

Köhler® Bankettwagen ■



**Die Multitalente für die Speisenlogistik -
 die Köhler® Bankettwagen von HUPFER®.**

Speisen vorzubereiten, zwischenzulagern, warm- oder kaltzuhalten, zu transportieren und auszugeben, diese Logistikfunktionen werden mit den unterschiedlichen Köhler® Bankettwagen von HUPFER® problemlos bewältigt. Für die verschiedensten Anforderungsprofile wurden vier Modellreihen konstruiert: neutral, beheizt, aktiv gekühlt und ein Modell mit beheiztem Unterbau und passiv gekühltem Aufsatz. Ein logistischer Vorteil ist die Möglichkeit, den Bankettwagen direkt bei der Kalt- oder Warmspeisenproduktion zu platzieren und dort ohne Umwege zu bestücken. So können vorproduzierte Komponenten für andere Arbeitsbereiche küchenintern transportiert und hygienisch einwandfrei für weitere Verarbeitungsschritte zwischengelagert und bereitgehalten werden. Ganz individuell kann die Bestückung mit eigenen Behältnissen und Tellern auf Gitterrosten im Bankettwagen erfolgen. Auch gibt es bei allen Modellen die Möglichkeit, GN-Behälter in den Größen 1/1 und /oder 2/1 auf Einschubschienen zu platzieren. So bestückt, können die Köhler® Bankettwagen von HUPFER® küchen- oder hausintern, aber auch für die Außer-Haus-Verpflegung weiter transportiert werden.



Speisen-Außer-Haus-Transport im Köhler® Bankettwagen.



Sondermodell für den JVA-Einsatz.



Bestückung eines Bankettwagens BKW 1/14 L-GN-57,5 + 5 PK mit kalten und heißen Speisen.

**Ein überzeugender Auftritt beim Gast -
Speisenausgabe mit den Köhler® Bankettwagen von HUPFER®.**



Auch in der Schulverpflegung sind die Köhler® Bankettwagen sinnvoll einsetzbar.



Köhler® Bankettwagen sind selbst höchsten Ansprüchen gewachsen.



Punktgenau Speisen bereitzustellen, bereitzuhalten und zeitnah allen Gästen am Ort des Geschehens zu servieren - das gewährleisten die Köhler® Bankettwagen von HUPFER®. Dank der praxisorientierten Technik wird die Bewirtung mit Kalt- und Warm Speisen bei Veranstaltungen und Banketten, aber auch in verschiedensten Einrichtungen gut planbar und kann reibungslos durchgeführt werden. Die hervorragende Isolierung der Geräte spart Energiekosten. Zudem ist der Temperaturabfall der Speisen bei Unterbrechung der Stromversorgung gering. Eine flexible Durchführung des Services ermöglicht die Bereithaltung der Kalt- oder Warm Speisen vorportioniert, in eigenen Gebinden oder GN-Behältern. Somit sind eine individuelle Menüfolge und eine sichere Vorplanung möglich. Die robuste Konstruktion, die tadellose Verarbeitung, aber auch das zeitlose Design machen die Bankettwagen nicht nur zu einer soliden Investition für die Zukunft, sondern vermitteln darüber hinaus beim Gast einen überzeugenden, wertigen Eindruck.

**Allgemeine Leistungsdetails,
für alle Modellreihen**

Robust

Alle Geräte haben ein Edelstahlgehäuse für sicheren, dauerhaften Einsatz und beste Reinigungs- und Hygieneigenschaften.



Energiesparend

Die starke Isolierung sorgt für optimale Dämmung.

Gleichmäßig

Optimale Luftzirkulation mittels der besonderen Konstruktion. Die zum Beispiel portionierten Tablettberühren an keiner Seite die Wandflächen des Bankettwagens.

Dichtsicher

Die Rahmendichtung sorgt für sichere Abschirmung.

Sicher

Einfach und präzise arretierbare Türaufhaltung ohne zusätzlichen Handgriff.

Reinigungsfreundlich

Die Tablettleitern sind für bessere Luftverteilung mit Abstand zu den Wageninnenwänden montiert und lassen sich zur Reinigung einfach mit der Hand entnehmen.

Geschützt

Umlaufende Stoßschutzleiste, oben und unten, für Rund-um-Schutz an Wagen und Inventar. Bei aktiv gekühlten Modellen nur unten.

Individuell

Wagendach auf Wunsch auch mit Galerie lieferbar.

Ergonomisch

Durch die senkrechten Schubstangen lassen sich die Wagen auch bei geöffneten Türen einwandfrei manövrieren.

Verschlussicher

Sicher schließende, selbsttätig einrastende Türen.

Hygienisch

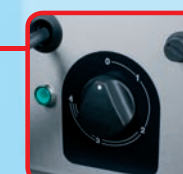
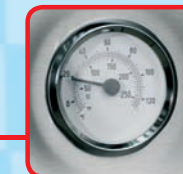
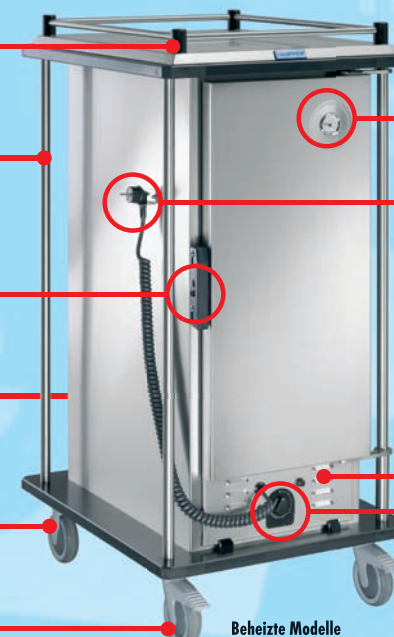
Reinigungsfreundlicher Geräteaufbau für schnelle und zuverlässige Reinigung.

Standfest

Fahrbar auf 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern.

Fahrsicher

Verschiedenste Rollenausstattungen für unterschiedlichste Anforderungs- und Einsatzprofile.



**Gerätespezifische Leistungsdetails,
je nach Modellreihe**

Übersichtlich

Die Digitalanzeige bei Umluftkühlung ist übersichtlich und gut ablesbar. Regelbar von +2 bis +8°C bei einer Umgebungstemperatur bis +32°C.

Kältesicher

Leistungsstarke und dabei energiesparende Umluftkühlung.

Kühl

Bis zu fünf GN 1/1 können mittels Kältespeicherplatte weitergekühlt werden.

Separiert

Thermische Trennung vom heißen und kalten Bereich.

Kontrollierbar

Innentemperatur wird permanent und gut sichtbar in Grad Celsius und in Grad Fahrenheit angezeigt.

Praktisch

Die Kabelführung verläuft zwischen Türfläche und Schubstange - die praktische Steckeraufhängung sorgt dafür, daß nichts im Weg ist.

Servicefreundlich

Das Heizaggregat mit Luftbefeuchtungswanne ist einfach zu entnehmen.

Klimatisch

Behälter mit Schwappsicherung für Luftbefeuchtung mittels Wasservorrat für ca. 5 Betriebsstunden.

Regulierbar und kraftvoll

Heizbereich von + 30°C bis + 95°C stufenlos einstellbar. Die Maximaltemperatur von + 95°C kann binnen 25 Minuten erreicht werden.

