HAKA
Groß in Küchentechnik

Modul*Buffet*

Edel-, Stahl und gut . . .

Quality in stainless steel . . .

Modul*Buffet* ...

HAKA
Groß in Küchentechnik

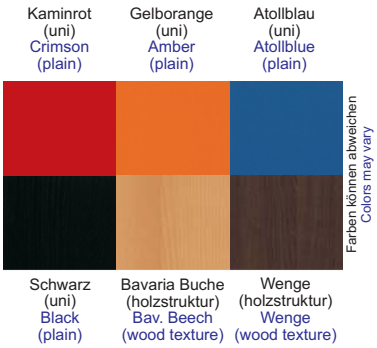
... das multifunktionale Ausgabesystem für die moderne Art der Vor-Ort-Verpflegung, für jeden Funktionsbereich das passende Modul: Warmausgabe-Element mit Bainmarie, Kaltausgabe-Element mit Kühlwanne, Kaltausgabe-Element mit aufgesetzter Kühlvitrine, Neutralelement. Sie stellen Ihre Speiseausgabe individuell nach Ihren Ansprüchen zusammen und nutzen Räume optimal. Durch die Modulbauweise tauschen Sie im Bedarfsfall einzelne Module einfach aus oder ergänzen Ihre Ausgabesituation um weitere. Die Einsatzbereiche sind vielfältig: Speiseausgabe im Bereich der Schulverpflegung, in Seniorenheimen, in Kantinen, in Caféterien oder in Bistros.

... the multifunctional food serving system for the modern type of local catering, offers a suitable module for each functional area: hot food serving module with bain-marie, cold food serving module with refrigerating pan, cold-food serving module with top chill showcase, neutral module. You can combine your food serving station individually according to your requirements and use the available space optimally. Due to the modular structure, you can simply replace individual modules or add other modules when your demands change. The modular station offers a wide range of utilization: Food serving and dispensing in schools, old people's homes, canteens, cafeterias or bistros.

Design & Ausführung Design & execution

Abdeckung (Tischplatte) aus Chromnickelstahl 18/10 (1.4301), Materialstärke mind. 1 mm, Platte allseitig 50 mm ab- und zusätzlich 90° nach innen gekantet, Ecknähte durchgehend verschweißt und verschliffen.
Cover (worktop) made of chromium-nickel steel 18/10 (1.4301), material thickness: 1 mm min., worktop edges bevelled on each side by 50 mm and additionally slanted inwards by 90°.

Unterbau (tragendes Rahmengestell) aus Chromnickelstahl-Vierkantrohren 40x40x1,25 mm, Stellfüße (höheneinstellbar) aus Alu-Druckguss, Grundboden als Ablageboden aus Chromnickelstahl 18/10 (1.4301) fest eingeschweißt, Bodenfreiheit: 150 mm.
Unterbau-Verkleidung seitlich und vorne mit beschichteten Dekorplatten. Nebenstehende Dekore sind erhältlich:
Substructure (supporting frame) made of chromium-nickel steel, squared tubes 40x40x1.25 mm, height-adjustable legs made of cast aluminium, shelf bottom made of chromium-nickel steel 18/10 (1.4301), fixed permanently by welding, clear distance to the floor: 150 mm. Lateral and front facing with laminated decor panels. The following decors are available:



Tablettrutsche bestehend aus drei Chromnickelstahl-Rundrohren D=30 mm, fixiert auf zwei Konsolen, Konsolen von vorne auf den Unterbau geschraubt.
Tray slide consisting of round tubes of chromium-nickel steel, diameter=30 mm, fixed on two consoles, the consoles are screwed to the front of the substructure.

Ausgabebord (nicht bei Modul*Buffet*-04) mit Hustenschutz bestehend aus zwei gebogenen Chromnickelstahl-Rundrohren D=30 mm zur Befestigung auf der Arbeitsplatte, senkrechte Glasscheibe aus ESG 8 mm befestigt mit Glasklemmhaltern als Hustenschutz, Ablagebord aus Glas ESG 10 mm als Ablage auf dem Rundrohr, Abmessungen Ausgabebord (BxTxH): 1200x350x450 mm
Serving board (not with Modul*Buffet*-04) with breath guard, consisting of two round chromium-nickel steel tubes, diameter=30mm, suitable for fastening to the worktop, vertical glass pane of tempered safety glass, 8 mm thick, fastened with glass clamps, serving as breath guard, shelf made of tempered safety glass, 10 mm thick, on round tubes, dimensions of serving board (WxDxH): 1200x350x450 mm.

Modul-Abmessungen (BxTxH): 1250x750x850 mm (Höhe Oberkante Arbeitsplatte, Aufbauhöhe siehe jeweiliges Modul)
Module-Dimensions (WxDxH): 1250x750x850 mm (top edge of worktop, height of top units, see respective module)

Sonderzubehör für alle Module (gegen Mehrpreis):
- Vier Lenkrollen mit Rollendurchmesser 125 mm, zwei Rollen feststellbar.
- Tablettrutsche nach unten abklappbar.

Accessories for all modules (not included):
- Four castors with a diameter of 125 mm each, two castors with brakes.
- Hinged lowerable tray slide.

Neutralelement Modul*Buffet*-01

Arbeitsplatte unterfüttert mit einer 28 mm starken Spanplatte (V100).
Unterbau bedienerseits offen.

Neutral module Modul*Buffet*-01

Worktop backed with chipboard lining (V100), 28 mm thick.
Substructure open on the operator side.

Warmausgabe-Element mit Bainmarie ModulBuffet-02

Bainmarie GN 3/1 mit indirekter Beheizung in Abdeckung eingeschweißt, Becken mit einem Ablauf und Kugelhahn nach unten.
Unterbau bedienerseits offen, Schalterblende mit integrierten Bedienelementen für Bainmarie, Installationsraum nach unten geschlossen durch Abdeckboden unter dem Becken, darunter offenes Schrankfach.

Sonderzubehör (gegen Mehrpreis): Wärmebrücke mit drei Quarzstrahlern (je 300 W) unter dem Bord eingebaut, inklusive Verkabelung und Bedienelemente, im Schrankraum verklemmt, ein Anschlusskabel.
Technische Daten:
Anschluss (ohne Wärmebrücke: 2,0 kW / 230 V
Anschluss (mit Wärmebrücke): 2,9 kW / 230 V

Hot food serving module with bain-marie ModulBuffet-02

Bain-marie GN 3/1 with indirect heating welded into the cover, basin with bottom drain and ball cock.
Substructure open to the operator side, faceplate with integrated controls for the bain-marie, closed installation space with bottom cover underneath the basin, open shelf below it.
Accessories (not included): thermal bridge with three quartz radiators (300 W each) mounted underneath the board, inclusive wiring and controls, connected inside the cupboard, one connecting cord.
Technical Data:
Connection (without thermal bridge): 2.0 kW / 230 V
Connection (with thermal bridge): 2.9 kW / 230 V

Kaltausgabe-Element mit Kühlwanne ModulBuffet-03

Isolierte Chromnickelstahl-**Kühlwanne** GN 3/1 (Rand ca. 55 mm) mit stiller Kühlung in Arbeitsplattenausschnitt eingehängt, Kühlaggregat mit elektronischer Steuerung unter der Wanne montiert.
Unterbau bedienerseits offen, CNS-Blende im Bereich der Kühlwanne.
Sonderzubehör (gegen Mehrpreis): Beleuchtungsbrücke mit Leuchtstoffröhre unter dem Bord eingebaut, inklusive Verkabelung und Bedienelemente.
Technische Daten der Kühlwanne: Temperaturbereich +4° bis +10°C, Innenmaße (BxTxH): 955x510x200 mm, Anschluss 300 W / 230V (steckerfertig), Kältemittel: R134a.

Cold food serving module with cooling pan ModulBuffet-03

Insulated **cooling pan** GN 3/1 of chromium-nickel steel (edge approximately 55 mm) suspended in the worktop cutout, silent refrigeration unit with electronic control mounted underneath the pan.
Substructure open to the operator side, CNS facing in the area of the cooling pan.
Accessories (not included): lighting bridge with fluorescent tube installed underneath the board inclusive wiring and controls.
Technical data of the cooling pan: Temperature range +4° to +10°C, inner dimensions (WxDxH) 955x510x200 mm, connection 300 W / 230 V (ready for connection), refrigerant R134a.

Kaltausgabe-Element mit Vitrine ModulBuffet-04

Aufsatzkühlvitrine Gehäuse: Aluminium, pulverbeschichtet (silber), Sockel lackiert (schwarz). Glas: 3-seitig Doppelverglasung, 6 Entnahmeklappen vorn (Kunststoff), 2 Schiebetüren hinten (Doppelverglasung).
Ausstattung: 2 verchromte winkelverstellbare Gitterböden, 2 herausnehmbare Edelstahlbodenplatten, elektronische Temperatursteuerung, LED-Display mit hoch/niedrig Temperaturwarnung, Umluftkühlung, Heißgas-Abtauautomatik für konstante Innentemperatur, Beleuchtung: abgedeckte Tageslicht-Leuchtstoffröhre.
Unterbau bedienerseits offen.
Technische Daten der Vitrine: Temperaturbereich +3° bis +5°C (Innenraum) +3° bis +7°C (Lebensmittel), max. Umgebungstemperatur 32°C (70 % max. Luftfeuchtigkeit), Abmessungen (BxTxH): 1000x650x755 mm, Kältemittel: R404a, Anschluss: 717 W / 230V (steckerfertig).

Cold food serving module with showcase ModulBuffet-04

Top chill showcase housing: aluminium, power-coated (silver), black varnished base. Glazing: double-glazing on three sides, 6 flaps at the front (plastic), 2 rear sliding doors (double-glazing).
Features: 2 chromium-plated grid shelves with angle adjustment, 2 removable, stainless steel bottom plates, electronic temperature control, LED display with high/low temperature alarm, recirculation cooling, automatic hot gas defrost for a constant interior temperature, lighting: covered daylight fluorescent tube.
Substructure open on the operator side.
Technical data of the showcase: Temperature range: +3° to +5°C (interior) +3° to +7°C (food), max. ambient temperature: 32°C (70 % max. humidity), dimensions (WxDxH): 1000x650x755 mm, refrigerant R404a, connection 717 W / 230 V (ready for connection).

HAKA
Groß in Küchentechnik

HAKA-Metallwarenfabrik
Hans Kappes GmbH

Industriestraße 3
D-35796 Weinbach-Gräveneck
T. +49 (0)6471 9432-0
T. +49 (0)700 $H_4A_2K_5A_2G_4M_6B_2H_4$
F. +49 (0)6471 9432-22
www.haka.info
mail@haka.info

HAKA . . . Unternehmen mit Zukunft

Vor über 60 Jahren gegründet, stellt sich das heutige Unternehmen zwei großen Anforderungen:

höchste Qualität und Flexibilität.

Auch wenn modernste wissenschaftliche Erkenntnisse und Produktionsmethoden genutzt werden - ausgezeichnete Form und Qualität sind und bleiben entscheidende Kriterien für HAKA. Kontinuierlich gewachsen und dennoch bodenständig geblieben, hat HAKA rechtzeitig die Weichen für die Zukunft gestellt: Vom Firmengründer Hans Kappes zur derzeitigen Geschäftsführung bis hin zum engagierten Nachfolger. Dazu motivierte Mitarbeiter - die an ihre Arbeit einen hohen Qualitäts-Maßstab setzen. Die gesamte Planung, Fertigung und Vorort-Montage liegt in bewährten, guten Händen. Deshalb wird im Unternehmen HAKA über die Zukunft nicht viel geredet - Zukunft wird gemacht !

Erfolgreich ist hierbei das gezieltes Zusammenwirken mit den Kunden - eine Interessengemeinschaft - von der Planung, über die Fertigung, bis hin zur Montage und dem Service.

Dabei hören wir nie auf anzufangen und fangen nie an aufzuhören unser Ziel zu verfolgen:

Die qualifizierte Entwicklung, ausgereifte Produkte - mit höchstem Anspruch an Funktion und Design.

Das Ergebnis: Eine wirtschaftlich und technisch ganzheitliche Lösung - die konsequent zukunftsorientierte Strategie von HAKA. Der Erfolg liegt in der gezielten Reaktion auf sich verändernde Marktanforderungen.

HAKA . . . Business with Future

Founded over 60 years ago, the company makes two major demands today:

top quality and flexibility.

Even when the very latest scientific findings and state-of-the-art production methods are used, outstanding form and quality remain the decisive criteria for HAKA. In doing so, great value is placed on precision craftsmanship combined with creativity, good sense and farsightedness.

Despite continuous growth, HAKA has always kept its feet on the ground and prepared for the future well in advance, from company founder Hans Kappes through the present management team to a committed successor. Yet another reason why HAKA is one of the leading companies in the field of kitchen technology.

And then there is our workforce, who put on a top performance for you every day by setting themselves high quality standards. This is because they put their hearts into it and consequently, the entire planning, manufacture and on-site assembly are in good hands.

We don't talk much about the future at HAKA - we produce it !

One factor for our success in this area is specific co-operation - we pool our interests with those of our customers, from planning through the production process right up to assembly and service.

We never stop starting and never start stopping to pursue our goal: the qualified development of perfect products which satisfy the highest demands on function and design.

The result of this is an economical and complete technical solution - HAKA's consistently future-orientated strategy.

Success is achieved by reacting specifically to changing market requirements while extending the company's technological advantage and striving constantly for top service quality and fair market prices.