschubmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BKW 1/14 L-GN-57,5 +5 PK</b>	14 × GN 1/1 im Unterbau + 5 × GN 1/1 im Aufsatz + 1 × eutektische Platte GN 1/1 (nicht im Preis enthalten)	530 × 325	95	640 × 775 × 1.857	<b>0163294</b>
<b>Heizung</b>	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung	
BKW 1/14 L-GN-57,5 + 5 PK	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	stufenlos	30-95° C	
Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 57,5 mm im Unterbau, 72 mm im Aufsatz. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 125 mm, in Kunststoffgehäusen. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.						



## Köhler® Bankettwagen – umluftbeheizt/passiv gekühlt – Quereinschub

	Modell	Kapazität	Einschubmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BKW 1/28 B-GN-57,5 +10 PK</b>	28 × GN 1/1 im Unterbau + 10 × GN 1/1 im Aufsatz + 2 × eutektische Platte GN 1/1 (nicht im Preis enthalten)	530 × 325	270	795 × 895 × 1.892	<b>0163282</b>
<b>Heizung</b>	Leistung kW	Elektrischer Anschluss	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostateinstellung	
BKW 1/28 B-GN-57,5, +10 PK	1,6	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	stufenlos	30-95° C	
Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 57,5 mm im Unterbau, 72 mm im Aufsatz. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 160 mm. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.						

## BANKETTWAGEN – UMLUFTGEKÜHLT

Zukunfts-  
sicheres  
Kältemittel



### Köhler® Bankettwagen – umluftgekühlt – Quereinschub

	Modell	Kapazität		Einschubmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BKW 1/40 B-GN-57,5 UK</b>	40 × GN 1/1		530 × 325	200	795 × 895 × 1.872	<b>0163295</b>
Heizung	Kälteleistung	Kälteleistung kW	Leistung kW	Elektrischer Anschluss Kühlaggregat	Schutzart	Temperaturregelung	Thermostat- einstellung
BKW 1/40 B-GN-57,5 UK	R290, FCKW-frei	0,35	0,26	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX 4	stufenlos	0 – 10° C

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 57,5 mm im Unterbau. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 160 mm. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

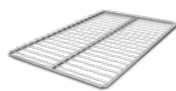

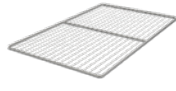

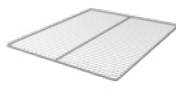
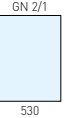
## BANKETTWAGEN – UNBEHEIZT

### Köhler® Bankettwagen – unbeheizt – Längseinschub

	Modell	Kapazität	Einschubmaß mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BKW 1/23 L-GN-57,5 Neutral</b>	23 × GN 1/1	530 × 325	115	640 × 775 × 1.654	<b>0163345</b>

Ausführung in Edelstahl. Höhenraster: 57,5 mm. 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø 125 mm, in Kunststoffgehäusen. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## GN-Roste

	Modell		Drahtstärke Rahmen und Streben mm	Drahtstärke Längsdrähte mm	Anzahl Längsdrähte	Abmessungen B × T mm	Art.-Nr.
	<b>1/1 – Typ A</b>		6,0	3,0	20	530 × 325	<b>01139029</b>
	<b>1/1 – Typ B</b>		7,0	3,0	17	530 × 325	<b>7209535</b>
	<b>2/1 – Typ A</b>		7,0	3,0	35	650 × 530	<b>01139129</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert, Kanten gebürstet.

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Galerie</b>	0163291, 0163294, 0163292, 0163345	557 × 717 × 52	<b>0163311</b>
	<b>Galerie</b>	0163282, 0163293, 0163295	837 × 738 × 52	<b>0163312</b>
	<b>Kältespeicherplatte</b>	0163294, 0163282	530 × 325 × 30	<b>0163584</b>

# 10 – TABLETT-TRANSPORTWAGEN „TTW“



## Die ökonomische Kombi

Mit unseren Tablett-Transportwagen bieten wir eine wirtschaftliche Lösung, die temperatursicheren Transport und direkte Speisenausgabe miteinander verbindet.

S. 169



**TTW-E**  
Einwandig

S. 169



**TTW-CS**  
Cook-Serve

S. 170



**TTW-M**  
Modulbauweise

S. 170



**TTW-V**  
Innen verschweißt

S. 171



**Zubehör**



Website

Weitere  
Produktdetails



### Auf Sie abgestimmt:

Lassen Sie sich von unserem Kundenservice beraten – wir konfigurieren Ihren TTW ganz nach Ihren individuellen Anforderungen.

	TTW-E Einwandig	TTW-M Modulbauweise	TTW-V Innen verschweißt	TTW-CS Cook & Serve
<b>Besonderheit</b>	Für Isoliersysteme.	Nachhaltig dank austauschbarer Module.	Waschanlagentauglichkeit.	Thermische Trennung im Innenraum für Heiß- und Kaltkomponenten.
<b>Tablettarten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> <li>✓ Isoliersysteme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> <li>Isoliersysteme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN</li> <li>✓ GN</li> <li>✓ ½ EN</li> <li>✓ Veska</li> <li>Isoliersysteme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ EN-Spezialtablett</li> <li>GN</li> <li>½ EN</li> <li>Veska</li> <li>Isoliersysteme</li> </ul>
<b>Tablettkapazität</b>	20, 24, 30	16, 20, 24, 30, 32, 36, 40	16, 20, 24, 30, 32, 36, 40	20
<b>Einsatzzweck</b>	Früh-/Mittag-/Abendverteilung			
<b>Präferierte Speisenverteilungssysteme</b>	Cook & Serve	Cook & Freeze Cook & Chill	Cook & Freeze Cook & Chill	Cook & Serve mit langen Verteilzeiten
<b>Kühlung</b>	Ohne Kühlung	1. Ohne Kühlung 2. Passive Kühlung	1. Ohne Kühlung 2. Passive Kühlung	Passive Kühlung
<b>Isolierung</b>	✗	✓	✓	✓

## TTW-E & TTW-CS



### TTW-E

Unser TTW-E eignet sich besonders für den Transport von Isoliersystemen mit Spezialtablets und Clochen, die eine eigene Isolierung mit sich bringen. Eine doppelwandige Ausführung des TTWs ist daher nicht mehr notwendig.

### TTW-CS

Dieses System ist auf die Cook & Serve-Speisenverteilung mit langen Transportzeiten ausgelegt. Durch die spezielle Mittelwand im Innenraum ergibt sich eine thermische Trennung, so dass auf einem Spezialtablett kalte und warme Speisen ihre Temperatur halten können. Die Kältspeisen werden mit eingeschobenen Kältespeicherplatten zusätzlich gekühlt.



Zeigt Modell TTW-M. Auch stellvertretend für TTW-V.

**Lange Lebensdauer**

Hochwertiger, robuster Edelstahl im gesamten äußeren und inneren Korpus sorgt für eine maximale Lebensdauer.

**Ergonomisch**

Dank durchgehender Schiebestange kann die Griffhöhe flexibel gewählt werden.

**Passive Kühlung**

In die Mittelwand können Kältespeicherplatten eingeschoben werden, um Speisekomponenten über mehrere Stunden auf kalt zu halten.

**Umlaufende Korpusdichtung**

Staubsicherer Verschluss und geringe Temperaturverluste dank einer umlaufenden Dichtung.

**Top isoliert**

Der doppelwandige, isolierte Korpus hält die Temperaturen im Innenraum – lange.

**Fugenlose Tabletauflagen**

Kein Schmutz in den Auflagen. Für eine denkbar einfache Reinigung.

**Massiver Stoßschutz**

Der umlaufende Stoßschutz an Chassis und Dach schützt den Wagen vor Beschädigungen.

**Transportsicherer Türverschluss**

Durch die 2-Punkt-Verriegelung ist gewährleistet, dass die Türen geschlossen bleiben, sogar während eines LKW-Transportes.

Bild zeigt Sonderausstattung.

**TTW-V: Höchste Hygienestandards**

Durch die Verschweißung im Innenraum des Wagens wird eine gründliche Reinigung in einer Wagenwaschanlage ermöglicht – das A und O der Hygiene.



TTW-V  
Mit verschweißtem Innenraum.

TTW-V

**TTW-M: Nachhaltige Modulbauweise**

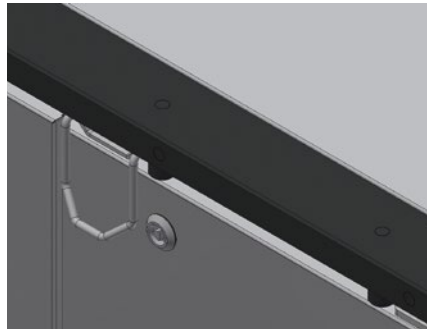
Rück- und Seitenwände sowie Wagendach, Flügeltür und Schiebestange sind austauschbar. So können Einzelteile bei einer Beschädigung ersetzt werden – das ist besonders wirtschaftlich!

TTW-M



## Rollenvariante

Wir bieten die passende Rolle für jede Transportanforderung.



## Abschließbare Türen

Ein Dreikant-Schloss ermöglicht einen sicheren Transport und verhindert unbefugten Zugriff.



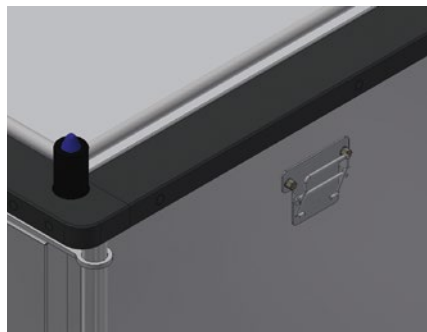
## Kupplung und Deichsel

Spurtreuer Zugbetrieb durch die reibungs-gedämpfte Zugvorrichtung.



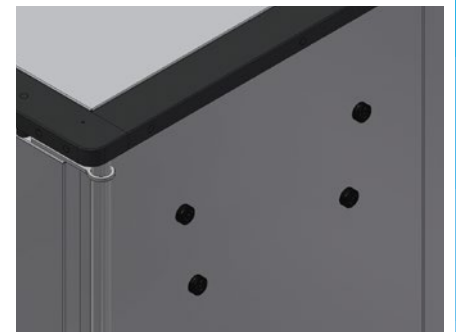
## LKW-Transportsicherung

Dient als Schutz der bauseitigen Handläufe oder für die Ladungssicherung auf dem LKW.



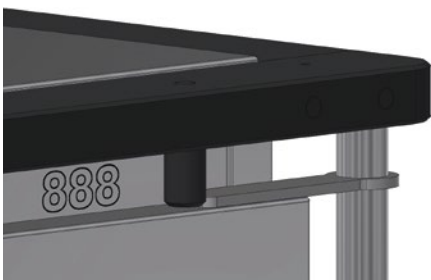
## Papierklemme

Die praktische Klemme für Stationskarten oder Begleitpapiere.



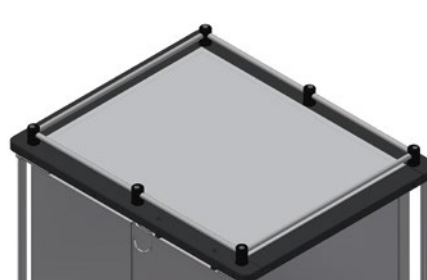
## Kartenhalter

4 Kunststoffknöpfe für die Karten in unterschiedlichen Größen.



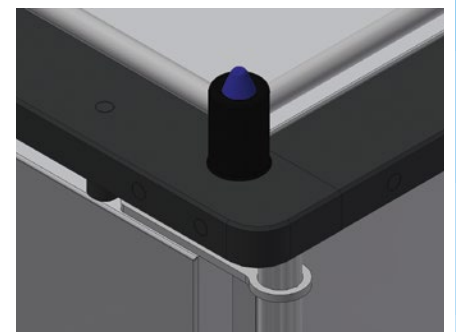
## Laserung

Unsere individuelle Laserungen für Ihren TTW, z. B. die Wagennummer.



## Galerie

Für einen sicheren Transport von Körben mit Gläsern oder ähnlichem auf dem Wagendach.



## Markierungskegel

Verschiedenfarbige Markierungskegel erleichtern Ihnen die Zuordnung der Wagen.

## ZUBEHÖR



**Kältespeicherplatten**



**Körbe**

**und vieles mehr ...**



## Die Verteilsysteme bis 250 Essen

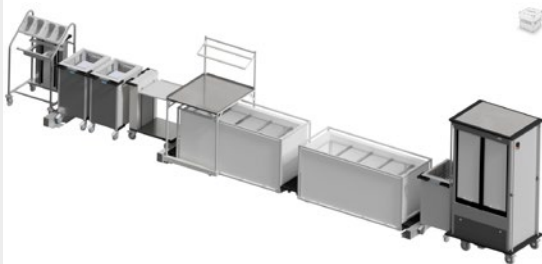
Als Spezialist für Großküchenlogistik können wir bei Hupfer auf jahrelange Expertise zurückgreifen, wenn es darum geht, effiziente und funktionale Speiserverteilsysteme zu implementieren.



### Speisenverteilung im Seniorenheim

Speisenausgabewagen, Stapelgeräte, Isoboxen und Co. greifen hier in einem effizienten System zusammen.

S. 173



### Speisenverteilung Kompakt

Hier werden Stapelgeräte, Kühltruhen usw. zu einer effizienten „Portionierstraße“ vereint.

S. 176

Die Speisenverteilung in Seniorenheimen verlangt große Flexibilität. Die Bewohner sind sehr unterschiedlich, ihre Ansprüche breit gefächert: Sehr vitale Bewohner wollen sich ihre Mahlzeiten selbst zusammenstellen, andere essen gemeinsam im Speisesaal und bettlägerige Bewohner können ihr Essen nur im eigenen Zimmer einnehmen. Die Auswahl und Anordnung unserer Produkte wird diesen Anforderungen optimal gerecht.



## PORTIONIEREN

Die Anordnung der Wagen und Möbel ermöglicht eine effiziente Portionierung durch die beidseitige Bedienung.

Die Portionierung erfolgt im Küchenbereich durch Küchenfachpersonal, das schnelle und gekonnte Arbeitsabläufe garantiert.



## KALT-/WARMHALTEN

Die ISOBOX® wird anschließend mit den portionierten Speisen beschriftet. Darin werden Sie je nach Bedarf entweder kalt- oder warmgehalten.



## VERTEILEN

Unser System ermöglicht eine zügige Verteilung der Speisen, da Kalt- und Warmkomponenten zusammen transportiert werden können und der Wagen durch eine optimale Ausstattung einfach durch die Gänge geschoben werden kann.



## SERVIEREN

Mit unserem Speisenverteil-System ist das Pflegepersonal nicht auch noch für die Portionierung der Speisen verantwortlich, sondern lediglich für das finale Servieren. Dadurch bleibt mehr Zeit für die eigentliche Pflege der Bewohner.

Die Verpflegungsteilnehmer können sich auf schnelle, zuverlässige Essensverteilungen mit optimal temperierten Mahlzeiten freuen.



Website

Weitere  
Produktdetails

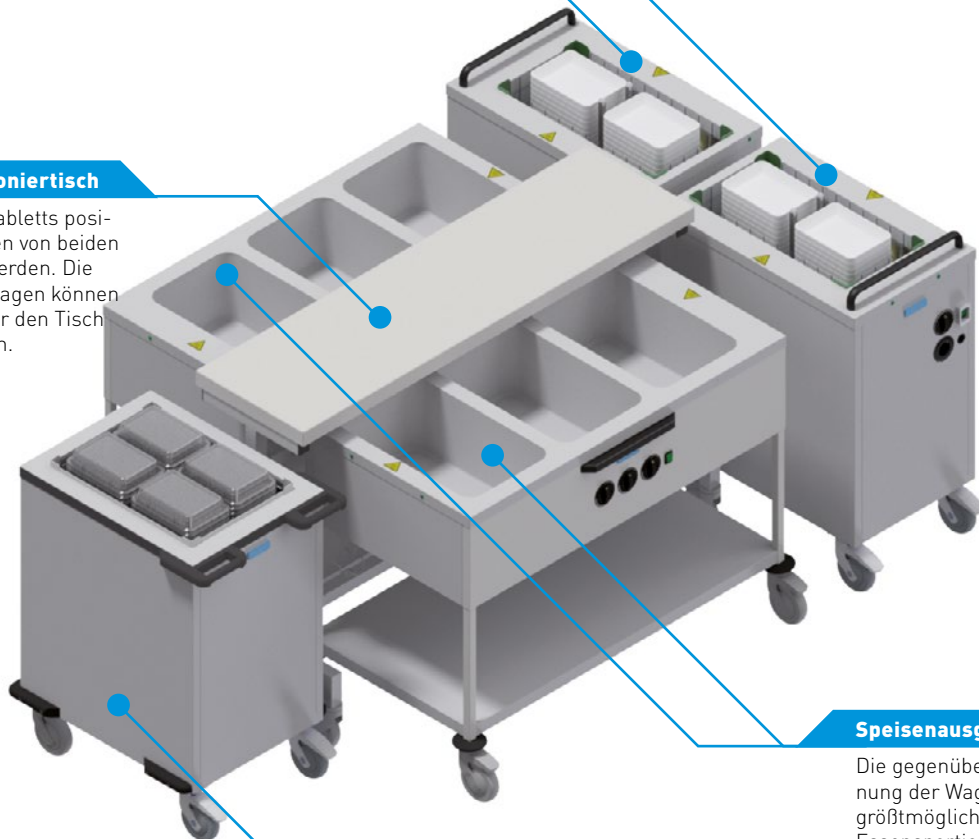
## Beispielanordnung für eine effiziente Portionierstation im Seniorenheim

### Beheizter Geschirr-Stapler

Der Vorteil: Es kann rechteckiges Porzellan-Norm-Geschirr verwendet werden, das eine optimale Platzausnutzung bietet und durch den hohen Rand besonders seniorengenehm ist.

### Fahrbarer Portioniertisch

Hier werden die Tablett positioniert und können von beiden Seiten bestückt werden. Die Speisenausgabewagen können platzsparend unter den Tisch geschoben werden.



### Speisenausgabewagen

Die gegenüberliegende Anordnung der Wagen ermöglicht größtmögliche Effizienz bei der Essensportionierung.

### Stapler für Porzellan-Norm-Deckel

Nach der Portionierung auf dem Tablett wird das Porzellan-Norm-Geschirr mit dem passenden Deckel versehen.

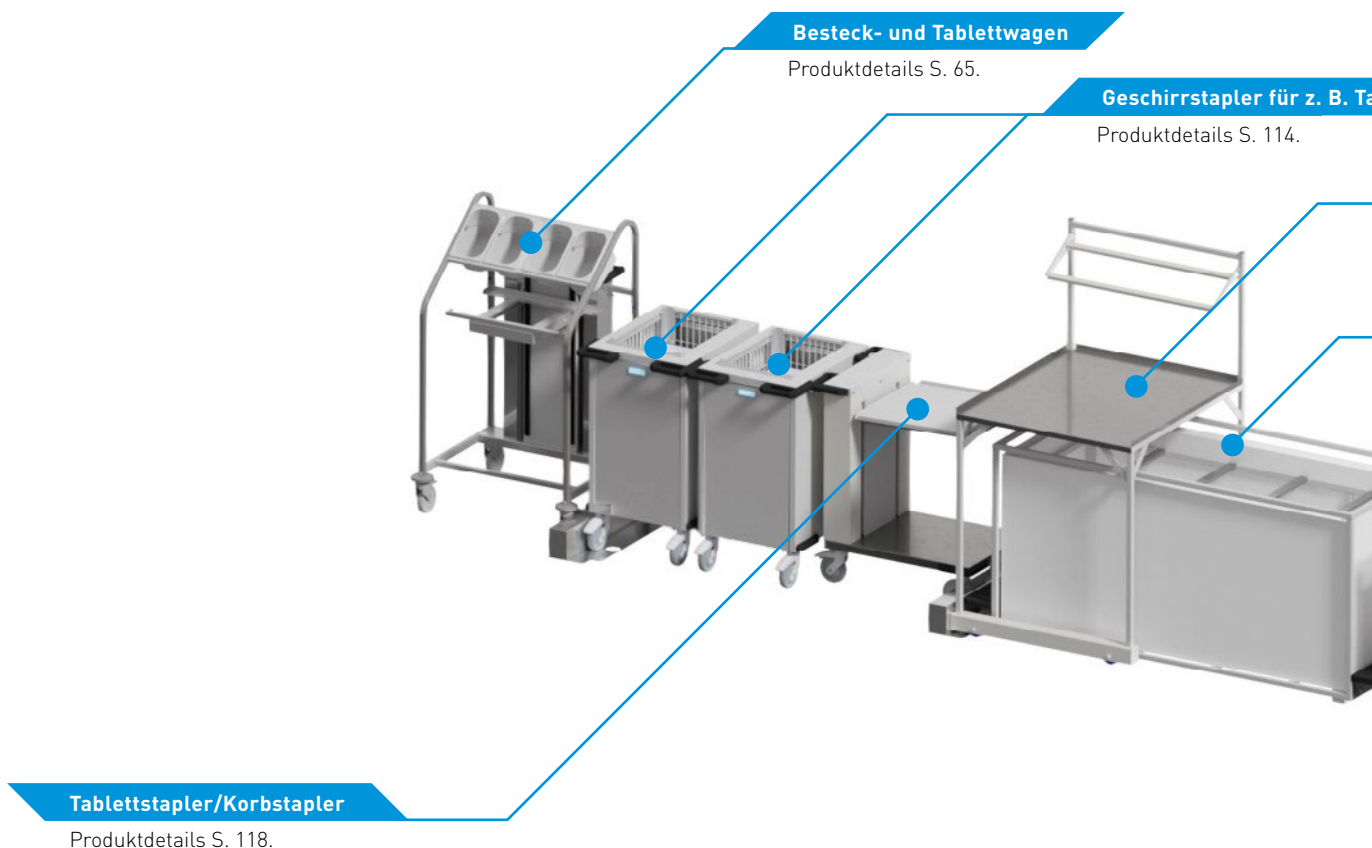


## BEISPIEL-ANORDNUNG

Für eine effiziente Speisenverteilung muss die Portionierung möglichst einfach und reibungslos gestaltet sein. Denn viele Vorgaben müssen beachtet werden, von der **richtigen Speisenauswahl** über **Temperatursicherheit** bis hin zur **Pünktlichkeit der Auslieferung**.

Es muss nicht immer eine personalintensive Speisenverteilung am Förderband sein, sondern kann auch wie in dem hier gezeigten Beispiel eine Anrichtestation sein. Der große Vorteil: Die Portionierung kann durch nur eine Person erfolgen.

## Beispielanordnung unserer Hupfer-Geräte zu einer kompletten Anrichtestation



## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Keine Produktionsküche erforderlich:  
Lediglich min. 1 × 230V Steckdose.
- Portionierung kann durch nur eine Person erfolgen.
- Fertigstellung einer Portion in nur einer Minute.
- Versorgung von bis zu 200 Verpflegungsteilnehmern.
- Ergonomische Arbeitshöhe.
- Leichtlaufender Portioniertisch.

## Stapler für Porzellan-Norm-Deckel

Produktdetails S. 127.





#### Individuelle Gestaltung

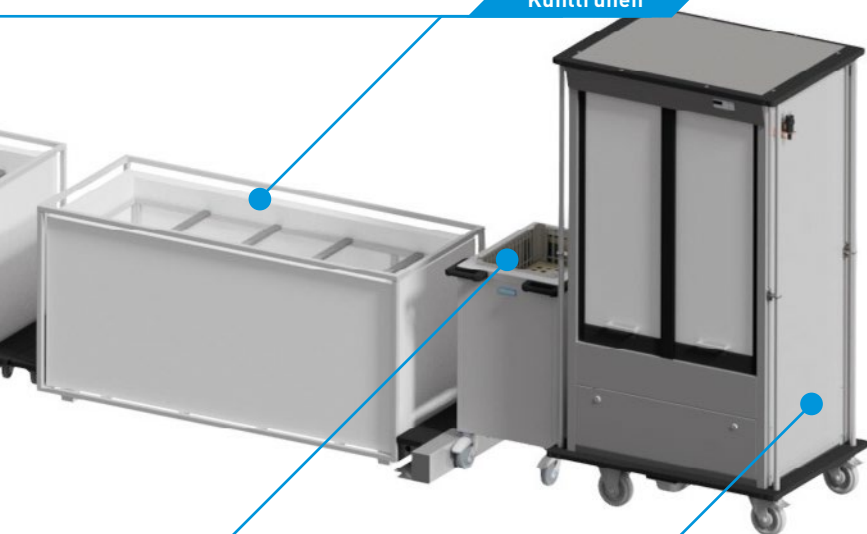
Die Grafik zeigt nur ein Anwendungsbeispiel einer kompakten Speisenverteilung auf – **zahlreiche weitere Gerätekonstellationen oder Anordnungen, z. B. in einer U-Form, sind denkbar.**

Wir beraten Sie gerne genau nach Ihren individuellen Anforderungen.

essen

Laufwagen

Kühltruhen



CoolMultiMobil

Produktdetails S. 190.

## 12 – SPEISENVERTEILUNG MIT FÖRDERTECHNIK



Website

Weitere  
Produktdetails

### Die Lösung für viele Verpflegungsteilnehmer

Damit alles Hand in Hand geht: Unsere Lösungen für Speisenverteilung mit Fördertechnik sorgen für optimale Routinen **von der Portionierung bis zur Verteilung.**

Das schafft **effiziente Prozessketten**, gewährt die Einhaltung geforderter Temperaturen und erhöht die Arbeitssicherheit für Ihre Mitarbeitenden durch routinierte Handgriffe.

Als Spezialist auf diesem Gebiet, berücksichtigen wir die unterschiedlichsten Anforderungen und bieten für jedes Verteilsystem, ob Cook & Freeze, Cook & Chill oder Cook & Serve, **individuell für Sie abgestimmte Lösungen an.**

S. 180



#### Cook & Serve- Speisenverteilung

Aus der Küche direkt zum Gast:  
Mit unseren Lösungen bleibt Heißes  
heiß und Kaltes kalt.

S. 182



#### Cook & Chill- und Cook & Freeze- Speisenverteilung

Entdecken Sie unsere Lösungen für  
die optimale Regenerierung Ihrer  
Speisen.



### **Cook & Serve-Speisenverteilung**

Frisch gekocht und gleich zum Gast: Cook & Serve-Systeme stellen hohe Anforderungen an zuverlässige Prozessketten, denn hier ist die konsequente Einhaltung der geforderten Temperaturen für Heiß- und Kaltkomponenten gleichzeitig gefragt. Hupfer bietet Ihnen dafür eine große Produktvielfalt für eine zuverlässige Rundum-Lösung.



### **Cook & Freeze- und Cook & Chill-Speisenverteilung**

Nach dem Zubereiten gekühlt oder tiefgefroren und später regeneriert oder besser „paratiert“, wie wir bei Hupfer sagen – für diese Speisenverteil-Systeme bietet unser Plug & Cool-Speisenverteilband mit integriertem Kühlkreislauf innovative und effiziente Komplettlösungen. Vorteil: Portionieren bei Raumtemperatur – eine Wohltat für das Personal bei gleichzeitigem Einsparen von Betriebskosten.

## PRAXIS-BEISPIEL

### Praxisbeispiel aus der Mittagsverpflegung

Diese Zusammenstellung ist nur eine von vielen möglichen Anordnungen. Einige Highlights stellen wir Ihnen in diesem Kapitel näher vor.

S. 164

#### Reserve

- Köhler® Bankettwagen, beheizt.

S. 190 S. 185 S. 116

#### Vorportionierte Kaltkomponenten

Optionen:

- CoolMultiMobil®  
oder
- Coolport®,  
Umluftgekühlte Einfahrstation,
- Vorportionier-Transportwagen,
- Coolstapler®.

S. 194

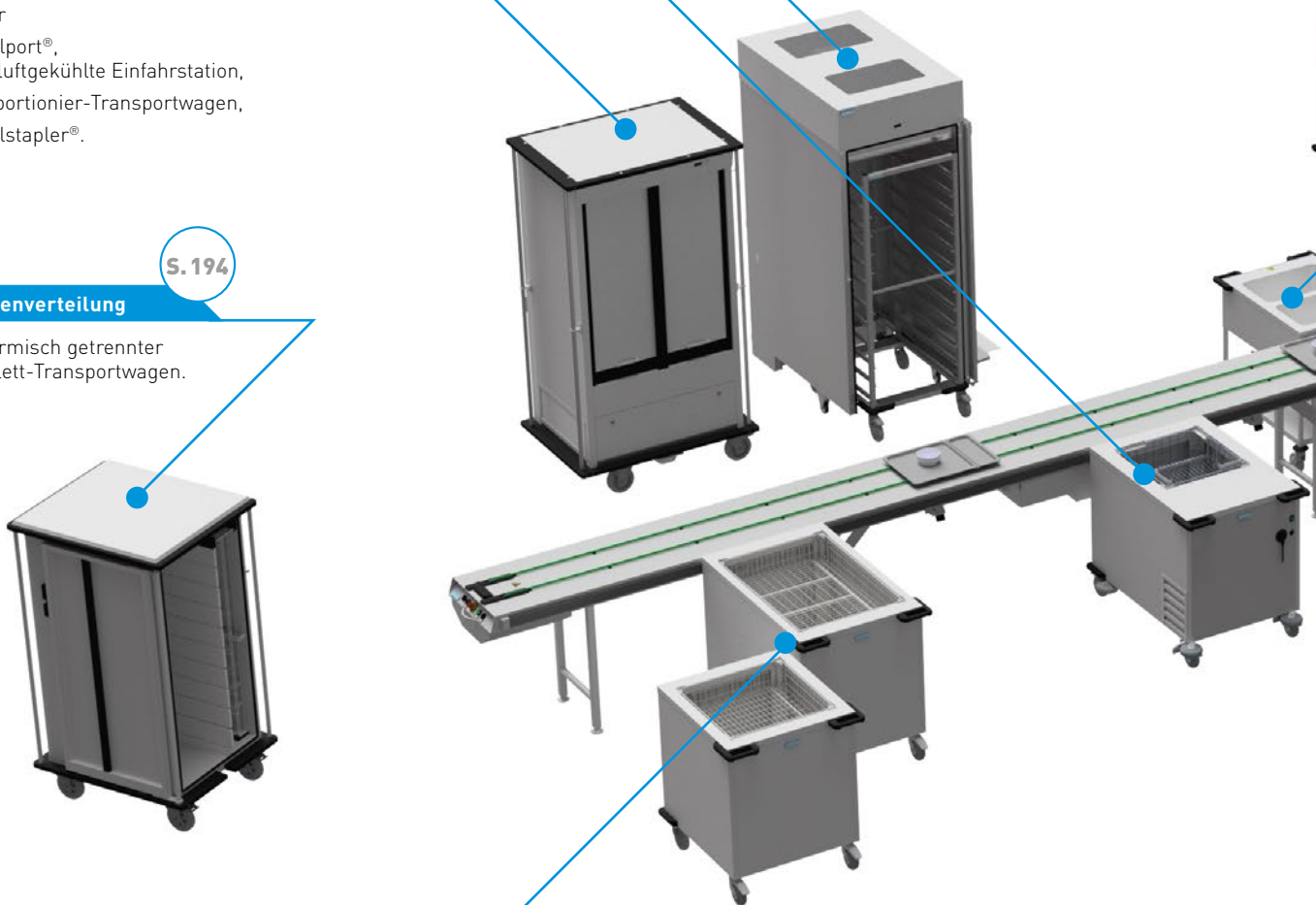
#### Speisenverteilung

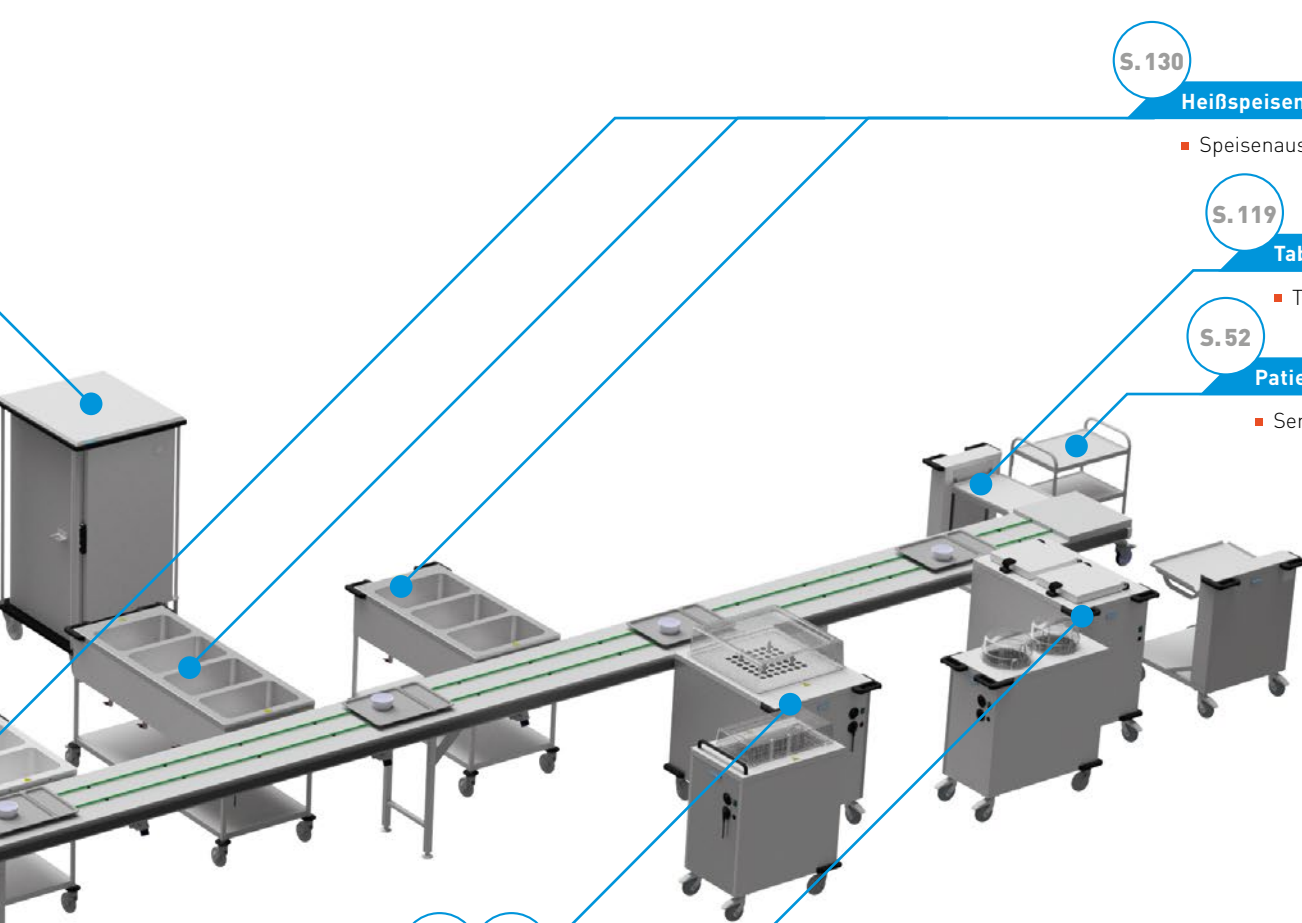
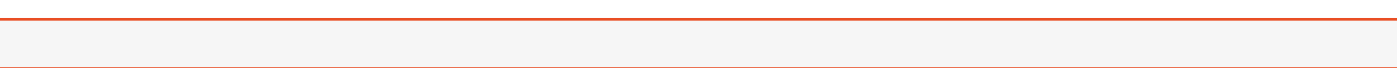
- Thermisch getrennter  
Tablett-Transportwagen.

S. 128

#### Clochen/Abdeckungen

- Kunststoffteile-Stapler.





S. 130

**Heißspeisen**

- Speisenausgabewagen.

S. 119

**Tabletts**

- Tablettstapler.

S. 52

**Patientenkarten**

- Servierwagen.

S. 115 S. 116

**Heiße Suppen-/Eintopfschalen**

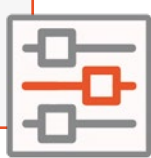
- Bühnenstapler für Geschirr, umluftbeheizt,
- Universal-Geschirrstapler, umluftbeheizt.

S. 193

**Hauptgerichte**

- Powerstapler®,
- Tellerstapler, umluftbeheizt.

**Individuelle Planung**  
Für eine detaillierte Beratung ganz nach Ihren Anforderungen sprechen Sie uns gerne an!



## PRAXIS-BEISPIEL

### Praxisbeispiel aus der Mittagsverpflegung

Diese Zusammenstellung der Geräte ist nur eine von vielen möglichen Anordnungen. Einige Highlights der hier gezeigten Geräte stellen wir Ihnen in diesem Kapitel näher vor.

#### Vorportionierte Kaltkomponenten

Optionen:

- CoolMultiMobil®  
oder
- Coolport®,  
Umluftgekühlte Einfahrstation,
- Vorportionier-Transportwagen.

#### Speisenverteilung

- Tablett-Transportwagen,  
Modulbauweise,
- Tablett-Transportwagen,  
verschweißbt.

#### Alternative All-in-one-Lösung

- Induktionswagen.

#### Speisenverteilband optional mit integriertem Kühlkreislauf

- Die Geräte werden im **Plug & Cool-System** an den Kühlkreislauf des Bandes angeschlossen, so dass die Geräte selbst keine Kühlung benötigen.
- Weitere Option: Auch mit Luftschleierkühlung für die Kühlung während der Bandbeförderung erhältlich.

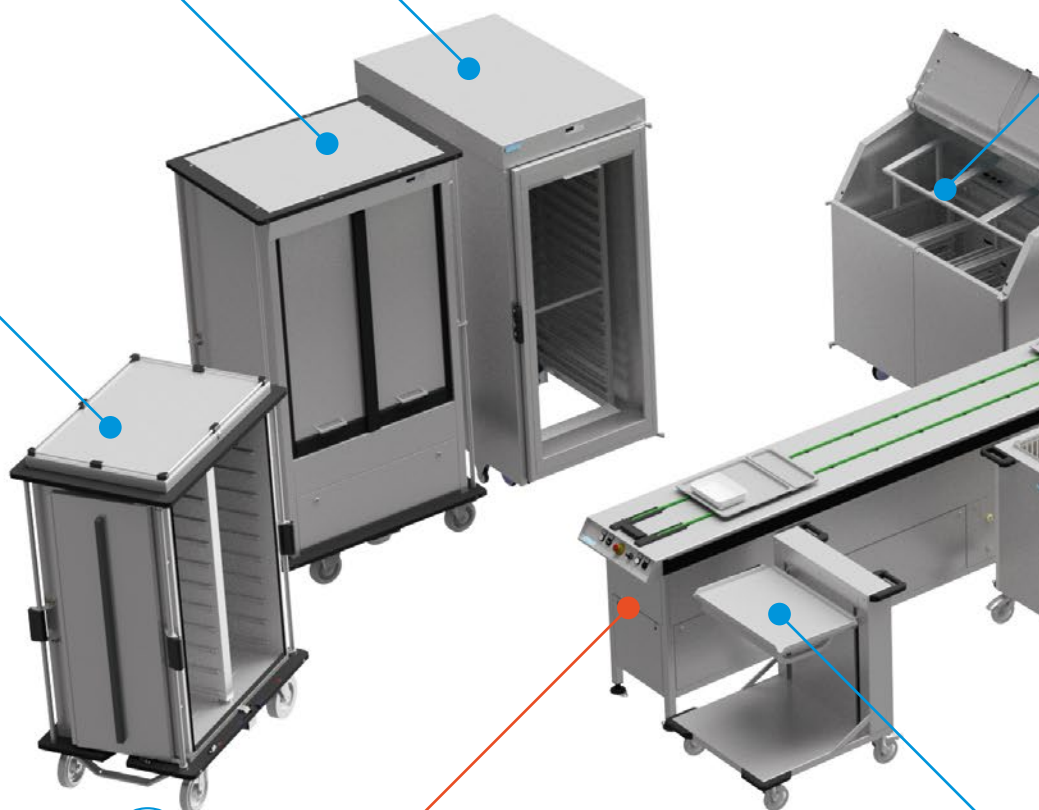
Exklusiv  
bei  
Hupfer

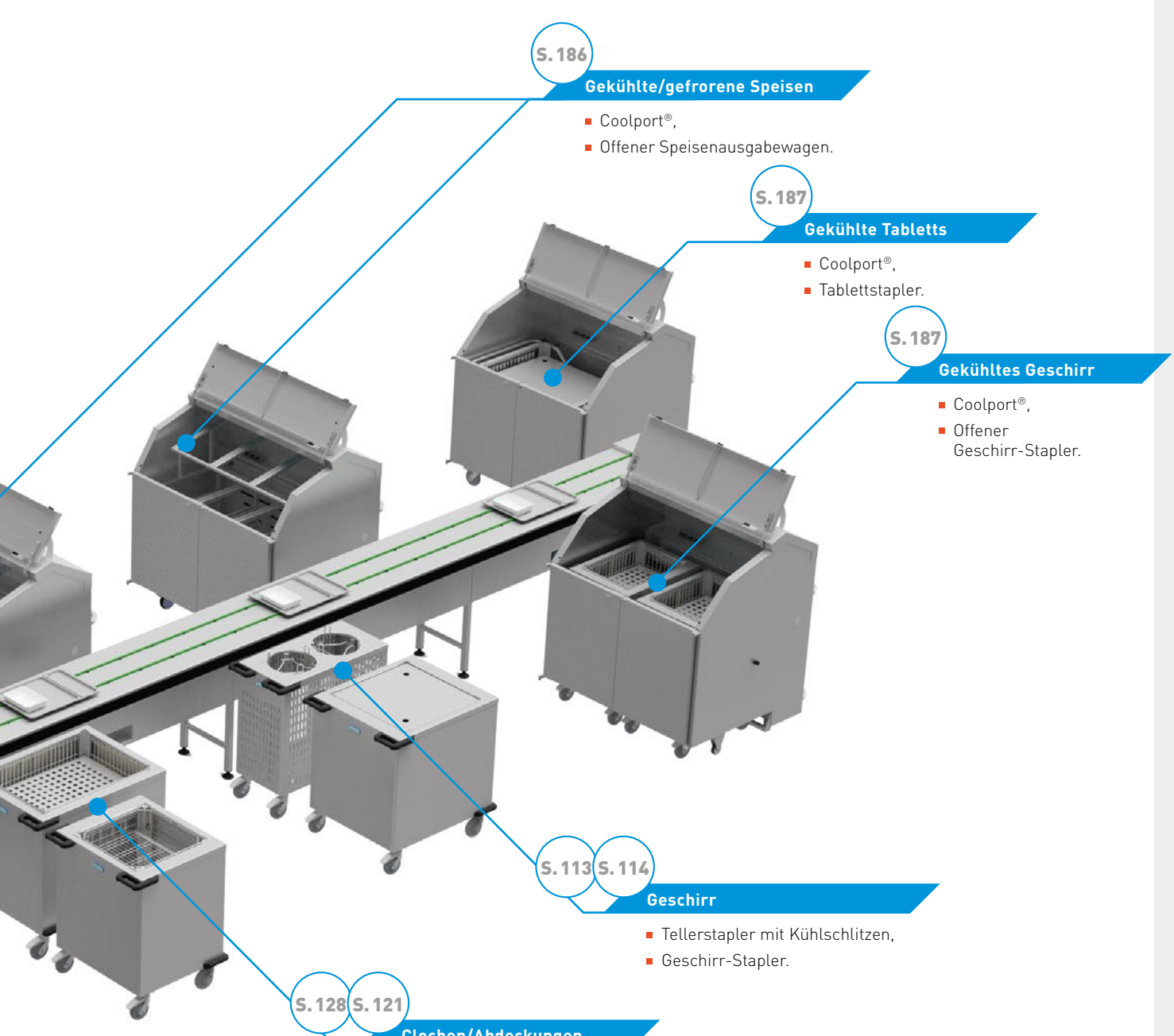
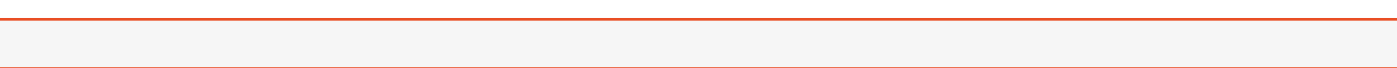
S. 190 S. 188

S. 170

S. 189

S. 184





S. 186

**Gekühlte/gefrorene Speisen**

- Coolport®,
- Offener Speisenausgabewagen.

S. 187

**Gekühlte Tablett**

- Coolport®,
- Tablettstapler.

S. 187

**Gekühltes Geschirr**

- Coolport®,
- Offener Geschirr-Stapler.

S. 113 S. 114

**Geschirr**

- Tellerstapler mit Kühlschlitzen,
- Geschirr-Stapler.

S. 128 S. 121

**Clochen/Abdeckungen**

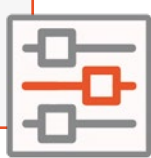
- Stapler für Kunststoffteile,
- Korbstapler.

S. 107

**Besteck**

- Stapler für Eurobehälter.

**Individuelle Planung**  
 Für eine detaillierte Beratung ganz nach Ihren Anforderungen sprechen Sie uns gerne an!



# SPEISENVERTEILBAND MIT KÜHLKREISLAUF FÜR COOK & CHILL UND COOK & FREEZE

## Das Speisenverteilstband mit dem Plug & Cool-Prinzip

Das System umfasst drei aufeinander abgestimmte Komponenten: Speisenverteilstband, Coolports® und passende Einfahrgeräte. Das Plug & Cool Speisenverteilstband hat einen eigenen zukunftssicheren Kühlkreislauf, der an die bauseitige Kälteanlage angeschlossen wird und die an das Band angeschlossenen Coolports® mit den eingestellten Einfahrgeräten zentral mit der benötigten Kälteleistung versorgt.

Exklusiv  
bei  
Hupfer

## COOLE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- **MAßGESCHNEIDERT:** Bei der individuellen Konfiguration des Bandes können die Anschlüsse überall am Band positioniert werden – wir finden die optimale Lösung für Ihre Räumlichkeiten.
- **BEWEGLICH:** Die Anordnung der Geräte lässt sich dank optionaler Schnellverschlüsse im Handumdrehen werkzeuglos ändern – etwa, wenn Abläufe morgens und mittags variieren.
- **MITARBEITERFREUNDLICH:** Da das Speisenverteilstband einen integrierten Kühlkreislauf bietet, kann bei normalen Raumtemperaturen gearbeitet werden.
- **ZUKUNFTSSICHER:** Der Kälteträger des Kühlsystems beruht auf einer umweltfreundlichen Solebasis, die bedenkenlos im Umfeld von Lebensmitteln eingesetzt werden kann – so entfällt auch die sonst obligatorische regelmäßige Kältemittelprüfung.
- **REINIGUNGSFREUNDLICH:** Die optionalen Schnellverschlüsse ermöglichen werkzeugloses An- und Abkoppeln – die angedockten Geräte können so ganz leicht zu Reinigungszwecken verschoben werden .
- **GERÄUSCHARM:** Flüsterleiser Betrieb, da anstatt mehrerer Kühlgeräte nur ein System läuft.



### Schnellanschluss, werkzeuglos

Die neuartigen Schnellverschlüsse ermöglichen das An- und Abkoppeln ganz ohne Werkzeug.



### Coolport-Kopplung

Bis zu zwei Coolports können an einen Anschluss gekoppelt werden.





## Kühler Kopf

Auch bei hohen Umgebungstemperaturen bis 25° C werden Kaltspeisen zuverlässig gekühlt.



## Beste Zirkulation

Lüfter im unteren Bereich der Coolports sorgen für eine zuverlässige Kältezirkulation.



## Kraftpaket

Leistungsstarke, zugleich energiesparende Wärmetauscher garantieren eine effiziente Kühlung der Coolports.



## Unkomplizierte Technik

Jeder Coolport ist mit Anschlüssen zur Strom- und Kälteversorgung ausgestattet.



## Wartungsfreundlich


Die schwenkbare Luftleittür in der Rückwand erleichtert die Reinigung des Wärmetauschers und ermöglicht die Reinigung mittels Schlauch.



## Hygienisch konzipiert

Der offene Boden und die Verfahrbarkeit der Coolports schaffen beste Reinigungsbedingungen.

## Coolport® – umluftgekühlte Einfahrstation für offene Speisenausgabewagen

	Modell	Für Einfahrgerät	Temperaturregelung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>COP/UK SPA/0+ KK</b>	mit Aufsatz	3-12° C	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	1.325 × 1070 × 1468	<b>0164291</b>

Ausführung in Edelstahl. Auch mit Kompressorkühlung für Speisenverteibänder ohne integrierten Kühlkreislauf erhältlich.


## Einfahrgerät – offener Speisenausgabewagen

	Modell	Für Einfahrgerät	Kapazität	Kapazität Aufsatz	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SPA/0 3/21 A-3GN BP</b>	mit Aufsatz	21 Einschübe GN 1/1	3 × GN 1/1	150	1171 × 724 × 1174	<b>0164329</b>

Ausführung in Edelstahl. Mit Bodenplatte. 3 Abteile. Zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen mit vorgekühlten Speisen. Höhenraster 75 mm.




## Coolport® – umluftgekühlte Einfahrstation für Geschirr- und Tablettstapler

	Modell	Für Einfahrgerät	Temperaturregelung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>COP/UK BD/ BPN KK</b>	Geschirr- und Tablettstapler	3-12° C	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	1.265 × 1.190 × 1.544	<b>0164312</b>


Ausführung in Edelstahl. Auch mit Kompressorkühlung für Speisenverteiltänder ohne integrierten Kühlkreislauf erhältlich.

## Einfahrgerät – Stapler für Porzellan-Norm Geschirr

	Modell	Plattform mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BPN 4-K</b>	510 × 365	160	741 × 547 × 923	<b>0164314</b>

Ausführung in Edelstahl. Offene Ausführung.

## Einfahrgerät – Stapler für Kunststoffteile und Tablett

	Modell	Plattform mm	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BD/O 75-53</b>	812 × 595	240	1.078 × 751 × 909	<b>0164313</b>

Ausführung in Edelstahl.

## Coolport® – umluftgekühlte Einfahrstation

	Modell	Temperaturregelung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>COP/UK RWG KK</b>	3-12° C	AC 220-230V N PE 50/60 Hz	817 × 1.373 × 1.907	<b>0163887</b>


Ausführung in Edelstahl. Auch mit Kompressorkühlung für Speisenverteiltänder ohne integrierten Kühlkreislauf erhältlich.

## Einfahrgerät – Regalwagen in hoher Ausführung – ohne Einlegeboden

	Modell	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>RWG 1/36 GN 75-B-U</b>	36 x GN 1/1 – 18 x GN 2/1	180	659 x 739 x 1.662	<b>0112535</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern und deren Unterteilungen mit vorgekühlten Speisen. Für den Einsatz im Coolport® wird der Einlegeboden 0164350 benötigt. Höhenraster 75 mm.

### Einlegeboden für Regalwagen RWG 1/36

		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
		671 x 586 x 30	<b>0164350</b>


Ausführung in Edelstahl. Zum Nachrüsten des Regalwagens 0112535 für den Einschub in einen Coolport®.

## Vorportionier-Transportwagen – Quereinschub – 1 Abteil

	Modell	Einschubmaß mm	Anzahl Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>VTW 1/24 EN 115- B-U</b>	EN 530 x 370	12	24 EN-Tablets oder 24 EN-Körbe	120	659 x 819 x 1.652	<b>0113065</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur Lagerung oder Bereitstellung von vorportionierten Kaltkomponenten. Kein Einfahrgerät für einen Coolport®. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Höhenraster der Auflagen 115 mm. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

### Einlegeboden für Vorportionier-Transportwagen

	Modell	Geeignet für	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>VTW-ELB 0113065</b>	Vorportioniertransportwagen 0113065	557 x 534 x 24	<b>0164353</b>

Ausführung in Edelstahl. Einlegeboden zum Nachrüsten eines Vorportionierwagens für den Einsatz in einer Coolport® Einfahrstation.

Bereits seit mehr als 30 Jahren beliefert unser Unternehmen zahlreiche soziale Einrichtungen **auf der ganzen Welt mit innovativen Lösungen für Speisenverteilungssysteme in der Gemeinschaftspflege.** Unsere Systeme überzeugen nicht nur durch **einfaches Handling und Ästhetik**, sondern bewähren sich auch im täglichen Gebrauch hinsichtlich **Funktionalität sowie Hygiene- & Speisetemperaturvorschriften.** Wir machen es möglich, unsere Systeme problemlos auch in bereits bestehende Portionierverfahren zu integrieren, dank der **richtigen Logistik und dem notwendigen Know-How eines Spezialisten!**

## ☑ ContactLine

Punktuell & ökonomisch erhitzen

Kontakt-  
heizung und  
Temperatur-  
sensorik.  
Erhitzt gezielt  
und spart  
Energie.



## ☑ InductLine

Das hocheffiziente Speisenverteilungssystem

Verbindet  
innovatives und  
energiesparendes  
Regenerieren mit der  
Begeisterung für ein  
perfektes Essen.



Mit der vielseitigen Produktlinie von MenüMobil haben Sie für jeden Einsatzbereich das passende System:



### MenüMobil Food Service Systems GmbH

Dr. Gustav-Markt-Weg 18 | A-6401 Inzing | Tirol  
Telefon +43/(0) 52 38/88 661 | Fax +43/(0) 52 38/88 778  
[www.menu-mobil.com](http://www.menu-mobil.com) | [office@menu-mobil.com](mailto:office@menu-mobil.com)



EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE:

NEU

HUPFER

05°C 6

5

3

4

1

2

12

## Kaltspeisen portionieren, lagern und ausgeben

Mit unserem CoolMultiMobil halten Sie kühlpflichtige Speisenkomponenten während der gesamten Kühlkette sicher kalt. Damit erreicht das CoolMultiMobil nicht nur eine höhere Temperatursicherheit bei der Speisenverteilung, sondern verfügt dank moderner Technik und besten Handlungseigenschaften auch über viele weitere Benefits.

### ① Vielfalt servieren

Variable Bestückung ermöglicht ein qualitativ hochwertiges und vielfältiges Speisenangebot.

### ② Raumwunder

Bei der Verwendung von eckigem PN-Geschirr können über 400 Portionen vorbereitet werden.

### ③ Effizient und zukunftssicher

Dank der Umluftkühlung ist im CoolMultiMobil eine konstante Temperaturverteilung über mehrere Stunden auf allen Ebenen gesichert. Für die Kühlung wird das zukunftssichere Kältemittel R290 verwendet.

### ④ Hygienisch

Die Leitergestelle, Boden- und Luftleitbleche sind einfach und werkzeuglos für die Reinigung entnehmbar.


### ⑤ Ergonomisch

Dank ergonomischen, durchgängigen Schiebestangen, einer komfortablen Entnahmehöhe und Leichtlaufrollen.

### ⑥ Spart teure Lagerkapazität

Eine Zwischenlagerung in einem kostenintensiven Kühlhaus entfällt durch die eigene Kühlung.

## CoolMultiMobil – umluftgekühlt – Schleierkühlung

	Modell	Auflagenpaare	Kapazität	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>CMM UK</b>	2 x 13 Längseinschub 26 Auflagenpaare gesamt	26 x EN oder GN 1/1 (Auswahl vorab) z. B. 1/4 Porzellan- Norm-Schalen = 416 Stück	Gesamt: 320 Je Einschub: 12	1.114 x 798 x 1.973	<b>0164476-VK</b>
<b>Kühlung</b>	Kältemittel	Kühlung	Kälteleistung	Leistung	Elektrischer Anschluss	Schutzart
	R290, FCKW-frei	Aktive Umluftkühlung mit Kaltluft- schleier	1,04 kW	0,85 kW	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz	IPX3

Ausführung in Edelstahl. Zur Aufnahme von vorportionierten Speisenkomponenten im EN- oder GN-Format. Inklusive Gestelle. Höhenraster der Auflagen: 75 mm. 2 Lenkrollen mit Feststeller, 2 Bockrollen ø 160 mm.

## Ausstattungsoptionen

	Modell	Spezifikation	Art.-Nr.
<b>2 Gestelle mit Euronorm-Einschüben</b>	<b>CMM 26EN</b>	26 Paar L-Winkel für Längseinschub	<b>0172020002</b>
<b>2 Gestelle mit Gastronorm-Einschüben</b>	<b>CMM 26GN</b>	26 Paar L-Winkel für Längseinschub	<b>0172020003</b>
<b>LED-Beleuchtung</b>	<b>CMM LED MON</b>		<b>0172020020</b>
<b>Austausch Rollos gegen 2 abschließbare Rollos (1 je Fach)</b>	<b>CMM ROLLO SCHLOSS</b>		<b>0172020032</b>

Nicht einzeln bestellbar.

## Fest verschlossen

Der doppelwandig isolierte Deckel mit Spezialdichtung und zusätzlichen Scharnieren isoliert den Innenraum zuverlässig – ohne ineffiziente Temperaturverluste.

## Top isoliert

Eine hochwertige Rundum-Isolierung sorgt für Effizienz und einen minimalen Energieverbrauch.

## Genügsam

Ein niedriger Anschlusswert von 1,84 KW reichen unserem Powerstapler vollkommen aus. So können bis zu 2 Powerstapler an einer 230 V 16A Leitung betrieben werden.

## Powerpaket

Der Powerstapler heizt den Innenraum auf bis zu 130° C auf, so dass sich das Wachs in den Warmhalteunterteilen verflüssigt. Die heißen Unterteile unterstützen dann wirkungsvoll die Einhaltung der Speisentemperaturen – auch bei langen Transportwegen.






**Zusammen ein Dreamteam:**


Unser Powerstapler und der Tellerstapler passen optimal zusammen. Der Tellerstapler heizt das Geschirr vor, dank der extra heißen Wachspellets wird die Temperatur zuverlässig gehalten. Das schafft sichere Prozessketten und zufriedene Gäste.

**Powerstapler® – umluftbeheizt**

	Modell	Pelletmaße für Teller ø mm	Anzahl Geschirr- stapel	Kapazität max.	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.	
	<b>PSUH 2/26</b>	260	2	ca. 80-84 Edelstahl- Pellets	140	993 x 633 x 1.037	<b>0163974</b>	
<b>Heizung</b>	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Schutzart	Pellet- temperatur	Temperaturregelung	Thermostat- einstellung
	PSUH 2/26	1,84	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		IPX 5	max. 130° C	fix	138° C

Ausführung in Edelstahl. Für wachsgefüllte Edelstahl-Warmhalte-Unterteile (Pellets). Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

**Tellerstapler – umluftbeheizt/100° C**

	Modell	Geschirr ø mm	Anzahl Geschirr- stapel	Kapazität max. ohne Haube	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>TE/UH 2/19-26 VC</b>	190 – 260	2	130 Geschirrtteile	140	961 x 512 x 972	<b>0161590</b>
<b>Heizung</b>	Beheizung	Leistung kW	Elektrischer Anschluss		Geschirrtemperatur	Thermostat- einstellung	Temperatur- regelung
	TE/UH 2/19-26 VC	Energiemodul	AC 220-230 V N PE 50/60 Hz		max. 100° C	30-130° C	stufenlos

Ausführung in Edelstahl. Die Kapazität ist abhängig von der Stapelhöhe des Geschirrs. 4 Lenkrollen, ø 125 mm, korrosionsbeständig, davon 2 mit Totalfeststellern. Im Lieferumfang enthalten: 2 Klarsichthauben, einwandig, flach. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.





## Klare Trennung

Spezielle Kunststoffprofile ermöglichen die thermische Trennung im Innenraum des TTW/CS – so können **gleichzeitig Warm- und Kaltspeisen** auf dem geteilten Tablett fertig portioniert und durch die spezielle Isolierung bis zu **75 Minuten** auf Temperatur gehalten werden.

Sogar zwei EN-Tabletts 1/1 können hier hintereinander eingeschoben werden – das macht unseren TTW/CS zu einem echten **Raumwunder**. Durch den **flexiblen Einschub von Kältespeicherplatten** können Kaltspeisen zusätzlich gekühlt werden, ohne die warme Seite temperaturneutral zu beeinflussen.



## Thermisch getrennter Tablett-Transportwagen

	Modell	Einschubart	Tablettkapazität	Schränkräume	Flügeltüren	Anzahl Kältespeicherplatten (optional)	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TTW/CS 1/20 EN 115-B PK</b>	Quereinschub	20 EN-Spezialtablets Kalt/Warm	1	1	4	798 × 947 × 1606	<b>0163879</b>


Ausführung in Edelstahl. Zur thermisch getrennten Aufnahme von fertig portionierten Warm- und Kaltspeisen auf speziellen Euronorm-Tablets im Cook & Serve-System. Höhenraster 115 mm. 2 Lenkrollen mit Feststeller und 2 Bockrollen, ø 160 mm, verzinktes Gehäuse. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Geteiltes Tablett für TTW/CS

	Modell	Geeignet für	Temperaturbeständigkeit	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>TAB EN- 1/1 GFK Gran-A83 get</b>	Rechteckige Porzellan-Norm Geschirrrteile	-40° C bis 140° C	530 × 370 × 17	<b>0163356</b>

Ausführung in glasfaserverstärktem Kunststoff. Für den Einsatz in thermisch getrennten Tablett-Transportwagen bei einer Cook & Serve Speisenverteilung.

## Kältespeicherplatte für TTW/CS

	Modell	Temperatureinsatzbereich	Spezifikation	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>KP PP 656/182/34 ligr</b>	-15 bis + 95C°	Mit Griffmulden	656 × 182 × 34	<b>0163959</b>

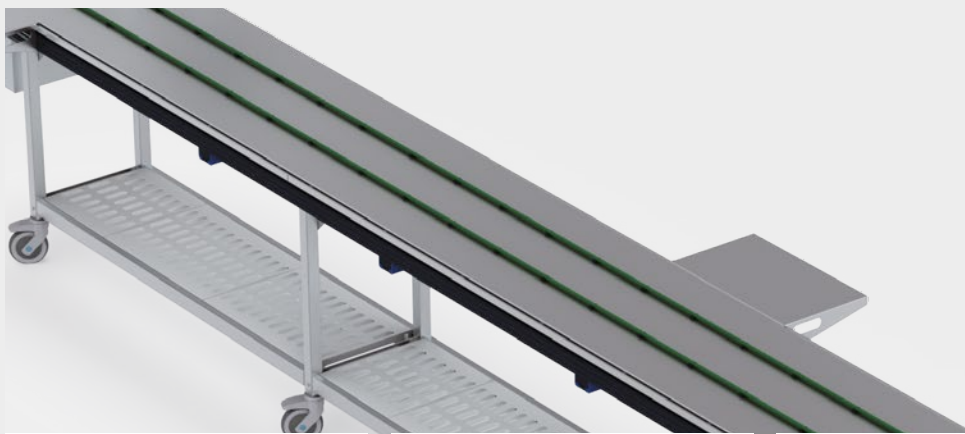
Ausführung in Polyethylen. Spülmaschinentauglich.





## Unsere Fördertechnik bietet den gewünschten „Flow“

Mit Fördertechnik von Hupfer schöpfen Planer und Anwender aus einer Vielzahl einzelner Module. Alle Komponenten lassen sich so zusammenstellen, dass die für die räumlichen Gegebenheiten optimale Lösung gefunden wird. Wirtschaftliche Konzepte lassen sich sowohl mit Rundriemen- als auch mit Gurtförderband umsetzen. Mit unseren Schmutzgeschirr-Rücklaufbändern findet das Geschirr sicher den Weg zurück in die Spülküche.



13

S. 198



### Speisenverteilband mit Fördergurt

Flexible Speisenverteilung für Einzelgeschirr und Tablett.

S. 198



### Speisenverteilband mit Rundriemen

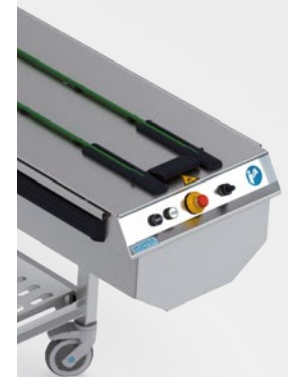
Ideal zur Beförderung von GN- und EN-Tabletts.

S. 204



### Schmutzgeschirr-Rücklaufband

Auch über Eck findet das Schmutzgeschirr seinen Weg zurück.





### **Speisenverteilbänder**

Für perfekt abgestimmte Prozesse: Ist das Speisenverteilstband gut durchdacht, greifen die einzelnen Arbeitsschritte reibungslos ineinander. Geübte, routinierte Handgriffe führen nicht nur zu Fehlerminimierung, durch die direkte Bereitstellung aller Geräte am Band wird das tägliche Arbeiten auch deutlich effizienter.



### **Schmutzgeschirr-Rücklaufbänder**

Auch der Rücklauf des benutzten Geschirrs will gut durchdacht sein: Mit unseren Lösungen findet Schmutzgeschirr den optimalen Weg vom Speisesaal zurück in die Spülküche – ob auf gerader Streckenführung oder auch über Eck. Zahlreiche Optionen erleichtern die täglichen Arbeitsroutinen, z. B. die automatische Tablettabstapelung.

# AUSSTATTUNGSOPTIONEN UNSERER SPEISENVERTEILBÄNDER

## Speisenverteilband mit Rundriemen

### Universalstauraum

Hier können z. B. Patientenkarten ganz einfach am Bandanfang aufbewahrt werden.

### Zusätzliche Ablage

Diverse Kochutensilien wie z. B. Schöpfkellen können hier bereitgestellt werden. Das Bord kann links oder rechts, vorne oder hinten, bis max. 300 mm vom Bandende entfernt fest positioniert werden.

### Mobile Aufstellung

Optional bieten wir unser Band mit Rollenausstattung an, die eine vereinfachte Reinigung und mehr Flexibilität in der nachträglichen Positionsanpassung bietet.

Unser Standard bietet Bandfüße mit ergonomischer Höhenverstellung von  $\pm 20$  mm und zusätzlich wählbarer Bodenbefestigung.

### Steckdosen

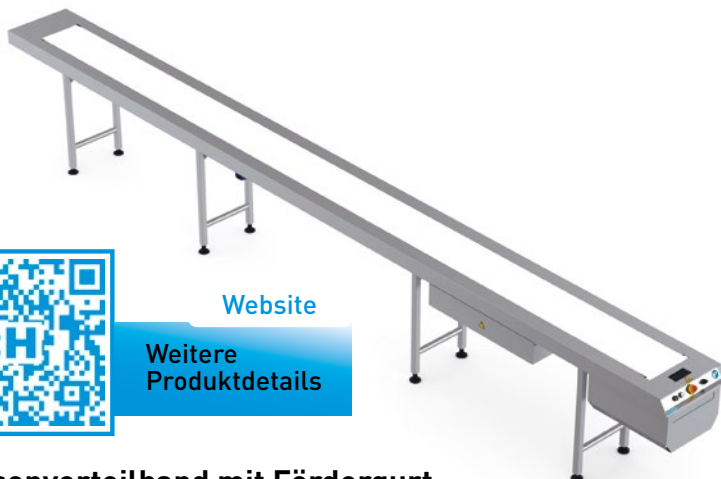
Zusätzliche Steckdosen zum Anschluss von Hupfer Peripheriegeräten, wie z. B. beheizte Tellerstapler, siehe S. 112.

### Ablage-Drehtisch

Drehbare Ablage oberhalb des Bandkorpus zum Ablegen von Patientenkarten oder Laptops.

### Unterbau

Kunststoff-Rostauflage als Unterbau für die praktische Ablage von z. B. Großgebinden. Weitere Auflagen auf Anfrage erhältlich.



Website

Weitere  
Produktdetails

## Speisenverteilband mit Fördergurt

Die abgebildeten Ausstattungsmöglichkeiten der Rundriemen-Version gelten auch für unsere Gurtvariante.



Website  
Weitere  
Produktdetails

#### Individuelle Planung

Für eine detaillierte Beratung ganz nach Ihren Anforderungen sprechen Sie uns einfach an!



#### Abklappbares Bord

Ein beidseitiges Schienensystem zu diesem Bord ermöglicht die flexible Positionierung der Ablagefläche über die gesamte Bandlänge.

#### Mechanische Endschalterwippe

Sie dient der automatischen Abstopfung des Bandes, sobald ein Tablett die Wippe berührt. Wird das Tablett entfernt, startet das Band automatisch wieder.

#### Alternativ: Fotoelektrischer Endschalter

Fährt das Tablett über den im Bandkorpus verbauten Sensor, greift der Stop-Start-Mechanismus.

#### Bandsteuerung

Hier kommt das Band erst richtig in Fahrt – START-STOP-Schalter, Geschwindigkeitsregulierer und Not-Aus-Schalter sind stirnseitig verbaut.

#### Stoßleiste

Ein längsseitiger Stoßschutz an beiden Seiten trägt zu einem guten Erhalt des Bandes bei.

Abbildung zeigt Sonderausstattung.

## STANDARD AUSSTATTUNG SPEISENVERTEILBÄNDER

	Grundausrüstung	Technische Daten	Förderband	Standard Abmessungen B x T x H mm
<b>Rundriemen-Version</b>	<b>1 Hauptschalter, 1 START-Taster, 1 STOP-Taster, 1 NOT-AUS-Taster, 1 Potentiometer zur Geschwindigkeitseinstellung</b>	Förderstrecke abzüglich 500 mm im Aufgabebereich und 50 mm im Entnahmebereich  Rundriemenabstand: 180 mm Durchmesser: 12 mm  Nutzlast 100 N/m	Material Rundriemen: Polyurethan, grün, austauschbar  Riemenführungselemente HDPE 25/25/19, schwarz, austauschbar – garantiert eine spurensichere Förderrichtung	6.000 x 500 x 900
				9.000 x 500 x 900
				12.000 x 500 x 900

Standardlängen der Speiseverteilerbänder: Stationäre/mobile Ausführung: 3.000-13.000 mm. Weitere Längen auf Anfrage.

<b>Gurtversion</b>	<b>1 Hauptschalter, 1 START-Taster, 1 STOP-Taster, 1 NOT-AUS-Taster, 1 Potentiometer zur Geschwindigkeitseinstellung</b>	Förderstrecke abzüglich 250 mm im Aufgabebereich und 200 mm im Entnahmebereich  Gurtbreite: 300 mm  Nutzlast 100 N/m	Material Gurtband: Polyestergewebe und PVC Beschichtung, weiß, austauschbar	6.000 x 500 x 900
				9.000 x 500 x 900
				12.000 x 500 x 900

Standardlängen der Speiseverteilerbänder: Stationäre Ausführung: 2.000-13.000 mm, mobile Ausführung: 3.000-7.000 mm. Weitere Längen auf Anfrage.



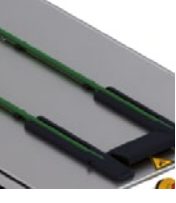

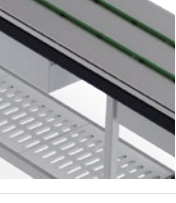
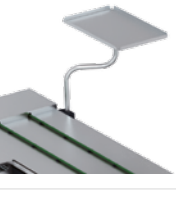
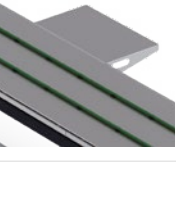
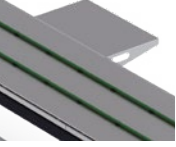
Elektrik	Steckdosen	Schutzart	Elektrischer Anschluss	Gesamtanschlusswert
Kunststoff-Schaltschrank, abhängig von Steckdosenanzahl, Anzahl der Motoren und Elektro-Varianten	Grundausrüstung ohne Steckdosen  Auf Wunsch gegen Mehrpreis: diverse 230V/400V-Steckdosenversionen, je nach Ausführung Schuko/CEE	IP X5	ohne Steckdosen: 230 V ~ 50 Hz NPE  mit Steckdosen: 400 V 3 ~ 50 Hz NPE	0,12 kW ohne Steckdosen  Bei Bändern mit Steckdosen ist die Gesamtleistung abhängig von der Verbraucherart und -anzahl, welche an den Steckdosen angeschlossen ist

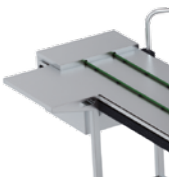





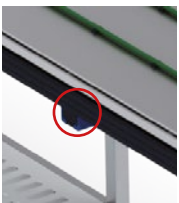
Motor	Leistung	Geschwindigkeitsbereich	Schutzart
1 Motor für gerade, stationäre Förderbänder bis 13 m Länge	Kegelradgetriebemotor 0,12 kW mit Softanlauf	Stufenlose Einstellung von 4 bis 18 m/min	IP X5 Wärmeklasse F

Ausführung in Edelstahl. Hygienische und selbsttragende Konstruktion in modularer Bauweise aus verschraubten Bandsegmenten, auf Fußgestellen aus Edelstahl-Vierkantrohr mit höhenverstellbaren Kunststoff-Schraubfüßen bzw. in mobiler Ausführung auf Rollen.



## AUSSTATTUNGSOPTIONEN: SPEISENVERTEILBÄNDER

	Modell	Material	Abmessungen B x T x H mm
	<b>Mobile Ausführung: Rollenausstattung</b> Max. 7 m bei Gurt- und 12 m bei Rundriemen- Version. Fahrbar mittels Lenkrollen $\varnothing$ 125 mm, mit Totalfeststeller, Kunststoffgehäuse, Kunststoff-Rad mit Edelstahl-Kugellager, entsprechend DIN 18867-8 inklusive Verstrebungssatz Edelstahl zwischen den Bandfüßen		
	<b>Bodenbefestigung für Standard-Bodenfüße</b>	Edelstahl	105 x 75 x 52
	<b>Mechanische Endschalterwippe in Standardband integriert</b>		
	<b>Fotoelektrischer Endschalter</b> im Bandkorpus verbaut		
	<b>Stoßleiste</b> an beiden Seiten längsseitig	Kunststoff	60 x 20
	<b>Ablage-Drehtisch</b> Flexible Positionierung – max. 300 mm vom Bandanfang oder Bandende entfernt	Edelstahl	500 x 300 x 530
	<b>Einhängbares Ablagebord inkl. Schienensystem</b>	Edelstahl	500 x 300 x 530
	<b>Abklappbares Bord</b>	Edelstahl	500 x 300 x 530

	Modell	Material	Abmessungen B × T × H mm
	<b>Tablettable für Rundriemen-Version</b>		250 × 500/ 500 × 500
	<b>Universalschublade</b>	Edelstahl	480 × 420 × 230
	<b>Unterbau mit Kunststoff-Rostauflage</b>	Kunststoff-Rost	
	<b>Zusätzlicher Fuß-Taster für Start/Stop des Förderbandes</b>		
	<b>Zusätzlicher Start-/Stopschalter</b>	Flexible Positionierung am Band entlang	
	<b>Zusätzlicher Not-Halt-Taster</b>	Flexible Positionierung am Band entlang	
	<b>Zusätzliche Steckdose</b> Schuko, 230V, 16A, IP44 Einseitig oder beidseitig		



# PRAXISBEISPIEL: SCHMUTZGESCHIRR-RÜCKLAUFBAND

Unsere Schmutzgeschirr-Rücklaufbänder können individuell auf Ihre Gegebenheiten angepasst werden – Entfernungen vom Speisesaal bis zur Spülküche sind auch über Eck individuell für Sie konfigurierbar. Tablett mit gebrauchtem Geschirr finden durch unser System besonders effizient ihren Weg zurück.

## Absortierkontrolle

Zuverlässiger Stopp bei nicht abgeräumten Tablett. Wahlweise in mechanischer oder optischer Ausführung erhältlich.

**Für Förderbänder mit automatischer Tablett-Abstapelung.**

## Fotoelektrischer Endschalter

Er dient der automatischen Abstopfung des Bandes, sobald ein Tablett den Sensor verdeckt. Wird das Tablett entfernt, startet das Band automatisch wieder.

**Alternativ: Mechanische Endschalterwippe**

Hier greift das selbe Stop-Start-System, sobald ein Tablett Kontakt mit der Wippe hat.

**Für Förderbänder ohne automatische Tablett-Abstapelung.**

## Tablettstapler

Unsere offenen Tablettstapler sind ideal auf das SGR-Bandsystem abgestimmt. Produktdetails finden Sie im Kapitel „Stapelgeräte“ auf S. 118.

## Andockvorrichtung

Sicheres Ankoppeln der Tablett-abstapler an das SGR-Band zur reibungslosen und automatisierten Übernahme der geleerten Tablett. Bei dieser Ausführung entfällt der Endschalter.

## Bandkorpustailliert

Durch den taillierten Abschnitt des Bandes, von 500 auf 400 mm Breite, können die hinteren Korbborde ergonomisch leicht erreicht werden.

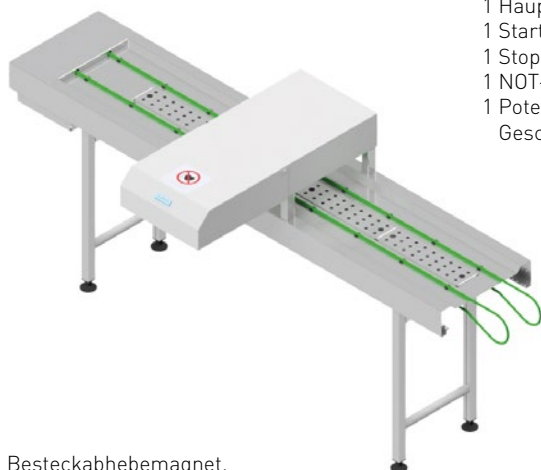
## Bandsteuerung

4 verschiedene Steuerungsausstattungen stehen entsprechend der Zusammensetzung Ihres Bandes, zur Verfügung.

Im Standard enthalten sind:  
1 Hauptschalter,  
1 Start-Taster,  
1 Stop-Taster,  
1 NOT-AUS Schlagtaster,  
1 Potentiometer zur Geschwindigkeitseinstellung.

## Tablettführungen

Hier werden beliebige Tablettgrößen optimal geführt.



Besteckabhebemagnet.

## Weitere Zusatz-Optionen

- Besteckabhebemagnet (automatische Absammlung von Besteckteilen vom Tablett und Übergabe in einen Bestecktauchwagen (Artikel 0161750)).
- Schall-/Sichtschutztunnel (kontaminationsfreie Führung durch reine Bereiche möglich).
- Not-Halt-Schalter.
- Stau-Takt-Schaltung.
- Steckdosen.

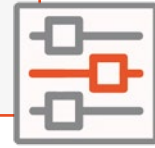


Website

Weitere  
Produktdetails

#### Individuelle Planung

Für eine detaillierte Beratung, ganz nach Ihren Anforderungen und Maßen, sprechen Sie uns einfach an!



#### Korbbord

Dient zur Aufnahme von Geschirrspülkörben und der weiteren Sortierung der Geschirrtteile. Verfügbar für 3, 4 oder 5 Körbe (510 x 510mm).

#### Kurven

90° oder 180° Kurve, ausgestattet mit einem Rundriemen  $\varnothing$  15mm, mit zwei seitlichen Edelstahl- sowie Kunststoff-Führungen zum optimalen Verlauf der Tablettis durch die Kurven.

Weitere kundenspezifische Kurven je nach Anforderung möglich  
z. B. 15°/30°/45°/60°.

#### Rundriemen

Rundriemen aus Polyurethan, Farbe grün, Riemenabstand 180 mm  
Riemenführungselemente HDPE 25/25/19, schwarz, austauschbar.

- 1) Gerade Förderstrecke.
- 2) Kurven ab 70°.

#### Stau-Takt-Schaltung

Die Stau-Takt-Schaltung sorgt für einen reibungslosen und optimierten Durchlauf der Tablettis über das gesamte Förderband.

#### Unterschrank mit Abwurfschacht

Eine umweltbewusste Mülltrennung kann so ganz einfach am Beginn des Bandsystems erfolgen.

#### Auffangmulde

Optionale Mulde zum Auffangen von Flüssigkeiten unterhalb des Aufgabebereichs. Anschlussstutzen  $\varnothing$  50 mm für eine weitere Entsorgungsleitung sind vorhanden.

Abbildung zeigt Sonderausstattung.



**Individuelle Beratung**  
 Viele unserer Lösungen können auch nachträglich in Ihre Speisenausgabetheke eingebaut werden. Gerne prüfen wir mit Ihnen zusammen die Möglichkeiten. Sprechen Sie uns an.

## Attraktive Speisenpräsentation für begeisterte Gäste

Begeisterte Gäste, denen es gut schmeckt, sind das Ziel einer jeden Küche. Damit die Speisen professionell temperiert und attraktiv präsentiert werden können, bedarf es nicht nur eines guten Küchenpersonals, sondern ebenso überzeugender technischer Lösungen.

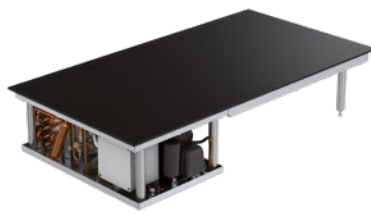
S. 208



### Therma Dry

Therma Dry überzeugt mit attraktiver Präsentation, ergonomischem Handling und effizientem Betrieb.

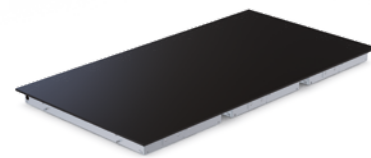
S. 210



### Kalt-Warm-Platte

Durch die schnelle Umschaltzeit kann die Kalt-Warm-Platte zu jeder Tageszeit verwendet werden – das spart Kosten und Platz.

S. 211



### Warmhalteplatte

Kurze Aufheizzeiten und zuverlässige Temperaturen zeichnen unsere Warmhalteplatte aus.

S. 214



### Einbaustapler

Fest verbaut in einer Speisenausgabetheke für Teller, Tassen, Körbe usw.

S. 217

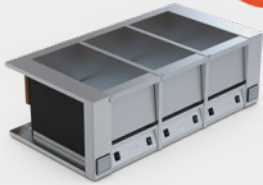


### Thekenbau

Unser Partner Rüther vereint Ihre Einbaugeräte zu einer ganzheitlichen Speisenausgabetheke.

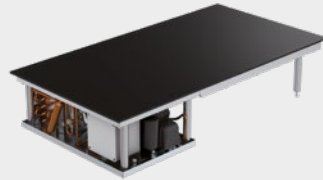


## Grundmodell



**Therma Dry**

**S. 208**



**Kalt-Warm-Platte**

**S. 210**



**Warmhalteplatte**

**S. 211**

## Oberfläche

- Edelstahl-Oberfläche mit schwarzer Ceran® Glas-Heizplatte

**S. 213**

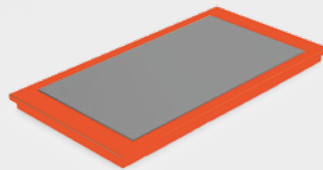
- Standard: Ceran® Glas schwarz oder Dekton® schwarz

- Ceran® Glas schwarz

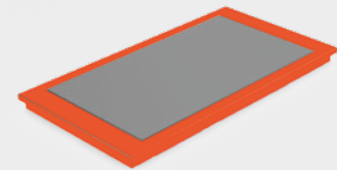
## Rahmen

- Ausschließlich mit Rahmen

**S. 213**



- Rahmenlos
- Mit Rahmen



- Rahmenlos
- Mit Rahmen

## Optionale Wärmebrücke



### AUSSTATTUNG DER WÄRMEBRÜCKE

- Infrarot
- LED
- Infrarot und LED

**S. 212**

### DESIGN DER WÄRMEBRÜCKE

- Optima
- Horizon
- Horizon 2

**S. 212**

## ① Niedriger Stromverbrauch

Therma Dry verbraucht – im Vergleich zur herkömmlichen Bain-Marie – bis zu 63 Prozent weniger Energie.

## ② TEMPERATUREN À POINT

Durch die gleichmäßige Beheizung mit Infrarot-Technik halten die Speisen ein konstantes Temperaturniveau – ganz ohne nachzugaren.

## ③ EFFIZIENTES ARBEITEN

Therma Dry kann sofort ohne ein Vorheizen verwendet werden. GN Behälter mit Speisen werden bequem eingeschoben, statt umständlich von oben eingehängt.

## ④ EINFACHE REINIGUNG

Die vorderen Beschickungsklappen können ganz einfach entnommen werden. Das macht die Reinigung der Ceran® Glas-Flächen noch einfacher.

## ⑤ HÖHERE ARBEITSSICHERHEIT

Therma Dry wird ganz ohne Wasser betrieben. Damit minimiert sich das Verletzungsrisiko durch heißen Wasserdampf und das Handling ist für die Mitarbeiter deutlich komfortabler.

## ⑥ OHNE WASSERLEITUNG

Therma Dry kann ganz flexibel positioniert werden, da keine umliegende Wasserleitung nötig ist, ein 230 V Anschluss reicht aus.



## DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

**63 %**  
Energie-  
ersparnis



Optimale Präsentation der Speisen




Einfach Effizient



Ideales Handling



## Therma-Dry mit breitem Rand – zur direkten Aufnahme einer Wärmebrücke

	Modell	GN-Größe	V/kW	Energieverbrauch kWh	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	WHB TD 1/1 mTR fWB EW1	1/1	230/0,41	0,41	536 × 635 × 402	8900301
	WHB TD 2/1 mTR fWB EW1	2/1	230/0,82	0,82	868 × 635 × 402	8900302
	WHB TD 3/1 mTR fWB EW1	3/1	230/1,23	1,23	1.200 × 635 × 402	8900303
	WHB TD 4/1 mTR fWB EW1	4/1	230/1,64	1,64	1.532 × 635 × 402	8900304
	WHB TD 5/1 mTR fWB EW1	5/1	230/2,05	2,05	1.864 × 635 × 402	8900305

## Therma-Dry mit schmalen Rand – optional mit Wärmebrücke\*

	Modell	GN-Größe	V/kW	Energieverbrauch kWh	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	WHB TD 1/1 mTR EW1	1/1	230/0,41	0,41	359 × 635 × 402	8900406
	WHB TD 2/1 mTR EW1	2/1	230/0,82	0,82	691 × 635 × 402	8900407
	WHB TD 3/1 mTR EW1	3/1	230/1,23	1,23	1.023 × 635 × 402	8900408
	WHB TD 4/1 mTR EW1	4/1	230/1,64	1,64	1.355 × 635 × 402	8900409
	WHB TD 5/1 mTR EW1	5/1	230/2,05	2,05	1.687 × 635 × 402	8900410

\* Die Montage der Wärmebrücke erfolgt auf der angrenzenden Speisenausgabetheke – nicht auf der Therma Dry.



Website

Weitere  
Produkt-details



# KALT-WARM-PLATTE

## ① ZEITERSPARNIS

Die Kalt-Warm-Platte punktet mit schnellen Umschaltzeiten. In nur 45 Minuten kann die Platte von +140° C auf -5° C abkühlen.

## ② PLATZ- & KOSTENERSPARNIS

Für die heiße und kalte Speisenausgabe – das spart Platz und Kosten.

## ③ ZUKUNFTSSICHER

Wir verwenden das laut EU F-Gase-Verordnung langfristig zugelassene Kältemittel R290.

## ④ EFFIZIENT

Für den Temperaturwechsel von -5 auf +140° C verbraucht die Kalt-Warm-Platte nur 750 Wh an Strom.

## ⑤ DIGITAL STEUERBAR

Die Steuerung direkt an der Theke ermöglicht eine flexible Einstellung der gewünschten Temperaturen.

-5° C bis  
+140° C



Modell zeigt Thekenbau als Sonderausstattung. Mehr Infos S. 217.



Website

Weitere  
Produkt  
details

## Kalt-Warm-Platte

	Modell	GN-Größe	Oberfläche	V/kW	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>KWP 1/1 GLA KA EW1</b>	1/1	Ceran® Glas, schwarz	230/1,84	330 x 530 x 200	<b>8900213</b>
	<b>KWP 2/1 GLA KA EW1</b>	2/1	Ceran® Glas, schwarz	230/1,84	660 x 530 x 200	<b>8900217</b>
	<b>KWP 3/1 GLA KA EW1</b>	3/1	Ceran® Glas, schwarz	230/2,07	990 x 530 x 200	<b>8900237</b>
	<b>KWP 3/1 GLA KA EW1</b>	4/1	Ceran® Glas, schwarz	230/2,42	1.320 x 530 x 200	<b>8900306</b>
	<b>KWP 1/1 DEK KA EW1</b>	1/1	Dekton®, schwarz	230/1,84	330 x 530 x 200	<b>8900318</b>
	<b>KWP 2/1 DEK KA EW1</b>	2/1	Dekton®, schwarz	230/1,84	660 x 530 x 200	<b>8900225</b>
	<b>KWP 3/1 DEK KA EW1</b>	3/1	Dekton®, schwarz	230/2,07	990 x 530 x 200	<b>8900226</b>
	<b>KWP 4/1 DEK KA EW1</b>	4/1	Dekton®, schwarz	230/2,42	1.320 x 530 x 200	<b>8900227</b>

Kälteleistung: 340 Watt, steckerfertig mit Kühlaggregat, zukunftssicheres Kältemittel: R290. Anschluss für Zentralkälte auf Anfrage.

## Warmhalteplatte

	Modell	GN-Größe	Oberfläche	V/kW	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>WHP 2/1 GLA EW1</b>	2/1	Ceran® Glas, schwarz	230/0,6	660 x 530 x 43	<b>0164397</b>
	<b>WHP 3/1 GLA EW1</b>	3/1	Ceran® Glas, schwarz	230/0,9	990 x 530 x 43	<b>0164398</b>
	<b>WHP 4/1 GLA EW1</b>	4/1	Ceran® Glas, schwarz	230/1,2	1320 x 530 x 43	<b>0164399</b>
	<b>WHP 5/1 GLA EW1</b>	5/1	Ceran® Glas, schwarz	230/1,5	1650 x 530 x 43	<b>0164400</b>

## ① KURZE AUFHEIZZEITEN

Die Warmhalteplatte ist im Handumdrehen für ihren Einsatz bereit.

## ② FLEXIBEL EINSETZBAR

Durch die flexible und schnelle Temperaturregulierung können unterschiedlichste Speisen ausgegeben werden.

## ③ DIGITAL STEUERBAR

Die Steuerung direkt an der Theke ermöglicht eine flexible Einstellung der gewünschten Temperaturen.

## ④ EINFACHE REINIGUNG

Dank der ebenen Flächen gelingt die Säuberung der Theke ganz einfach.



+30° C bis  
+90° C



Website

Weitere  
Produktdetails

# WÄRMEBRÜCKE

## ① SPEISENQUALITÄT

Spezielle Infrarot-Lichtwellen werden besonders gut vom Lebensmittel absorbiert und vermindern zudem den Feuchtigkeitsverlust der Speisen.

## ② INNOVATIV

Dank energieeffizienter Infrarotstrahler halten die Speisen zuverlässig ihre Temperatur, ganz ohne Streuverluste.

## ③ ANGENEHMES ARBEITEN

Durch die sehr geringe Abwärme der Wärmebrücke und einer maximalen Aufheizung der Oberflächen von 50° C, ermöglichen wir komfortables und sicheres Arbeiten.



Bis zu  
50%

## ④ ENERGIEEINSPARUNG

Im Vergleich zu herkömmlichen Wärmebrücken erzielt unsere innovative Wärmebrücke Energieeinsparungen von bis zu 50%.

## ⑤ VERKAUFSFÖRDERNDE AUSLEUCHTUNG

Moderne LEDs leuchten optimal aus und schaffen so ein appetitliches Bild frisches Speisen.

**BLICKFANG**

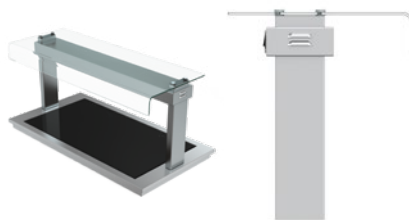
Ein weiterer Baustein, der zu einer attraktiven Präsentation der Speisen beiträgt, ist das passende Design von Gehäuse und Hustenschutz der Wärmebrücke.

**DREI VERSCHIEDENE DESIGNS STEHEN DABEI ZUR AUSWAHL**

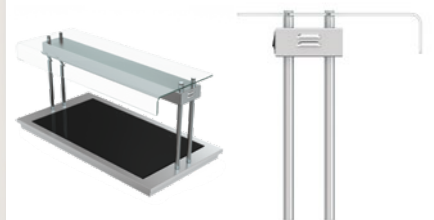
**Design Optima**



**Design Horizon**



**Design Horizon 02**



**Wärmebrücke**

	Modell	GN-Größe	Design	V/kW	Energieverbrauch kWh	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>WB 2/1</b>	2/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/0,6	0,6	854 x 450 x 515	<b>0164563666</b>
	<b>WB 3/1</b>	3/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/0,9	0,9	1.186 x 450 x 515	<b>0164564666</b>
	<b>WB 4/1</b>	4/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/1,2	1,2	1.518 x 450 x 515	<b>0164565666</b>
	<b>WB 5/1</b>	5/1	Horizon/Horizon 2/Optima	230/1,2	1,5	1.850 x 450 x 515	<b>0164566666</b>

Wärmebrücke wahlweise ausgestattet mit Infrarot- oder Infrarot & LED – Einbaumodul.

### BESONDERHEIT DER KALT-WARM-PLATTE:

Die Kalt-Warm-Platte kann wahlweise auch rahmenlos und mit einer Dekton®-Oberfläche bestellt werden, um einen optisch fast unsichtbaren Übergang zur Theke zu schaffen (siehe Bild).

### Dekton®-Oberfläche:

- kratzfest,
- wärmebeständig,
- frost- und taubeständig,
- fleckenfest,
- optisch attraktiv.

Standardfarbe: schwarz  
Weitere Dekore auf Anfrage (in Verbindung mit einer Speisenausgabeanlage von Hupfer).



Website

Weitere  
Produktdetails

## Beispiele



### WARMHALTEPLATTE

- Schwarze Ceran®-Glas Oberfläche
- Mit Rahmen

### KALT-WARM-PLATTE

- Graue Dekton®-Oberfläche
- Ohne Rahmen
- Graue Dekton®-Theke als Sonderausstattung





## DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG

Wir bieten verschiedenste Einbaustapler für Teller, Körbe, Tassen usw. an, um Ihre Speisenausgabeanlage so praktisch und effizient wie möglich auszustatten.

### Einbau-Tellerstapler unbeheizt

	Modell	Geschirr	Kapazität mit Haube/ohne Haube	Ø Arbeitsplattenausschnitt mm	Anzahl der Stapelschächte	Art.-Nr.
	<b>EBR-TE 19-26</b>	rund, Ø 190-260 mm	Bis zu 6/70 Teile	385	1	<b>0161830</b>
	<b>EBR-TE 18-33</b>	rund, Ø 180-330 mm	Bis zu 44/52 Teile	455	1	<b>0162250</b>

Ausführung in Edelstahl. 3 Führungen je Stapelschacht, verstellbar, kunststoffbeschichtet. Einbautiefe: Gerätehöhe bis Unterkante Auflagenrahmen: 640 mm.

### Einbau-Tellerstapler beheizt – 1 Röhre

	Modell	Geschirr	Kapazität mit Haube/ohne Haube	Ø Arbeitsplattenausschnitt mm	V/kW	Anzahl der Stapelschächte	Art.-Nr.
	<b>EBR-TE/H 19-26</b>	rund, Ø 190-260 mm	Bis zu 60/70 Teile	385	230/0,6	1	<b>0161840</b>
	<b>EBR-TE/H 18-33</b>	rund, Ø 180-330 mm	Bis zu 44/52 Teile	455	230/0,6	1	<b>0162251</b>

Ausführung in Edelstahl. 3 Führungen je Stapelschacht, verstellbar, kunststoffbeschichtet, inkl. Haube. Edelstahl-Rohrheizkörper, 70° C max. Geschirrtemperatur, stufenlose Temperaturregelung, 600 W. Einbautiefe: Gerätehöhe bis Unterkante Auflagenrahmen: 640 mm inkl. Haube.

### Einbau-Tellerstapler beheizt – 2 Röhren

	Modell	Geschirr	Kapazität mit Haube	Ø Arbeitsplattenausschnitt mm	V/kW	Anzahl der Stapelschächte	Art.-Nr.
	<b>EBR-TE/H 19-26</b>	rund, Ø 190-260 mm	Bis zu 120 Teile	610 x 420	230/1,0	2	<b>0161850</b>


Ausführung in Edelstahl. 3 Führungen je Stapelschacht, verstellbar, kunststoffbeschichtet, inkl. Hauben. Edelstahl-Rohrheizkörper, 70° C max. Geschirrtemperatur, stufenlose Temperaturregelung, 1.000 W. Einbautiefe: Gerätehöhe bis Unterkante Auflagenrahmen: 640 mm.

## Einbau-Tassenstapler unbeheizt

	Modell	Geschirr	Kapazität mit Haube/ohne Haube	Ø Arbeitsplattenausschnitt mm	Anzahl der Stapelschächte	Art.-Nr.
	<b>EBR-TAS 70-120</b>	für runde Tassen, Gläser und Becher Ø 70-120 mm	Bis zu 64/72 Teile	385	3 bis 8 (je nach Geschirrdurchmesser)	<b>0162541</b>
	<b>EBR-TAS 100-150</b>	für runde Tassen, Gläser und Becher Ø 100-150 mm	Bis zu 98/104 Teile	455	3 bis 8 (je nach Geschirrdurchmesser)	<b>0162540</b>



Ausführung in Edelstahl. 3 Führungen je Stapelschacht, verstellbar, kunststoffbeschichtet.  
Einbautiefe: Gerätehöhe bis Unterkante Auflagenrahmen: 640 mm.

## Einbau-Tassenstapler beheizt

	Modell	Geschirr	Kapazität mit Haube/ohne Haube	Ø Arbeitsplattenausschnitt mm	V/kW	Anzahl der Stapelschächte	Art.-Nr.
	<b>EBR-TAS/H 70-120</b>	für runde Tassen, Gläser und Becher Ø 70-120 mm	Bis zu 64/72 Teile	230/0,6	230/0,6	3 bis 8 (je nach Geschirrdurchmesser)	<b>0162543</b>
	<b>EBR-TAS/H 100-150</b>	für runde Tassen, Gläser und Becher Ø 100-150 mm	Bis zu 98/104 Teile	230/0,6	230/0,6	3 bis 8 (je nach Geschirrdurchmesser)	<b>0162542</b>

Ausführung in Edelstahl. 3 Führungen je Stapelschacht, verstellbar, kunststoffbeschichtet. Edelstahl-Rohrheizkörper, 70° C max. Geschirrtemperatur, stufenlose Temperaturregelung, 600 W. Einbautiefe: Gerätehöhe bis Unterkante Auflagenrahmen: 640 mm.


## Einbau-Korbstapler unbeheizt

	Modell	Geschirr	Kapazität	Ø Arbeitsplattenausschnitt mm	Einbau	Anzahl der Stapelschächte	Art.-Nr.
	<b>EBS-KO 50-50</b>	kleine und schlecht stapelbare Teile	1 festverbauter Korb + 4 lose Körbe (115 mm hoch)/ 1 festverbauter Korb + 6 lose Körbe (75 mm hoch)	526 × 526	von unten	1	<b>0118179</b>
	<b>EBST-KO 50-50</b>			610 × 566	von oben	1	<b>0119559</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur Aufnahme von Geschirrkörben 500 × 500 mm\*. Einbautiefe: Gerätehöhe bis Unterkante Geräterahmen: 640 mm, durch Schraubfüße auf max. 665 mm erweiterbar.

\* Geschirrkörbe finden Sie auf S. 237.

## Einbau-Korbstapler beheizt

	Modell	Kapazität	Ø Arbeitsplatten- ausschnitt mm	V/kW	Einbau	Anzahl der Stapel- schächte	Art.-Nr.
	<b>EBS-KO/H 50-50</b>	1 festverbauter Korb + 4 lose Körbe (115 mm hoch)/	526 × 526	230/2,0	von unten	1	<b>0116153</b>
	<b>EBST-KO/H 50-50</b>	1 festverbauter Korb + 6 lose Körbe (75 mm hoch)	630 × 630	230/2,0	von oben	1	<b>0162256</b>


Ausführung in Edelstahl. Zur Aufnahme von Geschirrkörben 500 × 500 mm\*, in denen kleine oder schlecht stapelbare Geschirrtteile bereitgestellt werden können. Edelstahl-Rohrheizkörper, 70° C max. Geschirrtemperatur, stufenlose Temperaturregelung, 600 W, inkl. Haube. Einbautiefe: Gerätehöhe bis Unterkante Geräterahmen: 640 mm.

## Einbau-Tablettstapler unbeheizt

	Modell	Tabletts	Kapazität	Ø Arbeitsplattenausschnitt mm	Anzahl der Stapel- schächte	Art.-Nr.
	<b>EBST-TAB 53-37</b>	1 Stapel EN-Tabletts 530 × 370 mm oder GN-Tabletts 530 × 325 mm	Ca. 100 Tabletts EN/GN	630 × 430	1	<b>0119549</b>

Ausführung in Edelstahl. Zur Aufnahme von Tabletts. Edelstahl-Rohrheizkörper, 70° C max. Geschirrtemperatur, stufenlose Temperaturregelung, 600 W. Einbautiefe: Gerätehöhe bis Unterkante Geräterahmen: 640 mm\*. Einbau sowohl von oben als auch von unten möglich.

## Einbau-Universalstapler beheizt

	Modell	Tabletts	Kapazität Mit Haube/ohne Haube	Ø Arbeitsplatten- ausschnitt mm	V/kW	Anzahl der Stapel- schächte	Art.-Nr.
	<b>EBS-UST/H 57-28</b>	für runde und rechteckige Teller bis Ø 280 mm, auch für kleine Teile geeignet	bis zu 435/555 Teile	585 × 295	230/1,0	Bis zu 21 je nach Geschirr- größe	<b>0163006</b>

Ausführung in Edelstahl. Zentriervorrichtung mit 16 Steckplätzen für Edelstahl-Führungsstäbe. Edelstahl-Rohrheizkörper, 60° C max. Geschirrtemperatur in 150 min., stufenlose Temperaturregelung, 1.000 W, inkl. Haube. Einbautiefe: Gerätehöhe bis Oberkante Deckplatte: 640 mm, durch Schraubfüße auf max. 740 mm erweiterbar.

\* Geschirrkörbe finden Sie auf S. 237.





## Mit Teamarbeit zu Ihrer perfekten Speisenausgabe

Hupfer und Rüther: Zwei starke Partner der Hupfer-Gruppe, die gemeinsam Speisenausgabeanlagen als Komplettlösung für Sie realisieren. Dabei stellt Hupfer die einzelnen Ausgabegeräte und Rüther bringt sich als Spezialist im Anlagenbau mit verschiedensten Materialien ein. Zwei Partner – ein Ziel: eine unkomplizierte Rundumbetreuung mit nur einem Ansprechpartner für die perfekte Präsentation Ihrer Speisen.



## VORTEILE AUF EINEN BLICK



### Know-How

Wir entwickeln unsere Produkte und Lösungen aus einem tiefen Verständnis für die logistischen Strukturen und individuellen Ansprüche unserer Kunden und ihrer Arbeitsumfelder heraus.



### Planung

Mit Hilfe von modernen Zeichnungsprogrammen präsentieren wir Ihnen bereits das Ergebnis vor Realisierung in 3D.



### Fertigung

Handwerk und Hightech arbeiten bei uns Hand in Hand. Angefangen bei einer eigenen Tischlerei bis hin zu Lackierarbeiten. Unsere langjährigen und qualifizierten Mitarbeiter\*innen sorgen für ein perfektes Ergebnis, das Sie und Ihre Gäste begeistern wird.



### Ausstellung

Hochwertige Materialien und Verarbeitungsqualität muss man sehen und fühlen. Für uns ist daher selbstverständlich, dass eine Bemusterung und auch die Werksabnahme vor Ort bei Rüther geschehen.





### Die richtige Arbeitshöhe ist für jeden unterschiedlich

Für gesunderhaltendes Arbeiten und zufriedenes Personal: mit unseren höhenverstellbaren Arbeitstischen und der Anrichtestation ErgoMultiPoint setzen wir moderne Standards für mehr Ergonomie in der Großküche.



#### Anrichtestation ErgoMultiPoint

Das Multitalent im à la carte-Geschäft.

S. 219



#### Arbeitsstische

Höhenverstellbare Tische für ergonomisches Arbeiten.

S. 220



Website

Weitere  
Produktdetails

## Anrichtestation ErgoMultiPoint

Besonders geeignet für das schnelle Anrichten im à la carte-Geschäft. Der ErgoMultiPoint ermöglicht, alles griffbereit zu halten – von vorbereiteten Speisen über Schneidmesser bis hin zu Kräutern für die finale Dekoration.

### Für Sie interessant?

Für detaillierte Informationen und eine umfangreiche Beratung – auch für eine mögliche Integration in eine Speisenausgabetheke – sprechen Sie uns gerne an.



### Alles griffbereit

GN-Behälter verschiedenster Größen können hier mit z. B. Saucen und Kräutern bereitgestellt werden.

### Höhenverstellbarkeit

Für zufriedenes und gesundes Personal ist eine ergonomische Arbeitshöhe ausschlaggebend. Dank der elektrohydraulischen Höhenverstellbarkeit ist dies schnell und einfach möglich.

### Direkter Anschluss

Mixer, Zauberstab und Co. können direkt am ErgoMultiPoint angeschlossen werden.

### Kalt oder Warm


Das rechte Schrankfach kann wahlweise beheizt oder mit Kältespeicherplatten gekühlt werden.

### Hygienisch

Wir verwenden Edelstahl, der langfristig hygienisch und leicht zu reinigen ist.

Bild zeigt Sonderausstattung.

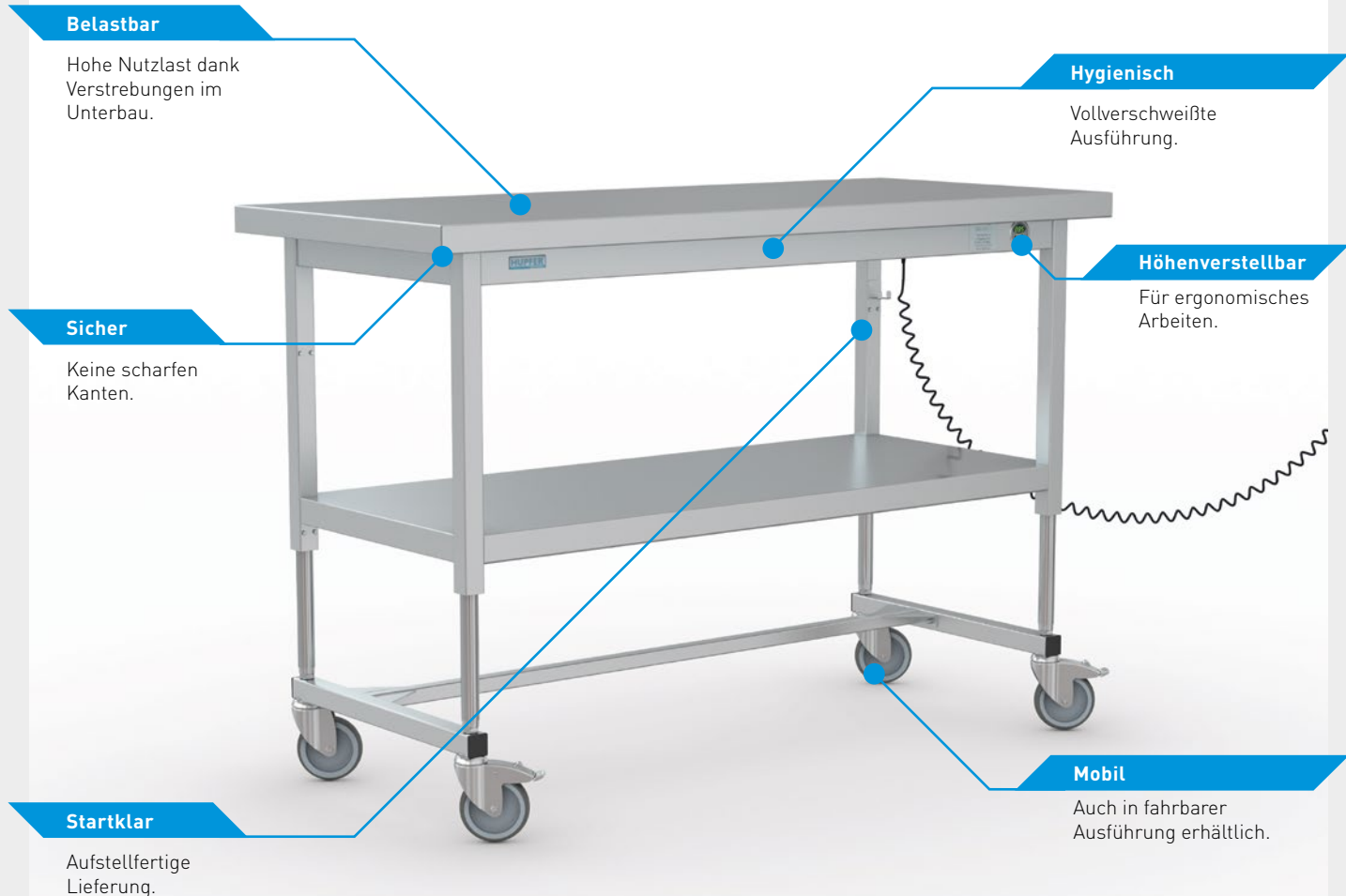
## Anrichtestation ErgoMultiPoint

	Modell	Bauweise	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>EMP 1450/ 750/855- 1155</b>	geschlossen, doppelwandig, dreiteilig	220	1.450 x 720 x 850 – 1.150	<b>0163193</b>
<b>Elektrische Höhenverstellung</b>		Leistung kW	Anschlussspannung	Nennstrom A	Schutzart
		7,5	230 V AC 50 Hz	16	IPX 4

Ausführung in Edelstahl. Exklusive Aufsatz und Behälter.

# ARBEITSTISCHE

Arbeitstische aus hochwertigem Edelstahl in hygienischer Bauweise mit optionaler hydraulischer Höhenverstellung zur ergonomischen Anpassung an unterschiedliche Körpergrößen.



## Belastbar

Hohe Nutzlast dank Verstrebrungen im Unterbau.

## Hygienisch

Vollverschweißte Ausführung.

## Sicher

Keine scharfen Kanten.

## Höhenverstellbar

Für ergonomisches Arbeiten.


## Startklar

Aufstellfertige Lieferung.

## Mobil


Auch in fahrbarer Ausführung erhältlich.

## Arbeitstische – offen – nicht höhenverstellbar

	Modell	Mobile Ausführung	Nutzlast kg	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>AT-12-0</b>	Auf Wunsch	300	1.200 x 750 x 900	<b>0164605</b>
	<b>AT-14-0</b>		300	1.400 x 750 x 900	<b>0164606</b>
	<b>AT-16-0</b>		300	1.600 x 750 x 900	<b>0164607</b>
	<b>AT-18-0</b>		300	1.800 x 750 x 900	<b>0164608</b>
	<b>AT-20-0</b>		300	2.000 x 750 x 900	<b>0164609</b>


Ausführung in Edelstahl. Auf Wunsch mobile Ausführung auf 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststeller. Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Arbeitstische mit Zwischenboden – nicht höhenverstellbar

	Modell	Mobile Ausführung	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	AT-12-ZB	Auf Wunsch	300	1.200 × 750 × 900	0164610
	AT-14-ZB		300	1.400 × 750 × 900	0164611
	AT-16-ZB		300	1.600 × 750 × 900	0164612
	AT-18-ZB		300	1.800 × 750 × 900	0164613
	AT-20-ZB		300	2.000 × 750 × 900	0164614


Ausführung in Edelstahl. Auf Wunsch mobile Ausführung auf 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststeller.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Arbeitstische – offen – elektrisch höhenverstellbar

	Modell	Mobile Ausführung	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	AT-12-0-EH	Auf Wunsch	300	1.200 × 750 × 850-1150	0164615
	AT-14-0-EH		300	1.400 × 750 × 850-1150	0164616
	AT-16-0-EH		300	1600 × 750 × 850-1150	0164617
	AT-18-0-EH		300	1.800 × 750 × 850-1150	0164618
	AT-20-0-EH		300	2.000 × 750 × 850-1150	0164619
<b>Elektrische Höhenverstellung</b>		Leistung kW	Anschlussspannung	Nennstrom A	Schutzart
		2,4	230 V AC 50 Hz	1,04	IPX 4


Ausführung in Edelstahl. Auf Wunsch mobile Ausführung auf 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststeller.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Arbeitstische mit Zwischenboden – elektrisch höhenverstellbar

	Modell	Mobile Ausführung	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	AT-12-0-EH	Auf Wunsch	300	1.200 × 750 × 850-1150	0164620
	AT-14-0-EH		300	1.400 × 750 × 850-1150	0164621
	AT-16-0-EH		300	1600 × 750 × 850-1150	0164622
	AT-18-0-EH		300	1.800 × 750 × 850-1150	0164623
	AT-20-0-EH		300	2.000 × 750 × 850-1150	0164624
<b>Elektrische Höhenverstellung</b>		Leistung kW	Anschlussspannung	Nennstrom A	Schutzart
		2,4	230 V AC 50 Hz	1,04	IPX 4

Ausführung in Edelstahl. Auf Wunsch mobile Ausführung auf 4 Lenkrollen, ø 125 mm, davon 2 mit Totalfeststeller.  
Weitere Rollenvarianten finden Sie auf Seite 99.

## Mobiler Anrichtetisch

	Modell	Geeignet für	Bedienung	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	AT 1450/ 600/1000 F	2 Speisenausgabewagen	längsseitig	1.450 × 600 × 1.000	0164493

Ausführung in Edelstahl.

Schubladenblöcke und Flügeltürenschränke eignen sich ideal zur Lagerung von Schneidbrettern, Messern, Töpfen, Schöpfkellen, GN-Behältern etc.

## Optionen

### Griffe

- Eingekantete Griffleiste: keine hervorstehenden Konturen.
- Bügelgriff.

### Abschließbar

- Schubladenblock: nur oberste Schublade oder alle Schubladen abschließbar.
- Flügeltürenschränk: Tür abschließbar.

### Griffe

- Eingekantete Griffleiste: keine hervorstehenden Konturen.
- Bügelgriff.

### Schubladenauszug

- CNS Teleskop-Vollauszug.
- Auf Wunsch mit Selbsteinzug.

### Türanschlag

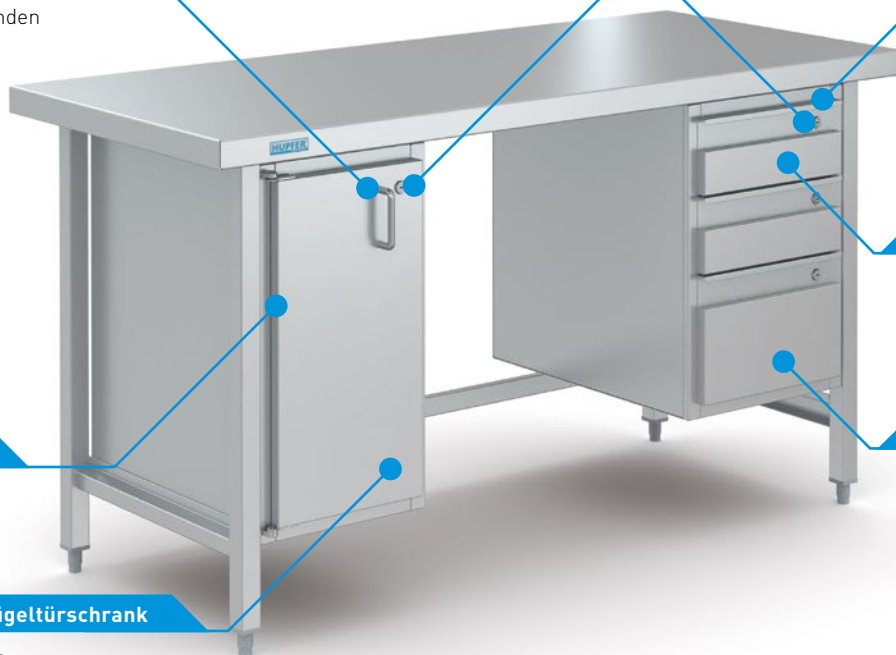
- Wahlweise links oder rechts.

### Schubladenblock

- Kastenschublade.
- Rahmenschlade (für GN 1/1).

### Zwischenboden Flügeltürschränk

- Mit Zwischenboden (max. 2 Stück auf Auflagebolzen).
- Ohne Auflagebolzen.




## Schubladenblock

	Breite wahlweise mm	Tiefe mm	Höhe mm	Schubladenaufteilung mm
	402 (GN-1/1 längs)/450	594	202	1 × 100
	402 (GN-1/1 längs)/450	594	351	2 × 100
	402 (GN-1/1 längs)/450	594	451	2 × 150
	402 (GN-1/1 längs)/450	594	501	3 × 100
	402 (GN-1/1 längs)/450	594	551	2 × 200

Ausführung in Edelstahl.

## Schubladenblock

	Breite mm	Tiefe wahlweise mm	Höhe mm
	350	400/450/500/550/600	350
	400	400/450/500/550/600	400
	450	400/450/500/550/600	450
	500	400/450/500/550/600	500
	550	400/450/500/550/600	550

Ausführung in Edelstahl.



### Individuelle Planung

Für eine detaillierte Beratung ganz nach Ihren Anforderungen und Maßen sprechen Sie uns einfach an!





Website

Weitere  
Produktdetails



### Für eine saubere Lösung

Waschen, reinigen und desinfizieren. Das ist Grundlage für jeden logistischen Vorgang – schließlich haben wir es hier mit Lebensmitteln zu tun. Wir verstehen unser Hygieneprogramm als notwendige Unterstützung für alle logistischen Abläufe in gewerblichen Küchen.



### Hygieneprogramm

Vom Desinfektionsmittelspender über Handwaschbecken bis hin zu Papierkörben – wir bieten Ihnen praktische Ergänzungen.

S. 225




## Seifenspender für Wechselflasche – abschließbar

	Modell	Kapazität Liter ca.	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Seifenspender/ K TC1-13</b>	0,5	71 × 109 × 301	<b>8600004</b>
	<b>Seifenspender TC1-01</b>	1,0	76 × 120 × 298	<b>8600025</b>

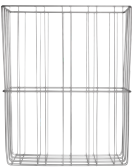
Ausführung in Edelstahl. Mit Sichtfenster.

## Handtuchspender – abschließbar

	Modell	Kapazität Liter ca.	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Handtuchspender TC1-14</b>		300 × 126 × 308	<b>8600006</b>
	<b>Handtuchspender TC1-03</b>		298 × 120 × 298	<b>8600022</b>


Ausführung in Edelstahl. Mit Sichtfenster. Öffnung mittels Riegelschloss.

## Papierkorb

	Modell	Kapazität Liter ca.	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Papierkorb TC1-11</b>	ca. 38	340 × 265 × 425	<b>8600029</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert. Freistehend oder aufgehängt.

## Universalhalterung für Pumpflaschen – manuelle Höhenverstellung

	Verpackungseinheit	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	12 Stück	198 × 120 × 238	<b>8600138</b>


Ausführung in Edelstahl. Zur Wandmontage. Universell einsetzbar für Flaschen mit Pumpvorrichtung z. B. Desinfektionsmittel oder Seifenspender in handelsüblichen Formen und Größen. Ohne Handkontakt bedienbar.

## Seifen- und Desinfektionsmittelspender

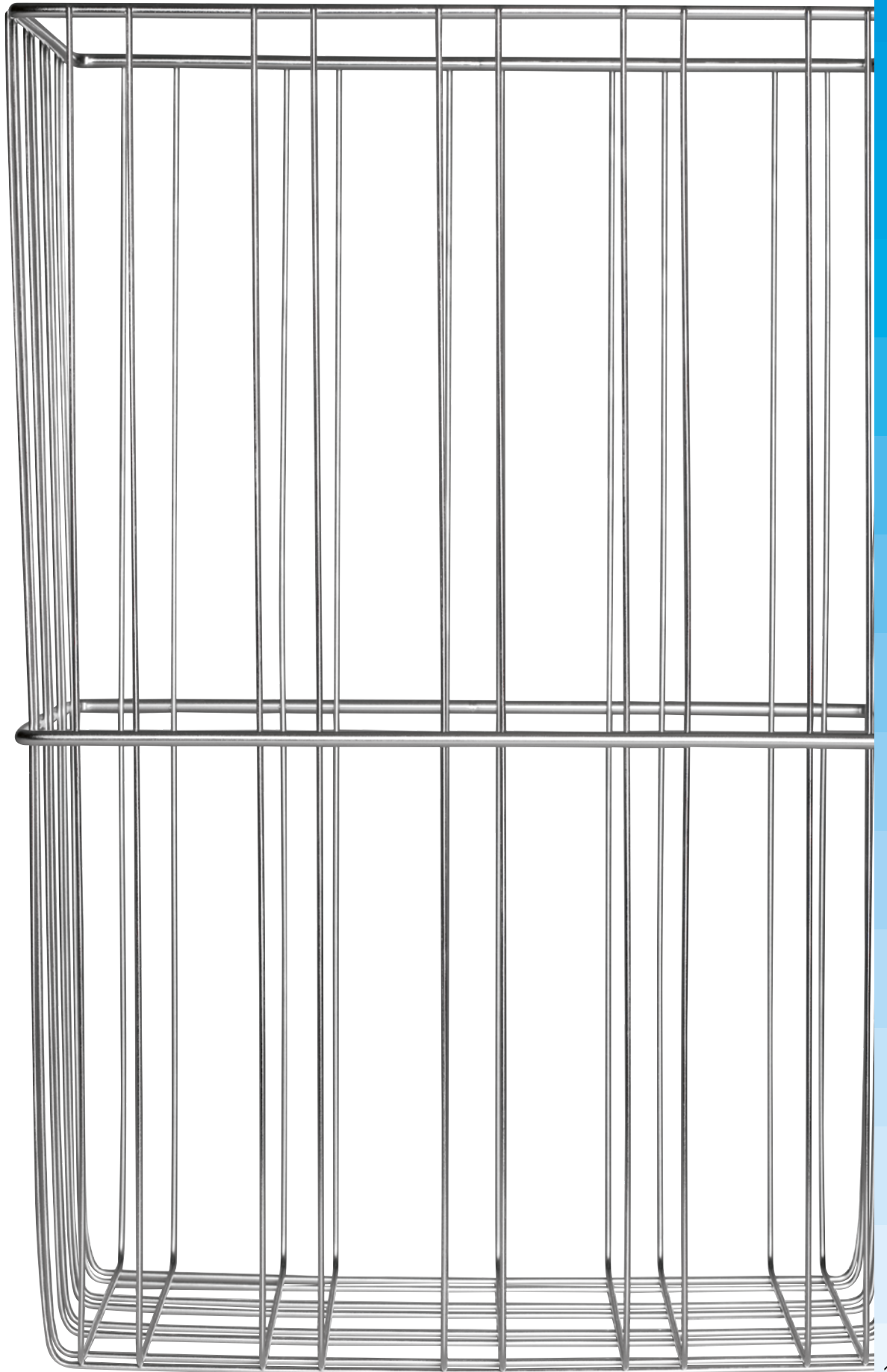
	Modell	Kapazität Liter	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>SDMS Typ I-1000</b>	1	99 × 195 × 305	<b>8600129</b>

Ausführung in Edelstahl. Seifenspender ohne Handkontakt bedienbar. Frei befüllbar mit Flüssigseifen, Waschlotionen oder Desinfektionsmitteln. Füllstandsanzeige im Sichtbereich des Nutzers.

## Handwaschbecken

	Modell	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>Handwaschbecken EWB 400/310/560</b>	400 × 310 × 560	<b>8200342</b>

Ausführung in Edelstahl. Kniebedienung, mit Rückwand. Inkl. Armatur. Handwaschbecken zur Wandmontage.





Website

Weitere  
Produktdetails

## Logistik bis ins kleinste Detail

Als Spezialist für Küchenlogistik sind wir bestrebt, Ihnen ein Programm ohne Lücken zu bieten – alles aus einer Hand. Daher bieten wir Ihnen auch ein umfangreiches Zubehörprogramm, das unsere Hupfer-Geräte vervollständigt.

S. 229



### Gastro-Norm-Behälter

Wir bieten verschiedenste Formate, Höhen und Griffvariationen, um eine möglichst hohe Flexibilität zu ermöglichen.

S. 236



### Gastro-Norm-Roste

Die Anzahl und der Durchmesser der Drähte machen unsere Roste besonders stabil.

S. 237



### Stapel-Geschirrkörbe

Unsere robusten, langlebigen Geschirrkörbe sind perfekt auf unsere Korbstapler abgestimmt.

S. 239



### Diverse Zubehörteile

Das verstehen wir unter Küchenlogistik bis ins Detail – viele kleine Küchenhelfer runden unser Programm ab.

## Gastro-Norm-Behälter 2/1



Modell	Höhe mm	Abmessungen B x T mm	Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.	Behälter mit Griffen oben Modell Art.-Nr.
<b>BGN 2/1</b> 	20	650 x 530	BGN 2/1-20 <b>0130502H</b>	—
	40		BGN 2/1-40 <b>0130512H</b>	—
	65		BGN 2/1-65 <b>0130522H</b>	—
	100		BGN 2/1-100 <b>0130532H</b>	BGN 2/1-100 O <b>0130572H</b>
	150		BGN 2/1-150 <b>0130542H</b>	BGN 2/1-150 O <b>0130582H</b>
	200		BGN 2/1-200 <b>0130552H</b>	BGN 2/1-200 O <b>0130592H</b>

Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 1/1



Modell	Höhe mm	Abmessungen B x T mm	Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.	Behälter mit Griffen oben Modell Art.-Nr.	Behälter mit Fallgriffen Modell Art.-Nr.
<b>BGN 1/1</b> 	20	530 x 325	BGN 1/1-20 <b>0130602H</b>	—	—
	40		BGN 1/1-40 <b>0130612H</b>	—	—
	55		BGN 1/1-55 <b>0132792H</b>	—	—
	65		BGN 1/1-65 <b>0130622H</b>	BGN 1/1-65 O <b>0130662H</b>	BGN 1/1-65 F <b>0130622HF</b>
	100		BGN 1/1-100 <b>0130632H</b>	BGN 1/1-100 O <b>0130672H</b>	BGN 1/1-100 F <b>0130632HF</b>
	150		BGN 1/1-150 <b>0130642H</b>	BGN 1/1-150 O <b>0130682H</b>	BGN 1/1-150 F <b>0130642HF</b>
	200		BGN 1/1-200 <b>0130652H</b>	BGN 1/1-200 O <b>0130692H</b>	BGN 1/1-200 F <b>0130652HF</b>

Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 2/3



Modell	Höhe mm	Abmessungen B x T mm	Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.	Behälter mit Griffen oben Modell Art.-Nr.	Behälter mit Fallgriffen Modell Art.-Nr.
<b>BGN 2/3</b> 	20	354 x 325	BGN 2/3-20 <b>0131.202H</b>	—	—
	40		BGN 2/3-40 <b>0131212H</b>	—	—
	65		BGN 2/3-65 <b>0131222H</b>	—	BGN 2/3-65 F <b>0131222HF</b>
	100		BGN 2/3-100 <b>0131232H</b>	—	BGN 2/3-100 F <b>0131232HF</b>
	150		BGN 2/3-150 <b>0131242H</b>	BGN 2/3-150 O <b>0131182H</b>	BGN 2/3-150 F <b>0131242HF</b>
	200		BGN 2/3-200 <b>0131252H</b>	—	BGN 2/3-200 F <b>0131252HF</b>

Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 2/4



Modell	Höhe mm	Abmessungen B x T mm	Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.	Behälter mit Griffen oben Modell Art.-Nr.	Behälter mit Fallgriffen Modell Art.-Nr.
<b>BGN 2/4</b> 	20	530 x 162	BGN 2/4-20 <b>0130902H</b>	—	—
	40		BGN 2/4-40 <b>0130912H</b>	—	—
	65		BGN 2/4-65 <b>0130922H</b>	—	BGN 2/4-65 F <b>0130922HF</b>
	100		BGN 2/4-100 <b>0130932H</b>	—	—
	150		BGN 2/4-150 <b>0130942H</b>	BGN 2/4-150 O <b>0130972H</b>	BGN 2/4-150 F <b>0130942HF</b>







Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 1/2

Modell	Höhe mm	Abmessungen B × T mm			
			Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.	Behälter mit Griffen oben Modell Art.-Nr.	Behälter mit Fallgriffen Modell Art.-Nr.
<b>BGN 1/2</b>	20	325 × 265	BGN 1/2-20 <b>0130752H</b>	—	—
	40		BGN 1/2-40 <b>0130762H</b>	—	—
	55		BGN 1/2-55 <b>0132802H</b>	—	—
	65		BGN 1/2-65 <b>0130772H</b>	—	BGN 1/2-65 F <b>0130772HF</b>
	100		BGN 1/2-100 <b>0130782H</b>	—	BGN 1/2-100 F <b>0130782HF</b>
	150		BGN 1/2-150 <b>0130792H</b>	BGN 1/2-150 O <b>0130832H</b>	BGN 1/2-150 F <b>0130792HF</b>
	200		BGN 1/2-200 <b>0130802H</b>	BGN 1/2-200 O <b>0130842H</b>	BGN 1/2-200 F <b>0130802HF</b>

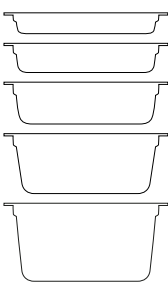
Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 1/3

Modell	Höhe mm	Abmessungen B × T mm			
			Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.	Behälter mit Griffen oben Modell Art.-Nr.	Behälter mit Fallgriffen Modell Art.-Nr.
<b>BGN 1/3</b>	20	325 × 176	BGN 1/3-20 <b>0131352H</b>	—	—
	40		BGN 1/3-40 <b>0131362H</b>	—	—
	65		BGN 1/3-65 <b>0131372H</b>	—	BGN 1/3-65 F <b>0131372HF</b>
	100		BGN 1/3-100 <b>0131382H</b>	—	BGN 1/3-100 F <b>0131382HF</b>
	150		BGN 1/3-150 <b>0131392H</b>	BGN 1/3-150 O <b>0131432H</b>	BGN 1/3-150 F <b>0131392HF</b>
	200		BGN 1/3-200 <b>0131402H</b>	BGN 1/3-200 O <b>0131442H</b>	BGN 1/3-200 F <b>0131402HF</b>

Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 1/4

Modell	Höhe mm	Abmessungen B x T mm
<b>BGN 1/4</b> 	40	265 x 162
	65	
	100	
	150	
	200	



Behälter ohne Griffe  
Modell  
Art.-Nr.



Behälter mit Griffen oben  
Modell  
Art.-Nr.



Behälter mit Fallgriffen  
Modell  
Art.-Nr.

BGN 1/4-40  
**0133422H**

—

—

BGN 1/4-65  
**0131022H**

—

BGN 1/4-65 F  
**0131022HF**

BGN 1/4-100  
**0131032H**

—

BGN 1/4-100 F  
**0131032HF**

BGN 1/4-150  
**0131042H**

BGN 1/4-150 O  
**0131082H**

BGN 1/4-150 F  
**0131042HF**

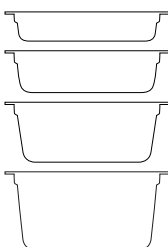
BGN 1/4-200  
**0131052H**

—

BGN 1/4-200 F  
**0131052HF**

Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 1/6

Modell	Tiefe mm	Abmessungen B x T mm
<b>BGN 1/6</b> 	65	176 x 162
	100	
	150	
	200	



Behälter ohne Griffe  
Modell  
Art.-Nr.



Behälter mit Griffen oben  
Modell  
Art.-Nr.



Behälter mit Fallgriffen  
Modell  
Art.-Nr.

BGN 1/6-65  
**0131502H**

—

—

BGN 1/6-100  
**0131512H**

BGN 1/6-100 O  
**0131552H**

BGN 1/6-100 F  
**0131512HF**

BGN 1/6-150  
**0131522H**

—

BGN 1/6-150 F  
**0131522HF**

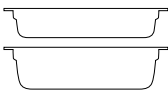
BGN 1/6-200  
**0131532H**

BGN 1/6-200 O  
**0131572H**

BGN 1/6-200 F  
**0131532HF**

Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 1/9

Modell	Höhe mm	Abmessungen B x T mm
<b>BGN 1/9</b> 	65	176 x 108
	100	



Behälter ohne Griffe  
Modell  
Art.-Nr.

BGN 1/9-65  
**0131622H**

BGN 1/9-100  
**0131632H**

Ausführung in Edelstahl.



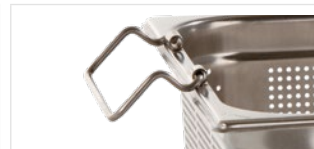
## Gastro-Norm-Behälter 2/1 – gelocht



Modell	Höhe mm	Abmessungen B × T mm	Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.
<b>BGN 2/1</b> 	65	650 × 530	BGN 2/1-65 P <b>0132902H</b>
	100		BGN 2/1-100 P <b>0132912H</b>
	150		BGN 2/1-150 P <b>0132922H</b>
	200		BGN 2/1-200 P <b>0132932H</b>

Ausführung in Edelstahl.

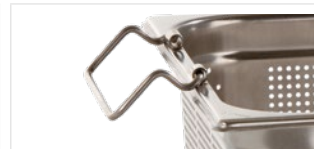
## Gastro-Norm-Behälter 1/1 – gelocht



Modell	Höhe mm	Abmessungen B × T mm	Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.	Behälter mit Fallgriffen Modell Art.-Nr.	Behälter mit Stapelklappgriffen Modell Art.-Nr.
<b>BGN 1/1</b> 	55	530 × 325	BGN 1/1-55 P <b>0132982H</b>	—	—
	65		BGN 1/1-65 P <b>0132572H</b>	BGN 1/1-65 PF <b>0132572HF</b>	—
	100		BGN 1/1-100 P <b>0132582H</b>	BGN 1/1-100 PF <b>0132582HF</b>	BGN 1/1-100 PK <b>0132582HK</b>
	150		BGN 1/1-150 P <b>0132592H</b>	—	BGN 1/1-150 PK <b>0132592HK</b>
	200		BGN 1/1-200 P <b>0132602H</b>	BGN 1/1-200 PF <b>0132602HF</b>	BGN 1/1-200 PK <b>0132602HK</b>

Ausführung in Edelstahl.

## Gastro-Norm-Behälter 2/3 – gelocht



Modell	Höhe mm	Abmessungen B × T mm	Behälter ohne Griffe Modell Art.-Nr.	Behälter mit Fallgriffen Modell Art.-Nr.	Behälter mit Stapelklappgriffen Modell Art.-Nr.
<b>BGN 2/3</b> 	65	354 × 325	BGN 2/3-65 P <b>0132942H</b>	—	—
	100		BGN 2/3-100 P <b>0132952H</b>	—	BGN 2/3-100 PK <b>0132952HK</b>
	150		BGN 2/3-150 P <b>0132962H</b>	BGN 2/3-150 PF <b>0132962HF</b>	—
	200		BGN 2/3-200 P <b>0132972H</b>	—	BGN 2/3-200 PK <b>0132972HK</b>

Ausführung in Edelstahl.

### Gastro-Norm-Behälter 1/2 – geloht



Modell	Höhe mm	Abmessungen B × T mm	Behälter ohne Griffe  Modell Art.-Nr.	Behälter mit Fallgriffen  Modell Art.-Nr.	Behälter mit Stapelklappgriffen  Modell Art.-Nr.
<b>BGN 1/2</b> 	65	325 × 265	BGN 1/2-65 P <b>0132612H</b>	BGN 1/2-65 PF <b>0132612HF</b>	—
	100		BGN 1/2-100 P <b>0132622H</b>	—	BGN 1/2-100 PK <b>0132622HK</b>
	150		BGN 1/2-150 P <b>0132632H</b>	BGN 1/2-150 PF <b>0132632HF</b>	—
	200		BGN 1/2-200 P <b>0132642H</b>	BGN 1/2-200 PF <b>0132642HF</b>	BGN 1/2-200 PK <b>0132642HK</b>

Ausführung in Edelstahl.

### Gastro-Norm-Behälter 1/3 – nur Boden geloht



Modell	Höhe mm	Abmessungen B × T mm	Behälter ohne Griffe  Modell Art.-Nr.
<b>BGN 1/3</b> 	40	325 × 175	BGN 1/3-40 P <b>0133002H</b>
	65		BGN 1/3-65 P <b>0133012H</b>


Ausführung in Edelstahl.

## Deckel für GN-Behälter

	Modell		Art.-Nr.
	BGD 1/1	für Behälter ohne Griffe	0131642H
	BGD 2/3		0131692H
	BGD 2/4		0131842H
	BGD 1/2		0131652H
	BGD 1/3		0131702H
	BGD 1/4		0131672H
	BGD 1/6		0131712H
	BGD 1/9		0131722H
	BGD 1/1 OF	für Behälter mit Griffen	0131732HD
	BGD 2/3 OF		0131742HD
	BGD 2/4 OF		0131772HD
	BGD 1/2 OF		0131782HD
	BGD 1/3 OF		0131792HD
	BGD 1/4 OF		0131752HD
	BGD 1/6 OF		0131802HD



Ausführung in Edelstahl.

## Deckel für GN-Behälter mit Dichtung

	Modell	Für Behältergröße	Art.-Nr.
	BGD 1/1 ISO	GN-Behälter 1/1	0132252HD
	BGD 2/3 ISO	GN-Behälter 2/3	0132272HD
	BGD 1/2 ISO	GN-Behälter 1/2	0132292HD
	BGD 1/3 ISO	GN-Behälter 1/3	0132312HD
	BGD 1/4 ISO	GN-Behälter 1/4	0132332HD
	BGD 1/6 ISO	GN-Behälter 1/6	0132352HD


Ausführung in Edelstahl. Geeignet für alle GN-Behälter-Ausführungen (ohne Griff, mit Griffen, ...).

## Einlegeboden für GN-Behälter – gelocht

	Modell	Für Behältergröße	Art.-Nr.
	BG-ELB 1/2	Behälter GN 1/2	0132532HB
	BG-ELB 1/3	Behälter GN 1/3	0132562HB

Ausführung in Edelstahl.

## Trennsteg für GN-Behälter

	Modell	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	BG-SB-325 16,5	325 x 16 x 15	0132502H
	BG-SB-325 20,5	325 x 21 x 15	0132522H
	BG-SB-530 23,5	530 x 24 x 15	0132512H


Ausführung in Edelstahl.

## GN-Rost 1/1 – Typ A

	Modell	Drahtstärke Rahmen und Streben mm	Drahtstärke Längsdrähte mm	Anzahl Längsdrähte	Abmessungen B × T mm	Art.-Nr.
		6,0	3,0	20	530 × 325	<b>01139029</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert, Kanten gebürstet.

## GN-Rost 1/1 – Typ B

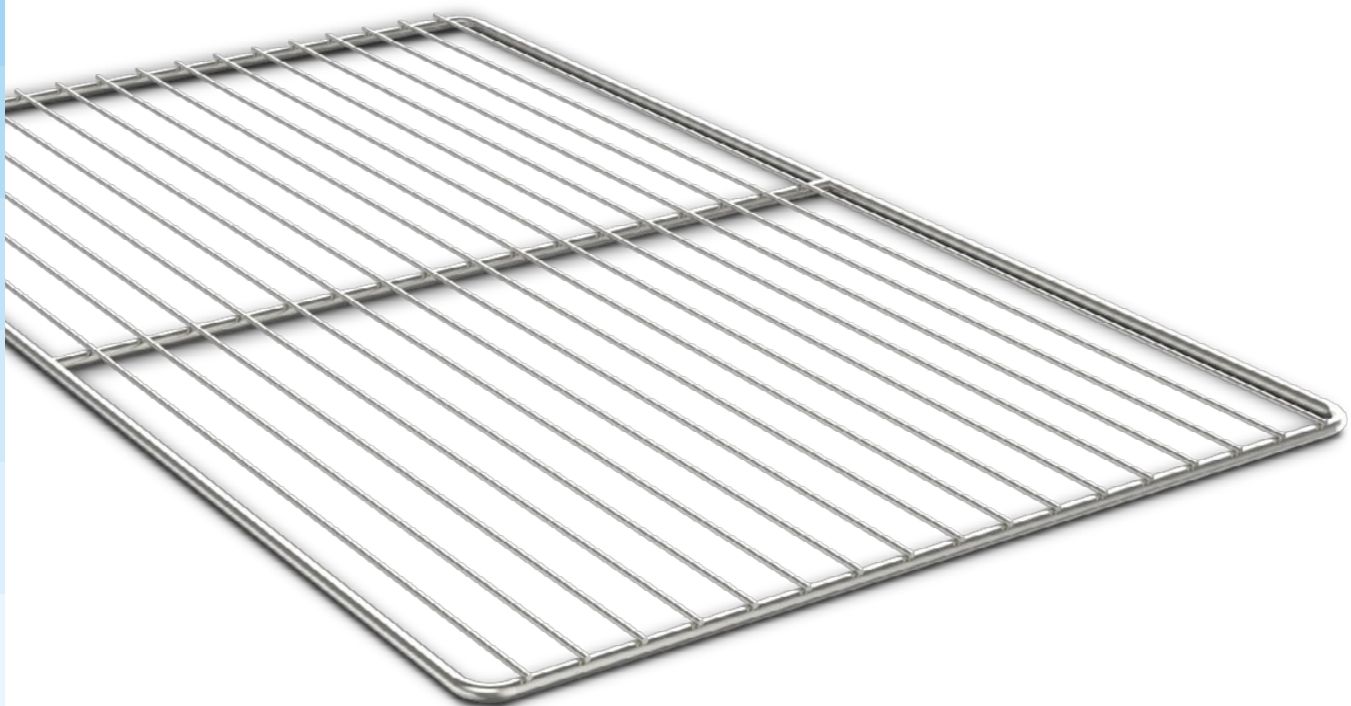
	Modell	Drahtstärke Rahmen und Streben mm	Drahtstärke Längsdrähte mm	Anzahl Längsdrähte	Abmessungen B × T mm	Art.-Nr.
		7,0	3,0	17	530 × 325	<b>7209535</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert, Kanten gebürstet.


## GN-Rost 2/1 – Typ A

	Modell	Drahtstärke Rahmen und Streben mm	Drahtstärke Längsdrähte mm	Anzahl Längsdrähte	Abmessungen B × T mm	Art.-Nr.
		7,0	3,0	35	650 × 530	<b>01139129</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert, Kanten gebürstet.




## Beschichteter Stapel-Geschirrkorb

	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B × T × H* mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korbboden und -wandungen		
	<b>GeKo/besch 650/530/75</b>	25 × 43	5,0	2,5	650 × 530 × 93	<b>0117002</b>
	<b>GeKo/besch 650/530/115</b>	25 × 43	5,0	2,5	650 × 530 × 133	<b>0117012</b>



Ausführung in Edelstahl, kunststoffbeschichtet, grau. Stabile, vollverschweißte Konstruktion. Spülmaschinengeeignet. Selbstausrichtung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.

## Beschichteter Stapel-Geschirrkorb

	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B × T × H* mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korbboden und -wandungen		
	<b>GeKo/besch 500/500/75</b>	25 × 45	5,0	2,5	500 × 500 × 93	<b>0116982</b>
	<b>GeKo/besch 500/500/115</b>	25 × 45	5,0	2,5	500 × 500 × 133	<b>0116992</b>



Ausführung in Edelstahl, kunststoffbeschichtet, grau. Stabile, vollverschweißte Konstruktion. Spülmaschinengeeignet. Selbstausrichtung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.

## Stapel-Geschirrkorb

	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B × T × H* mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korbboden und -wandungen		
	<b>GeKo 650/530/75</b>	27 × 27	5,0	2,5	650 × 530 × 93	<b>0113822</b>
	<b>GeKo 650/530/115</b>	27 × 27	5,0	2,5	650 × 530 × 133	<b>0113832</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert, in Schlaufenausführung. Selbstausrichtung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.


## Stapel-Geschirrkorb

	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B × T × H* mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korbboden und -wandungen		
	<b>GeKo 500/500/75</b>	27 × 27	5,0	2,5	500 × 500 × 93	<b>0113812</b>
	<b>GeKo 500/500/115</b>	27 × 27	5,0	2,5	500 × 500 × 133	<b>0115332</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert, in Schlaufenausführung. Selbstausrichtung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.

\*inkl. Stapelecke



## Stapel-Einschubkorb

	Modell	Maschenweite mm	Drahtstärken mm		Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
			Korbrahmen	Korbboden und -wandungen		
	<b>EiKo/besch 530/325/70</b>	26 × 26	5,0	2,5	530 × 325 × 70 (GN-Variante)	<b>0118612</b>
	<b>EiKo/besch 530/370/108 gr</b>	26 × 26	5,0	2,5	530 × 370 × 108 (EN-Variante)	<b>7215010</b>

Ausführung in Edelstahl, kunststoffbeschichtet, silbergrau. Temperaturbeständigkeit: -50° C bis +80° C (trocken). Selbstausrichtung der Körbe bei Stapelung durch Spezialecken, im Korbrahmen integriert.




## Schneidbretthalter

	Modell	Kapazität Bretter Stück	Stärke der Bretter max. mm	Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>Schneidbretthalter 202/340/270 – 6 x 25</b>	6	25	202 x 340 x 270	<b>7212536</b>
	<b>Schneidbretthalter 505/340/270 – 10 x 40</b>	10	40	505 x 340 x 270	<b>7212526</b>


Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert. Einschließlich 4 Kunststoff-Fußkappen.

## Schlauchhalter – Drahtversion

	Modell		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>Schlauchhalter 352/162/185 mm Draht</b>		352 x 162 x 185	<b>7212095</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert.

## Schlauchhalter – Blechversion

	Modell		Abmessungen B x T x H mm	Art.-Nr.
	<b>Schlauchhalter Blech 400 x 150 x 300 mm</b>		400 x 154 x 300	<b>0122752</b>

Ausführung in Edelstahl, elektrolytisch poliert. Mit vier Bohrlochern  $\varnothing$  8,5 mm.

## Behälterrolli

	Modell	Kapazität Liter	Anzahl Handgriffe	Fahrgestell	Nutzlast kg	Abmessungen B × T × H mm	Art.-Nr.
	<b>BHR 50L</b>	50	2	fest	50	ø 412 × 518 × 557	<b>0124683</b>
	<b>BHR 50L SF</b>	50	2	separat	50	505 × 421 × 501	<b>0124685</b>
	<b>BHR 65L SF</b>	65	3	separat	65	ø 520 × 500 × 630	<b>0124689</b>

Ausführung in Edelstahl. Behälterrolli inkl. Deckel. Art.-Nr. 0124683 und 0124685: 4 Lenkrollen, ø 75 mm, in korrosionsbeständigen Gehäusen, Kunststoff-Rad mit Gleitlager. Art.-Nr. 0124689: 4 Lenkrollen, ø 50 mm, in korrosionsgeschützten Gehäusen, mit Gleitlager.





Überreicht durch

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen (AVB), einzusehen unter [www.hupfer.com/avb](http://www.hupfer.com/avb)

Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.

Alle Bilder sind Bildbeispiele, ohne Dekoration, und können Sonderausstattungen enthalten.

Farben können abweichen.

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld

Postfach 1463 · 48634 Coesfeld

Deutschland

Telefon +49 (0)2541 805-0

Telefax +49 (0)2541 805-111

[info@hupfer.com](mailto:info@hupfer.com) · [www.hupfer.com](http://www.hupfer.com)