HYPPO CAMPUS

innovative solutions for
professional caterers

COSTRUTTORI INNOVATIVE RISTORAZIONE

innovative
solutions for PROFESSIONAL CATERERS
HYPPOCAMPUS

DI SOLUZIONI PER LA PROFESSIONALE

ASCIUGATORI AUTOMATICI PER POSATE

Ideati, progettati e brevettati da Hyppocampus più di vent'anni fa, gli asciugatori per posate a scarico automatico permettono di avere posate lucide e sanificate in pochi secondi.

Le posate risalgono la vasca vibrante immerse nel granulato caldo, vengono asciugate evitando che si formino le antiestetiche macchie bianche - lucidate, sanificate ed espulse, in pochi secondi, nel cestello di raccolta. Pronte per essere portate in tavola.

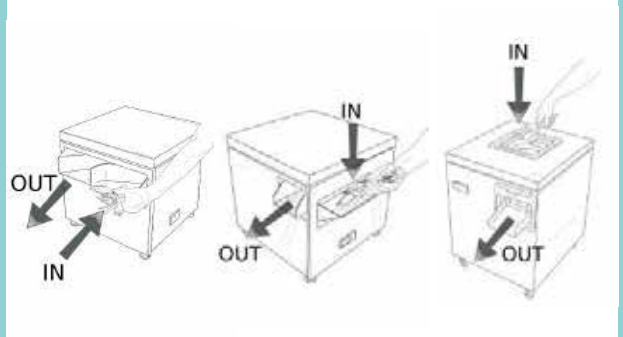
Solide ed affidabili, permettono di risparmiare tempo e denaro. Non necessitano di installazione e richiedono bassissima manutenzione: consumi ridotti e risultati sicuri.

ASCIUTTE – BRILLANTI - SANIFICATE
AFFIDATI A DEI VERI ESPERTI DEL SETTORE

	AS MP STAR	AS MP STAR LAT	AS MP	AS 500	AS 6K	AS 12K
Prod Max pz/ora	**2.500**	**2.500**	**3.000**	**5.000**	**6.000**	**12.000**
Caricamento	Frontale	Laterale dx	Dall'alto	Dall'alto	Dall'alto	Dall'alto
V - HZ - W	220-50/60-400	220-50/60-400	220-50/60-400	220-50/60-600	220-50/60-780	220-50/60-820
Dimensioni LxPxH cm	44x50x43	55x50x43	48x62x50	54x68x57	55x73x83	65x82x84
Materiale Asciugante	Tutolo di mais 100% vegetale depolverizzato con sistema Hyppocampus					
Vasca in acciaio Inox	No manutenzione e permette di sanificare con la temperatura elevata - di serie su tutti i modelli					
Controllo digitale	Con display, permette di controllare la temperatura di lavoro - di serie su tutti i modelli					
Lampada UV germicida	Abbatte la carica batterica di granulato e posate - di serie su tutti i modelli					
Porta ceste richiudibile	Salva spazio, integrato nella macchina (aperto +30 cm su P) - di serie su tutti i modelli					
Telaio interno	No				Si, assorbe le vibrazioni	
Piedini / Ruote	Piedini di gomma anti-vibrante				Ruote con freno	
Altri voltaggi	120V - 60HZ					
Carrello / Optional	48x55x50h cm			55x63x30h cm	Non necessario	

* I dati e le immagini qui riportate sono da intendersi indicativi e non vincolanti. La continua evoluzione tecnica può comportare, infatti, la modifica di alcune specifiche tecniche o di dettagli estetici. Rimangono invariati lo scopo e la funzionalità specifica della macchina.

3 TIPOLOGIE DI CARICAMENTO



FRONTALE LATERALE DALL'ALTO

ACCESSORI E RICAMBI

- Granulato vegetale
- Ceste chiuse e forate
- Carrello inox
- Tutti i ricambi

DI SERIE SU TUTTI I MODELLI

Vasca 100% Inox.
Non necessita di interventi di rifacimento

Lampada UV

Controllo digitale temperatura di lavoro

Porta ceste richiudibile

UNA GAMMA COMPLETA

AS MP STAR LAT – AS MP:
Bar, tavola calda, piccolo ristorante.
Cliente con poche posate, che asciuga le posate poco per volta, con problemi di spazio.

AS MP STAR LAT

AS MP

AS 500 – AS 6K:
Ristorante, trattoria, agriturismo, piccolo catering, piccola mensa.
Cliente con una buona quantità di posate, che desidera coniugare velocità e praticità di utilizzo, che spesso asciuga le posate in un unico momento a inizio o fine servizio.

AS 500

AS 6K

AS 12K: grande ristorante, catering, autogrill, mensa aziendale. Cliente con una quantità rilevante di posate, che desidera una macchina versatile che permette di asciugare a ciclo continuo in un tempo ridottissimo.

AS 12K

ASCIUGATORI BICCHIERI A SPAZZOLE ROTANTI

Dalla costante ricerca di soluzioni per alleggerire i lavori più difficili e ottenere risultati brillanti nasce l'idea di realizzare l'asciuga bicchieri a spazzole rotanti riscaldate. I bicchieri, anche quelli più difficili da asciugare, saranno perfetti in un attimo senza alcuna traccia delle antiestetiche gocce d'acqua.

Posando il bicchiere nelle spazzole centrali si asciuga contemporaneamente l'interno e l'esterno. Con Hyppocampus si risparmia anche sui tempi: con GP.8L è possibile asciugare simultaneamente anche due bicchieri. Le spazzole sono costituite da numerose frange in materiale speciale che garantiscono la lucentezza dei bicchieri, senza lasciare residui. Lo smontaggio delle spazzole è agevole; per pulirle è indicata acqua calda e un detersivo non schiumoso. Il telaio è realizzato in acciaio inox e viene fornito con un elegante copri spazzole anti-polvere.

	GP.5L	GP.8L
Numero spazzole	**5**	**8**
Set spazzole	4 standard + 1 conica	6 standard + 2 coniche
V - HZ - W	220-50/60 - 1770	220-50/60 - 1770
Dimensioni LxPxH cm	33x30x55	46x38x55
Peso - kg	17	24

* I dati e le immagini qui riportate sono da intendersi indicativi e non vincolanti. La continua evoluzione tecnica può comportare, infatti, la modifica di alcune specifiche tecniche o di dettagli estetici. Rimangono invariati lo scopo e la funzionalità specifica della macchina.

ACCESSORI E RICAMBI

- Spazzola standard
per asciugare l'esterno di tutti i bicchieri e l'interno di quelli più larghi.

- Spazzola conica
per asciugare l'interno dei bicchieri più stretti.

SPAZZOLE IN RAYON, INTERCAMBIABILI E LAVABILI

PRATICO E FUNZIONALE

L'ARIA CALDA MANTIENE LE SPAZZOLE ASCIUTTE E SEMPRE PRONTE ALL'USO

STERILIZZATORI PER COLTELLI A RAGGI UV

Lo sterilizzatore di coltelli consiste in un armadietto di acciaio inox al cui interno vengono posizionati i coltelli lavati. Una lampada germicida a raggi ultravioletti provvede ad irradiare i coltelli, sterilizzandoli. Disponibile nei due modelli S22 e S30.
Il processo di sterilizzazione richiede circa 10/15 minuti e i coltelli possono essere lasciati nell'armadietto fino all'utilizzo. Si tratta di un prodotto indispensabile per laboratori alimentari, macellerie, supermercati, salumifici, cucine.

	S22	**S30**
Capacità Coltelli	**22**	**30**
Lampade UV 11W	1	2
V - HZ - W	220-50/60 - 11	220-50/60 - 22
Dimensioni LxPxH cm	40x18x59	50x37x63
Peso - kg	9,5	16

* I dati e le immagini qui riportate sono da intendersi indicativi e non vincolanti. La continua evoluzione tecnica può comportare, infatti, la modifica di alcune specifiche tecniche o di dettagli estetici. Rimangono invariati lo scopo e la funzionalità specifica della macchina.

PRATICI E SICURI

Dispositivo di sicurezza: spegnimento lampada UV all'apertura dello sportello.

Predisposizione per essere appesi al muro.

100% acciaio inox.

S22: 1 LAMPADA UV

S30: 2 LAMPADE UV

L.V. 200: LUCIDATORE PER ARGENTERIA

Avere argento e posate sempre brillanti è fondamentale, ma lucidarle a mano è un lavoro lungo e faticoso. L.V. 200 svolge questo lavoro con resa eccellente.
I pezzi da lucidare sono inseriti nella vasca colma di granulato che provvede, grazie alla vibrazione, alla loro lucidatura.
Una volta costatata l'avvenuta lucidatura si provvederà all'estrazione dei pezzi dalla macchina.
Particolarmente indicato per argenteria cesellata riuscendo, grazie alla particolare struttura del granulato, a raggiungere con facilità qualsiasi interstizio (normalmente difficile, se non impossibile, da raggiungere a mano). E' possibile aggiungere un prodotto decapante per velocizzare il processo.
L'argenteria torna lucida, come nuova.

DATI TECNICI

Alimentazione e consumi:

220V – 50HZ – 170W

Dimensioni: 46x55x74 cm

Peso: kg 70

Capacità granulato: 27 kg

Dimensione massima vassoi: diametro cm 30

QUANTO TEMPO PER LUCIDARE?

Dipende dal grado di ossidazione del pezzo inserito.

Se in buono stato circa 30 minuti, se molto ossidato almeno un paio di ore.

POSATE

BROCCHE / TEIERE

ARGENTERIA CESELLATA

ABBATTITORI RAPIDI PER VINI

In pochi muniti Enofreez ® e Frizet portano in temperatura le vostre bottiglie, senza che abbiate la necessità di stoccare nei frigoriferi tutte le vostre etichette.

Dalla cantina alla tavola non appena il cliente lo richiede. Le bottiglie possono essere conservate in cantina o in qualsiasi altro luogo e, all'occorrenza, servite refrigerate. L'abbattitore utilizza un sistema di ventilazione ad aria forzata (non ci sono liquidi refrigeranti) e abbatte 1°C o 2°C ogni minuto.

La ventilazione è azionabile tramite controllo digitale attraverso il quale è possibile impostare la durata della stessa.

	ENOFREEZ ®	FRIZET
Bottiglie 0,75l n°	**5**	**2**
Bottiglie Magnum	1	NO
V - HZ - W	220-50-1200	220-50-700
Dimensioni LxPxH cm	45x80x95	58x61x40
Cella LxPxH cm	23x33x33	16x33x23
Peso - kg	84	45

* I dati e le immagini qui riportate sono da intendersi indicativi e non vincolanti. La continua evoluzione tecnica può comportare, infatti, la modifica di alcune specifiche tecniche o di dettagli estetici. Rimangono invariati lo scopo e la funzionalità specifica della macchina.

COME FUNZIONA?

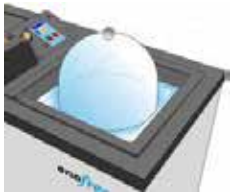
1. Si attiva la macchina circa 30 minuti prima dell'utilizzo.

2. Si inseriscono le bottiglie.

3. Si avvia la ventilazione.

Esempio : da 18°C a 10°C in:
Enofreez ®: 5 minuti
Frizet: 9 minuti

ENOFREEZ ®



Cupolino per bottiglie magnum.
In luogo del coperchio standard permette di aumentare l'altezza della cella.
Accessorio a richiesta.

RAFFREDDAMENTO: 2°C AL MINUTO
CARRELLATO - RIPIANO DI SERVIZIO

FRIZET

RAFFREDDAMENTO: 1°C AL MINUTO
DA APPOGGIO

POLENTERA: POLENTA ALLA SPINA

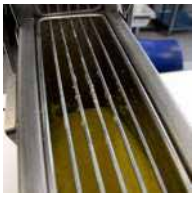
Polentera è un utile ed innovativo sistema che consente di cuocere la polenta e di servirla sempre fluida e come appena fatta. Un'idea vincente disegnata, sviluppata, progettata ed interamente costruita da Hyppocampus presso la sua sede.
Polentera nasce per furgoni, mercato, ristoranti, fast-food, take away, mense, comunità. E' rivolta a chiunque voglia ampliare il proprio menù senza fatica. Dotata di semplice e pratico rubinetto, può essere usata con qualsiasi tipo di farina per creare alternative sempre diverse.
L'impiego di Polentera non altera il risultato finale: la polenta è buona come quella fatta a mano, ma si guadagna in comodità e praticità.
Polentera, completamente in acciaio inox, è facilmente smontabile per agevolarne la pulizia.

	P.5	P.15	P.15 SUPER	P.30	P.60	P.100	P.150
Produzione Max	**7 kg**	**15 kg**	**22 kg**	**30 kg**	**60 kg**	**100 kg**	**150 kg**
V - HZ - W	220-50/60-1100	220-50/60-1800	220-50/60-1800	220-50/60-2200	380-50-4000	380-50-5500	380-50-5500
Dimensioni LxPxH cm	21x73x62	25x75x66	25x92x66	25x100x66	35x100x90	35x153x93	45x153x93
Peso kg	25	29	38	50	60	115	125
Controlli manuali	Termostato cottura + Controllo rotazione miscelatore				Termostato cottura		
Controlli elettronici	SI - Optional				Non disponibili		
Farina Min Max	1,5 - 1,5 kg	2 - 3 kg	2,5 - 4,5 kg	3,5 - 6 kg	8 - 12 kg	15 - 20 kg	20 - 30 kg
Tempo cottura	1h	1h 1/2	1h 1/2	2h	3h	4h	4h
Altri voltaggi	110V - 60 Hz				220V-50/60 Hz	Non disponibili	
Porzioni	**28**	**60**	**88**	**120**	**240**	**400**	**600**
	Modelli da banco				Modelli che necessitano di carrello apposito		

* I dati e le immagini qui riportate sono da intendersi indicativi e non vincolanti. La continua evoluzione tecnica può comportare, infatti, la modifica di alcune specifiche tecniche o di dettagli estetici. Rimangono invariati lo scopo e la funzionalità specifica della macchina.

FACILE ED INTUITIVA

1) Inserisco gli ingredienti



2) La macchina cuoce e mantiene calda la polenta per varie ore

3) Prelevo la polenta

ACCESSORI E RICAMBI

Carter Inox di copertura. Scherma la macchina e permette di applicare propri loghi ed etichette. Anche più macchine affiancate.

Porta piatto removibile da abbinare al carrello.

Carrello Inox

DI SERIE SU TUTTI I MODELLI

Motore professionale

Controlli manuali

Rubinetto anti - intasamento

UNA GAMMA COMPLETA: 4 MODELLI DA BANCO E 3 SPECIALI

P.5, P.15, P.15S e P.30 sono i modelli da banco, comodi pratici e funzionali.
Da 28 a 120 porzioni per soddisfare ogni esigenza. P.5 è il modello più piccolo, mentre P15, P.15S e P.30 si differenziano esclusivamente per la profondità (larghezza e altezza sono uguali).
Struttura e rivestimento in acciaio inox AISI 430, padella in acciaio inox AISI 304.

PADELLA ACCIAIO INOX 18-10

VERSIONE SPECIALE STREET FOOD

	P.5 GO
Produzione Max	**7 kg**
V - HZ - W	220-50/60-600
Tempo cottura	1h 1/2
Controlli	Termostato + miscelatore

CONSUMA SOLO 600 WATT!

COMBI GRILL: GRILL A GAS GPL PER ESTERNO

Hyppocampus propone una serie di Grill a gas Gpl in grado di soddisfare le più svariate esigenze grazie ai diversi piani di cottura disponibili.
Struttura solida e funzionale in acciaio inox, con carrello incorporato per facilitarne lo spostamento.
Il modulo base è "un fuoco", corrispondente ad un bruciatore. Sono disponili multipli da 2, 3 e 4 fuochi.

HYPPOCAMPUS
Linea Cottura

GRILL 7050 - 1 FUOCO

Bruciatore professionale
Piastra rigata 70x50 cm
Accensione piezoelettrica
Termocoppia di sicurezza
Scarico grasso in contenitore di raccolta
LxPxH: 95x63x93 cm
Altezza piano piastra: 73cm

COMBI 2 - COMBI 3 - COMBI 4

Combi 2
2 piastre in ghisa

Combi 4
Tutto griglia inox e pietra lavica

ALIMENTAZIONE A CARBONELLA: in alternativa all'alimentazione a gas GPL è possibile configurare il modello per l'alimentazione a carbonella. In luogo dei bruciatori viene creato un braciere per la carbonella rivestito con tavelle refrattarie.

6 TIPOLOGIE DI PIANI COTTURA DISPONIBILI: 2 TIPI DI GRIGLIE + 4 TIPI DI PIASTRE

1

Griglia classica in tondino inox e pietra lavica al di sotto

2

Griglia Inox a V per scarico grasso

3 4

Piastra in ghisa liscia o rigata

5

Piastra in acciaio inox spessore 5 mm

6

Piastra in pietra naturale della Valtellina

SICUREZZA E PRATICITÀ
SU TUTTI I MODELLI

Struttura 100% acciaio inox
Bruciatori professionali ad accensione indipendente
Termocoppia di sicurezza
Supporto inox con ruote

QUALE PIANO COTTURA?

Dipende dai gusti e dall' utilizzo che se ne intende fare. In linea generale griglia per pollo, verdure e spiedini; piastra per hamburger, salsicce, formaggio e bistecche. La ghisa si scalda in modo più uniforme, mentre l'acciaio permette di scottare la pietanza velocemente sui due lati. La pietra è il top per una cucina salutista e per mantenere al caldo.

	COMBI 2	COMBI 3	COMBI 4
Numero bruciatori	**2**	**3**	**4**
Alimentazione	GPL + 220V		
Ingombri LxPxH cm	110x80x96	165x80x96	220x80x96
Piano cottura LxP	80x64	120x64	170x64
Optional	Sistema scarico grasso		

* I dati e le immagini qui riportate sono da intendersi indicativi e non vincolanti. La continua evoluzione tecnica può comportare, infatti, la modifica di alcune specifiche tecniche o di dettagli estetici. Rimangono invariati lo scopo e la funzionalità specifica della macchina.

Come allestire la tua nuova Combi-Grill?

Ad ogni fuoco (bruciatore) può corrispondere un tipo di piano di cottura. Il consiglio, per non perdere di efficienza, è quello di allestire il grill con almeno due fuochi attigui con lo stesso piano, sia esso griglia o piastra.
Esempio: Combi 4 con due fuochi con piastra e due fuochi con griglia. Per la definizione della tua Combi-Grill devi scegliere, quindi, il numero di fuochi (2,3 o 4) e la tipologia di piano di cottura (se unico o combinato).

GIRARROSTI: PER SPIEDO BRESCIANO

Girarrosto per cuocere secondo tradizione, lo "spiedo alla bresciana", piccoli pezzi di carne arrosto per diverse ore e conditi con burro, olio e aromi.
Macchine solide, con struttura al 100% in acciaio inox di spessore 1.5 mm, costruiti con grande attenzione ai dettagli e con un occhio alla tradizione e alla funzionalità. Disponibili in varie dimensioni e capacità, con alimentazione a carbonella oppure elettrica o a gas.
Gli appositi KIT permettono inoltre di allestire la macchina per la cottura di polli interi o stinchi e patate.

LANCIA SPIEDO 60 CM

Ruota su se stessa 24/25 prese pari a 4/5 porzioni cad.

Acciaio inox AISI 430. Unica per tutti modelli

CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura 100% acciaio inox AISI 430
Spessore minimo 1,5 mm: solidi e robusti, zero compromessi.

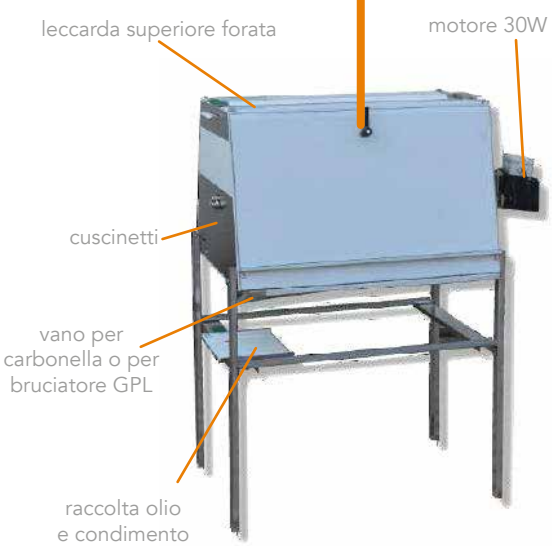
MODELLI BASE

In foto il modello 6x1.
Ciò che differenzia i modelli è la circonferenza dei dischi e il numero, maggiore o minore, di lance.

MODELLI MAXI

In foto è mostrato il modello 23x1. Il 23x2 e il 23x3 si sviluppano in lunghezza, e ripetono, in un'unica macchina, due o tre volte il modulo 23x1.

CON KIT PER POLLI E STINCHI



6 MODELLI BASE: DA 10 A 50 PORZIONI DI SPIEDO BRESCIANO

	4x1	6x1	9x1	12x1	18x1
Lance	4 da 60cm	6 da 60cm	9 da 60 cm	12 da 60cm	18 da 60cm
Ingombri LxPxH cm	93x50x100	93x60x100	105x68x116	105x77x133	105x110x125
Motore Elettrico 220V	30W			Professionale Hp 0,12 con riduttore	
Ruote	NO			SI	
Rotazione su cuscinetti	Rotazione lineare, senza strappi e senza usura - di serie su tutti i modelli				
Vaschetta Carbonella	Per una cottura tradizionale - Di serie su tutti i modelli				
Bruciatore a GPL	Per una cottura pratica e pulita - Optional				
Pannello elettrico 220V - Optional	2 KW	2 KW	2 KW	2 KW	4 KW
	Il pannello elettrico si posiziona in luogo del pannello posteriore				
KIT Pollo	NO		SI - 3 lance	SI - 5 lance	NO
KIT Stinchi e Patate	NO		SI - 3 cestelli	SI - 5 cestelli	NO

3 MODELLI MAXI PER 100, 200, 300 PORZIONI

	23x1	23x2	23x3
Lance	23 da 60cm	46 da 60cm	69 da 60cm
Ingombri LxPxH cm	120x120x140	185x120x140	225x120x140
Motore elettrico 220V	Professionale Hp 0,12 con riduttore		
Ruote	Si - Di serie su tutti i modelli		
Rotazioni su cuscinetti	Rotazione lineare, senza strappi e senza usura - Di serie su tutti i modelli		
Vaschetta carbonella	Per una cottura tradizionale - Di serie su tutti i modelli		
Bruciatore GPL	Per una cottura pratica e pulita - Optional		
Pannello elettrico 380V - Optional	6 KW	12 KW	18 KW
	si inserisce tra pannello posteriore e dischi		
KIT Pollo	SI - 11 lance	SI - 22 lance	SI - 33 lance
KIT Stinchi e Patate	SI - 11 cestelli	SI - 22 cestelli	SI - 33 cestelli

VERIONE SPECIALE: 4X1 MINI

* 4 lance da 30 cm (12 prese)
* Ingombri: 61x48x55 cm
* Motore elettrico 30W
* Rotazione su cuscinetti
* Alimentazione a carbonella
* Optional: Gpl o Elettrico
* AISI 430 spessore 1,5 mm

KIT POLLO
Dischi e lance con forchette ferma-pollo.
1 lancia = 5 polli da 800 gr

KIT STINCHI
Dischi e cestelli forati.
1 cestello = 3 stinchi da 700 gr

COME FUNZIONANO I KIT?

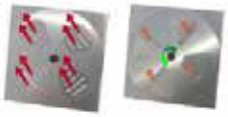
Sono composti dalle lance oppure dai cestelli e dai relativi dischi rotanti. Se la macchina monta i dischi per lo Spiedo Bresciano questi vanno tolti (si sganciano facilmente) e rimpiazzati con quelli dei KIT. Lance e cestelli si infilzano semplicemente sui dischi. La lancia pollo ruota su se stessa, mentre il cestello rimane sempre in posizione ruotando lungo la circonferenza del disco.

ESSICCARE E AFFUMICARE

Essiccatori ad aria calda, 100% acciaio inox , per disidratare frutta, verdura, erbe aromatiche, pasta, polline d'api, argilla. Ernesto è la versione piccola, a cestelli impilabili verticalmente, con flusso di aria dal basso verso l'alto. 12T è la versione grande, con 12 vassoi forati e circolazione di aria calda all'interno dell'armadietto.

ERNESTO: cesti impilabili

Controlli: ON/OFF + termostato manuale
Valvola inferiore regolazione flusso aria
Piedini antiscivolo
Cestello: 30x30x5 cm
Max cestelli impilabili: 5
Alimentazione: 220V-50Hz
Consumo: 730W
Ingombro base: 30x30x22 cm



Valvola regolazione flusso aria.
Aperta = più aria, meno temperatura
Chiusa = meno aria, più temperatura

12T: armadietto con vassoi

Controlli: ON/OFF + termostato digitale
Interruttore dimezza consumi
Vassoi forati: 40x56 cm
Capacità massima vassoi: 12
Alimentazione: 220V-50Hz
Consumo: 2000W
Ingombri: 63x65x83 cm

100% ACCIAIO INOX - ESTERNI FACILI DA PULIRE

FUMETTO: affumicatore

L'affumicatura permette di donare particolare sapore e aroma al cibo, ne aumenta la conservabilità e ne esalta le caratteristiche.
Fumetto è un piccolo affumicatore costruito in acciaio inox, molto pratico e comodo.
Estremamente robusto, è accessoriabile con il Kit Elettrico di Accensione che permette di realizzare fumo senza fatica. Il Kit è dotato di timer di sicurezza per lo spegnimento automatico.
Pesce, carne, formaggi... l'unico limite alla tipologia di prodotto da affumicare ed essenze per donare aroma è dato dalla fantasia dell'operatore.

100% acciaio inox
Piedini antiscivolo
Cassettino accensione manuale
Coperchio a cupola con maniglia
Rete di appoggio interna
Camera affumicatura: 45x24x17,5 cm
Ingombro: 65x30x35 cm
Peso: 5 Kg

KIT ELETTRICO DI ACCENSIONE

Resistenza elettrica temporizzata che permette di accendere i trucioli in sicurezza e comodità.

V220 -W500

Optional a richiesta.

TRUCIOLI PER AFFUMICATURA

Prodotti in Italia:
- Nocciolo selvatico
- Acacia alpina
- Carpino
- Faggio
- Barrique di rovere

Importati dagli USA:
- Noce americano
- Quercia rossa
- Quercia bianca
- Ciliegio selvatico
- Ontano

PROFILO SOCIETARIO

Società tutta italiana che raggruppa diverse esperienze professionali per offrire soluzioni ai problemi aperti della ristorazione, sia in termini di aumento dell'efficienza che di abbattimento dei costi. Siamo costruttori dal 1977 e vantiamo una pluri decennale esperienza nel campo della ristorazione. Tutti i nostri prodotti sono realizzati da noi nello stabilimento di Torbole Casaglia (Brescia), in cui saremo lieti di accogliervi per dimostrazioni, prove e chiarimenti.

Grazie ad un costante rapporto fiduciario con i nostri clienti riusciamo ad interpretare ed esaudire ogni loro bisogno, proponendo le più avanzate soluzioni tecnologiche.
I nostri macchinari rispondono ai più elevati standard di sicurezza e qualità: eliminiamo il più possibile plastiche e gomme, sicuramente poco adatti alla cucina, privilegiando l'acciaio inox materiale nobile e sicuro indice di professionalità. I nostri asciugatori per posate e per bicchieri hanno infatti ottenuto le prestigiose certificazioni ETL e SANITATION ETL concesse, per l'esportazione nel mercato americano e canadese, solo ai macchinari che rispettano i più rigidi standard di sicurezza elettrica - costruttiva e sanitaria.

In particolare, perseguendo una politica sia di sicurezza sia di basso impatto ambientale, ci impegniamo a:
* ridurre al minino la plastica
* utilizzare materiali nobili riciclabili al 100%: la nostra vocazione è lavorare l'acciaio inox, il re dei materiali per le cucine professionali
* rendere sano il processo di asciugatura delle posate: questo avviene infatti utilizzando il tutolo di mais, materiale totalmente vegetale e riciclabile al 100%
* rispettare i più rigidi standard di sicurezza sanitaria / alimentare: la certificazione di sanità ci impegna al rigido controllo di tutte le componenti e di tutte le tecniche costruttive delle macchine.

Il nostro obiettivo è quello di farvi risparmiare tempo e denaro con un prodotto sicuro e certificato; per questo i nostri macchinari meccanizzano quelle operazioni che, ancora oggi, vengono svolte manualmente dal vostro personale. Con noi, con la nostra qualità, con le nostre nuove proposte, avrete la possibilità di ottimizzare il vostro lavoro affinché possa rendere al massimo. Perché siamo noi stessi a perseguire questo obiettivo.

DOVE SIAMO E CONTATTI

Hyppocampus S.r.l.
Via Achille Grandi 14
25030 – Torbole Casaglia (BS)
Italia
Tel. 030 26 50 062
Fax 030 21 58 490
Mail: info@hyppocampus.it
WEB: www.hyppocampus.net

LA SEDE

IL MAGAZZINO RICAMBI

LA PRODUZIONE

IMBALLO E SPEDIZIONE

Ufficio commerciale Italia: commerciale@hyppocampus.net
Ufficio commerciale Export: export@hyppocampus.net
Amministrazione: coar@hyppocampus.it
AssistenzaTecnica: assistenza@hyppocampus.it
Ufficio marketing: marketing@hyppocampus.net

HYPPOSTORE

Lo Shopping on line
dedicato ai Professionisti
della ristorazione

www.hyppostore.com

innovative
solutions for PROFESSIONAL CATERERS
HYPPOSTORE

www.hyppostore.com

www.hyppocampus.it

HYPPO CAMPUS

innovative solutions for
professional caterers

INNOVATIVE SO
FOR PROFESSIO
CATERERS

innovative
solutions for PROFESSIONAL CATERERS
HYPPOCAMPUS

LUTIONS
NAL

CUTLERY DRIERS

Developed and patented more than 20 years ago, constantly researched and upgraded still today, the range of Hyppocampus cutlery driers delivers shiny and sanified cutlery in a few seconds.

Cutlery is placed in the vibrating tank inside the dryer, where it is dried thanks to hot corn grains – a vegetable material that prevents the formation of white watermarks – then it is automatically delivered to a basket at the end of the process, ready for the table.

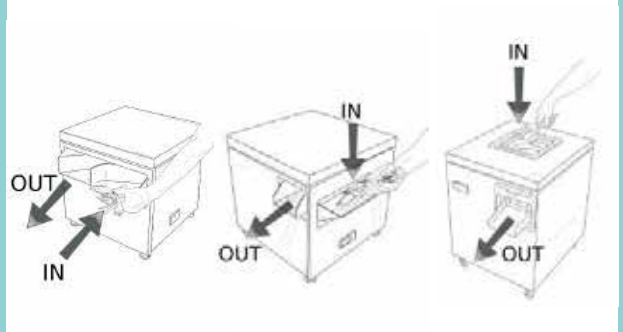
Solid and reliable – no installation – low maintenance and running costs - effective results.

DRY, SHINY AND SANIFIED CUTLERY - TRUST THE EXPERTS!

	AS MP STAR	AS MP STAR LAT	AS MP	AS 500	AS 6K	AS 12K
Max cutlery output/h	**2,500**	**2,500**	**3,000**	**5,000**	**6,000**	**12,000**
Loading	Front	Lateral (right)	Top	Top	Top	Top
V - HZ - W	220-50/60-400	220-50/60-400	220-50/60-400	220-50/60-600	220-50/60-780	220-50/60-820
Dimensions WxDxH - cm	44x50x43	55x50x43	48x62x50	54x68x57	55x73x83	65x82x84
Drying material	100% de-dusted corn cob - Hyppocampus system					
Stainless Steel Tank	No maintenance – enables to reach a high working temperature to sanify the cutlery- standard feature on all models					
Digital control	Display to control the working temperature - standard feature on all models					
Germicidal UV lamp	Kills bacteria in the grains and on the cutlery - standard feature on all models					
Foldable baskets holder	Space-saving, the holder is integrated on the machine (L open +30 cm) - standard feature on all models					
Sub-frame	Not available				Yes, absorbs vibrations	
Castors/ legs	Legs with non slip, vibration-absorbing feet				Braked castors	
Other voltage	120V - 60HZ					
Trolley - optional	48x55x50h cm			55x63x30h cm	Not necessary	

* The images and data are indicative only. Hyppocampus continuous technical evolution can modify some specifications or aesthetic details. The machine scope and functionality remain unchanged.

3 LOADING OPTIONS



FRONT SIDE TOP

OPTIONALS AND SPARE PARTS

Readily available

- Corn granules
- Baskets
- Trolleys

STANDARD FEATURES

Stainless steel tank – no maintenance required

UV Lamp

Digital thermoregulator

Foldable basket holder

A COMPLETE RANGE

AS MP STAR LAT – AS MP:
Bar, small restaurant.
Client deals with a small quantity of cutlery at a time, has little space.

AS MP STAR LAT

AS MP

AS 500 – AS 6K:
Small restaurant, farmhouse accommodation, small catering or canteen.
Client deals with a medium quantity of cutlery, often concentrated in one single shift, and needs to combine speed and ease of use.

AS 500

AS 6K

AS 12K: Large restaurant or catering company, motorway service area, large canteen.
Client deals with a very large quantity of cutlery and requires a versatile machine to dry cutlery in a continuous cycle, at high speed.

AS 12K

innovative
solutions for PROFESSIONAL CATERERS

HYPPOCAMPUS

GLASS DRYER – ROTATING BRUSHES

The idea of a glass dryer with rotating heated brushes is the result of Hyppocampus constant research for solutions to lighten the workload in the catering industry.
All glasses, even the most difficult ones, will be dried perfectly and in no time, with no traces of ugly water marks. One glass is placed on top of the central brush and the rotating movement of all the brushes dries it inside and outside at the same time (GP5 model).
With the GP8 model, two glasses can be dried simultaneously, saving even more time.
Brushes are hand-made with a special yarn that creates several fringes. They polish and shine the glass thanks to their rotation, leaving no residues.Removing the brushes to clean them is very easy – just twist and unlock. Clean with water and a non-foaming detergent.
The body of the unit is made of stainless steel and is supplied with a dust cover.

	GP.5L	GP.8L
Number of brushes	**5**	**8**
Brush set	4 standard + 1 cone-shaped	6 standard + 2 cone-shaped
V - HZ - W	220-50/60 - 1770	220-50/60 - 1770
Dimensions WxDxH - cm	33x30x55	46x38x55
Weight – kgs	17	24

* The images and data are indicative only. The continuous technical evolution can modify some specifications or aesthetic details. The machine scope and functionality remain unchanged.

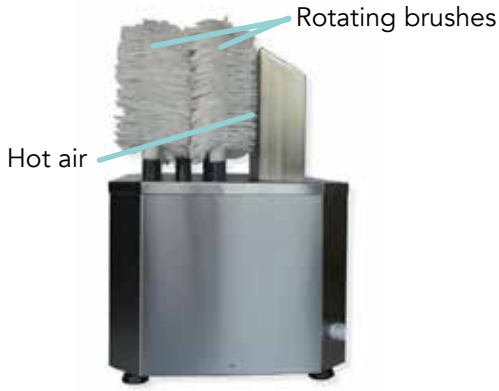
SPARE PARTS AND ACCESSORIES

- Standard brush:
dries all glasses outside and large glasses inside.

- Cone-shaped brush:
dries flutes or other narrow glasses inside.

RAYON BRUSHES,
INTERCHANGEABLE AND WASHABLE

EFFICIENT



HOT AIR KEEPS THE BRUSHES DRY AND
ALWAYS READY TO WORK

UV KNIFE STERILISER

The knife sterilizer is a small cabinet where knives are placed after being washed. Inside the cabinet, a germicidal UV lamp irradiates the knives and sterilizes them. Two models available: S22 and S30. The sterilization process takes about 10/15 minutes. Knives should be left in the sterilizer and removed only when needed to be used.
An unmissable feature for food labs, butcher shops, supermarkets, sausage makers and professional kitchens.

	S22	S30
Knife capacity	**22**	**30**
UV lamp 11W	1	2
V - HZ - W	220-50/60 - 11	220-50/60 - 22
Dimensions WxDxH - cm	40x18x59	50x37x63
Weight – kgs	9,5	16

* The images and data are indicative only. The continuous technical evolution can modify some specifications or aesthetic details. The machine scope and functionality remain unchanged.

PRATICAL AND SAFE

Safety feature:
the UV lamp switches off autmatically when the door is opened.

Wall mount ready.

100% stainless steel .

S22: 1 UV LAMP

S30: 2 UV LAMPS

L.V. 200 SILVER POLISHER

Keeping silverware always shiny is important, but polishing it by hand is a long and laborious job. The silver polisher L.V. 200 can carry out this task and achieve a superior result.

Silverware items are inserted in a tank filled with corn granules, that thanks to the machine's vibrations will perfectly polish them. Just check the items after some time and once satisfied with the result, remove them from the tank.
This machine is particularly efficient to polish chiselled silverware as the fine granules can easily reach any interstice, usually impossible to clean by hand. A tarnish remover can be added to the granules to speed up the process. Silverware as shiny as new!

TECHNICAL DATA

Power and absorption:

220V – 50HZ – 170W

Dimensions: 46x55x74 cm

Weight: 70 kgs

Granules quantity: 27 kgs

Max silver tray dimension: 30 cm diameter

HOW LONG DOES IT TAKE TO POLISH SILVERWARE?

It depends on the level of oxidation. Items in fairly good conditions, about 30 minutes; 2 hours at least if badly tarnished.

CUTLERY

PITCHERS - TEAPOTS

CHISELLED SILVERWARE

RAPID WINE COOLER

Enofreez ® and Frizet can lower the temperature of your bottles and drink containers in a few minutes, without the need to stock a fridge with all the beverages.

Any customer request for a chilled drink can be satisfied on the spot: store drinks in the cellar or warehouse room and serve them to the table at the correct serving temperature in no time.

The cooler employs a forced air system (no cooling liquids) to lower the temperature by 1°C (Frizet) or 2°C (Enofreez) per minute. The fan system is switched on thanks to a digital control that also regulates the cooling time settings.

	ENOFREEZ ®	FRIZET
Capacity (0,75 l bottles)	**5**	**2**
Capacity Magnum bottles	1	NO
V - HZ - W	220-50-1200	220-50-700
Dimensions WxDxH - cm	45x80x95	58x61x40
Container WxDxH - cm	23x33x33	16x33x23
Weight – kgs	84	45

* The images and data are indicative only. The continuous technical evolution can modify some specifications or aesthetic details. The machine scope and functionality remain unchanged.

HOW DOES IT WORK?

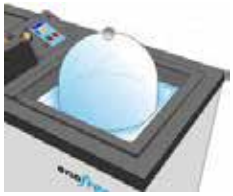
1.Switch on the machine 30 mins in advance.

2. Insert drinks to be chilled.

3. Start fan.

Example: drink at 18°C – desired serving temperature 10°C
with Enofreez®: 5 minutes
with Frizet: 9 minutes

ENOFREEZ ®



Plexidome for Magnum bottles – replaces the standard lid and increases container height. Available on request.

COOLING SPEED: -2°C PER MINUTE.
WITH CASTORS.
SERVING TOP.

FRIZET

COOLING SPEED: -1°C PER MINUTE.
TO BE PLACED ON A WORKTOP.

innovative
solutions for PROFESSIONAL CATERERS
HYPPOCAMPUS

POLENTERA: POLENTA ON TAP

Polentera is a useful and innovative system that cooks polenta and stores it all day long, maintaining it hot and fluid as if just made. A winning idea designed, developed and built by Hyppocampus. Polentera was created with food trucks, restaurants, fast-foods, takeaways, canteens and other eating places in mind. It aims to provide an easy solution to add a new item to the menu. Fitted with a practical serving tap, it can be used also with other types of flour or fluid mixtures (fluid soup OK – minestrone-type soup NO).
The final result is authentic Italian polenta, as if cooked by hand. Polentera is 100% stainless steel, easy to disassemble and clean.

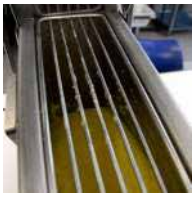
Demo video available on www.hyppocampus.net

	P.5	P.15	P.15 SUPER	P.30	P.60	P.100	P.150
Production	**7 kgs**	**15 kgs**	**22 kgs**	**30 kgs**	**60 kgs**	**100 kgs**	**150 kgs**
V - HZ - W	220-50/60-1100	220-50/60-1800	220-50/60-1800	220-50/60-2200	380-50-4000	380-50-5500	380-50-5500
Dimensions DxWxH - cm	21x73x62	25x75x66	25x92x66	25x100x66	35x100x90	35x153x93	45x153x93
Weight - kgs	25	29	38	50	60	115	125
Manual controls	Cooking thermostat + mixer rotation control				Cooking thermostat		
Electronic controls	Optional				Not available		
Flour min - max	1.5 - 1.5 kg	2 - 3 kg	2.5 - 4.5 kg	3.5 - 6 kg	8 - 12 kg	15 - 20 kg	20 - 30 kg
Cooking time	1h	1h 1/2	1h 1/2	2h	3h	4h	4h
Other voltage	110V - 60 Hz				220V-50/60 Hz	Not available	
Portions	**28**	**60**	**88**	**120**	**240**	**400**	**600**
	Worktop units				Units requiring a special trolley		

* The images and data are indicative only. Hyppocampus continuous technical evolution can modify some specifications or aesthetic details. The machine scope and functionality remain unchanged.

SIMPLE AND INTUITIVE

1) Insert ingredients



2) The machine cooks polenta and maintains it hot for several hours

3) Spill polenta on a plate/board

SPARE PARTS AND ACCESSORIES

Stainless steel shroud – protects the Polentera and is perfect to apply logos and labels.
Suitable for more units working side by side.

Removable plate holder to be attached to the trolley

Stainless steel trolley

A COMPLETE RANGE: 4 WORKTOP MODELS AND 3 SPECIAL MODELS

P.5, P.15, P.15S and P.30 are the worktop models, very practical and functional, serving from 28 to 120 portions to satisfy all needs.
P.5 is the smallest model, while P.15, P.15S and P.30 differ only for their depth – width and height are the same.
Body and shroud are in stainless steel AISI 430, the pan is stainless steel AISI 304.

STAINLESS STEEL PAN 18-10

STANDARD FEATURES

Professional motor

Manual controls

No-clog tap

STREET FOOD VERSION

	P.5 GO
Polenta max	**7 kgs**
V - HZ - W	220-50/60-600
Cooking time	1h 1/2
Controls	Thermostat + Mixer

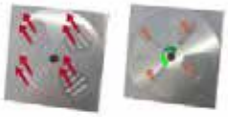
ONLY 600 WATT!

DRYING AND SMOKING FOOD

Food dryers, 100% stainless steel, to dry fruit, vegetables, herbs, pasta, pollen, clay, etc.
Ernesto is the domestic dryer, with vertically stackable baskets and an air flow coming from the base.
12T is the professional unit, with 12 perforated trays and hot air circulating inside a closed cabinet.

ERNESTO: stackable baskets

Controls: ON/OFF + manual thermostat
Air valve
Non-slip feet
Basket: 30x30x5 cm
Basket stacking limit: 5
Power: 220V-50Hz
Absorption: 730W
Unit dimensions: 30x30x22 cm



Air valve.
Open valve = more air, lower temperature
Closed valve = less air, higher temperature

12T : cabinet with 6 trays

Controls: ON/OFF + digital thermostat
Power saving switch
Perforated tray: 40x56 cm
Max number of trays: 12
Power: 220V-50Hz
Absorption: 2000W
Cabinet dimensions: 63x65x83 cm

100% STAINLESS STEEL - DURABLE AND EASY TO CLEAN

FUMETTO: the food smoker

Smoking donates a special taste and flavour to food, increasing their durability and exalting their characteristics. Fumetto is a stainless steel, domestic smoker, very robust, practical and convenient. Fumetto can be equipped with an electric Ignition Kit to start the smoke with no effort. The kit is fitted with a safety timer to switch it off.
Fish, meat, cheese...the only limit to the type of food that can be smoked with aromatic essences is the user's fantasy.

100% stainless steel
Non-slip feet
Manual ignition draw
Dome-shaped lid with handle
Internal grid
Smoking chamber: 45x24x17.5 cm
Dimensions: 65x30x35 cm
Weight: 5 kgs

ELECTRIC IGNITION KIT

Heating element with safety timer to ignite wood chips effortlessly and safely.

220V - 500W
On request.

WOOD CHIPS FOR SMOKERS

Made in Italy:
- wild hazelnut
- alpine acacia
- hornbeam
- beech
- durmast barrique

Imported from the USA:
- American walnut
- red oak
- white oak
- wild cherry
- alder

COMPANY PROFILE

Hyppocampus is an Italian company with a team of experienced professionals who design and build solutions to increase efficiency and cut costs in the catering industry. We have been manufacturers since 1977, and have specialised in this particular field for the past ten years. All our products are made in the workshop located in Torbole Casaglia (Brescia – Italy) where we will be happy to welcome you for a demonstration, a test or to give you further information.

Our mission is to provide our loyal customers with state-of-the-art solutions to meet their day-to-day requirements. Our machines have very high quality and safety standards. We have entirely eliminated plastic and rubber components, which are not suitable for the professional kitchen, and focus on stainless steel, a noble material used by hygiene-conscious caterers. Our cutlery and glass polishers have obtained the prestigious ETL certification and also the ETL SANITATION certificate, granted only to machines that conform with the most rigid electrical, manufacturing and health standards.

Aiming to achieve a high level of safety and low environmental impact, we commit to undertake the following:

* reduce plastic to a minimum.

* use 100% recyclable materials. Our vocation is working with stainless steel, the most important material employed in professional kitchens

* give a healthy approach to the cutlery drying process. Our machines employ corn granules, a totally vegetable material, 100% recyclable

* comply with the highest food health and safety standards. The ETL certification implies a rigid control on all the machine components and manufacturing techniques.

Our aim is to help you save time and money by mechanising operations that usually have to be performed laboriously by hand. With our quality and new proposals you will optimise your work and become much more efficient. This is our commitment to our customers.

WHERE WE ARE AND CONTACTS

Hyppocampus S.r.l.
Via Achille Grandi 14
25030 – Torbole Casaglia (BS)
Italy
Ph. +39 030 26 50 062
Fax +39 030 21 58 490
Mail: info@hyppocampus.it
WEB: www.hyppocampus.net

HEADQUARTER

WAREHOUSE

PRODUCTION

PACKING AND SHIPMENT

Sales Office Italy: commerciale@hyppocampus.net
Export Office: export@hyppocampus.net
Administration: coar@hyppocampus.it
Technical assistance: assistenza@hyppocampus.it
Marketing: marketing@hyppocampus.net

www.hyppostore.com

innovative
solutions for PROFESSIONAL CATERERS
HYPPOSTORE
www.hyppostore.com

www.hyppocampus.it

HYPPO CAMPUS

innovative solutions for
professional caterers

KONSTRUKTEUR INNOVATIVER LÖSUNGEN FÜR DIE GASTRO

innovative
solutions for PROFESSIONAL CATERERS
HYPPOCAMPUS

R

ONOMIE

AUTOMATISCHE BESTECKTROCKNER

Die Bestecktrockner mit automatischem Abfluss wurden vor über zwanzig Jahren von Hyppocampus konzipiert, entwickelt und patentiert und zaubern in wenigen Sekunden ein glänzendes und sanitisiertes Besteck herbei.

Das Besteck steigt im erhitzten Granulat den vibrierenden Behälter hoch und wird dabei in wenigen Sekunden ohne die Bildung lästiger, unästhetischer weißer Flecken getrocknet, poliert, sanitisiert. Anschließend gelangt es in den Auffangkorb und ist servierbereit.

Die Trockner sind solide, zuverlässig, zeit- und kostensparend. Sie brauchen nicht eingebaut zu werden und sind wartungsarm: somit reduzierter Verbrauch und sichere Resultate.

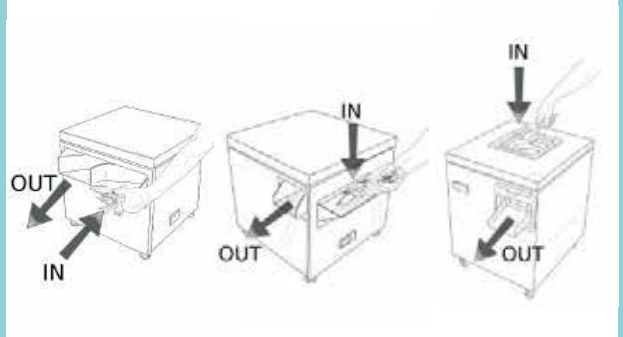
TROCKEN - GLÄNZEND - SANITISIERT

ECHTEN FACHEXPERTEN ANVERTRAUT

	AS MP STAR	AS MP STAR LAT	AS MP	AS 500	AS 6K	AS 12K
Stück/Stunde max.	**2.500**	**2.500**	**3.000**	**5.000**	**6.000**	**12.000**
Laden	Front	Seite RE	Von oben	Von oben	Von oben	Von oben
V - HZ - W	220-50/60-400	220-50/60-400	220-50/60-400	220-50/60-600	220-50/60-780	220-50/60-820
Abmessungen LxTxH - cm	44x50x43	55x50x43	48x62x50	54x68x57	55x73x83	65x82x84
Trocknendes Material	Maisspindel, 100 % pflanzlich und mit Hyppocampus-System entstaubt					
Edelstahlbehälter	Ohne Wartung, sanitisiert bei hoher Temperatur – Serienausstattung für alle Modelle					
Digitale Steuerung	Mit Display, dient der Steuerung der Arbeitstemperatur - Serienausstattung für alle Modelle					
Keimtötende UV-Lampe	Senkt die Keimzahl von Granulat und Besteck - Serienausstattung für alle Modelle					
Wieder verschließbare Korbhalterung	Platzsparend, maschinenintegriert (offen +30 cm auf T) - Serienausstattung für alle Modelle					
Innenrahmen	Nein				Ja, absorbiert die Vibrationen	
Stellfüße / Räder	Stellfüße mit Gummidämpfer				Räder mit Bremse	
Andere Spannungen	120V - 60HZ					
Wagen - optional	48x55x50h cm			55x63x30h cm	Nicht erforderlich	

* Die angeführten Angaben und Abbildungen dienen lediglich der Information und sind unverbindlich. In der Tat kann die konstante technische Entwicklung zur Abänderung einiger technischer Beschreibungen oder optischer Details führen. Zweck und Funktion der Maschine bleiben dabei unberührt.

3 LADETYPOLOGIEN



FRONT SEITE VON OBEN

ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

- Pflanzliches Granulat
- Geschlossene und gelochte Körbe
- Wagen aus Edelstahl
- Alle Ersatzteile

SERIENAUSSTATTUNG FÜR ALLE MODELLE

Behälter 100 % Edelstahl. Keine Umbaueingriffe erforderlich

UV-Lampe

Digitale Steuerung der Arbeitstemperatur

Wieder verschließbare Korbhalterung

EINE KOMPLETTE PALETTE

AS MP STAR LAT – AS MP:
Café, Snackbar, kleines Restaurant.
Kunde mit wenig Besteck, der jedes Mal immer nur wenig Besteck trocknet und wenig Platz hat.

AS MP STAR LAT

AS MP

AS 500 – AS 6K:
Restaurant, Gaststätte, Agrotourismus, kleines Catering, kleine Kantine.
Kunde mit einer hohen Anzahl an Besteck, der Geschwindigkeit und Zweckmäßigkeit miteinander verbinden möchte, der das ganze Besteck oft auf einmal am Anfang oder Ende des Betriebs trocknet.

AS 500

AS 6K

AS 12K: Großes Restaurant, Catering, Autobahnraststätte, Werkskantine. Kunde mit einer gewichtigen Anzahl an Besteck, der eine vielseitige Maschine wünscht, die ein ununterbrochenes Bestecktrocknen in wenig Zeit ermöglicht.

AS 12K

GLÄSERTROCKNER MIT DREHBÜRSTEN

Die Idee eines Gläsertrockners mit erwärmten Drehbürsten entspringt der konstanten Suche nach Lösungen, die auch die komplexesten Arbeiten erleichtern und glänzende Resultate erzielen. Auch schwierig zu trocknende Gläser werden in nur einem Augenblick ohne unästhetische Schlieren in ihrem ganzen Glanz sauber erstrahlen.

Indem das Glas in die mittleren Bürsten positioniert wird, wird es gleichzeitig innen und außen getrocknet. Hyppocampus ist auch zeitsparend: Mit GP.8L ist es möglich, auch zwei Gläser gleichzeitig zu trocknen. Die Bürsten setzen sich aus zahlreichen Fransen aus speziellem Material zusammen, die den Glanz der Gläser garantieren, ohne Rückstände zu hinterlassen. Die Bürsten können mühelos schnell abmontiert werden; für die Reinigung eignet sich warmes Wasser und ein nicht schäumendes Reinigungsmittel. Der Rahmen ist aus Edelstahl und wird mit einer eleganten Bürstenabdeckung geliefert, die als Staubschutz dient.

	GP.5L	GP.8L
Anzahl Bürsten	**5**	**8**
Bürstensatz	4 Standard + 1 Konisch	6 Standard + 2 Konisch
V - HZ - W	220-50/60 - 1770	220-50/60 - 1770
Abmessungen LxTxH - cm	33x30x55	46x38x55
Gewicht - kg	17	24

* Die angeführten Angaben und Abbildungen dienen lediglich der Information und sind unverbindlich. In der Tat kann die konstante technische Entwicklung zur Abänderung einiger technischer Beschreibungen oder optischer Details führen. Zweck und Funktion der Maschine bleiben dabei unberührt.

ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

- Standardbürste:
  Trocknet die Außenseite aller Gläser und die Innenseite breiterer Gläser.
- Konische Bürste:
  Trocknet die Innenseite engerer Gläser.

BÜRSTEN AUS RAYON,
AUSTAUSCHBAR UND WASCHBAR

PRAKTISCH UND ZWECKMÄSSIG

DURCH DIE HEISSLUFT BLEIBEN DIE BÜRSTEN
IMMER TROCKEN UND EINSATZBEREIT

MESSERSTERILISATOREN MIT UV-STRAHLEN

Der Messersterilisator ist ein kleiner Edelstahlschrank, in den die gespülten Messer gelegt werden. Eine keimtötende UV-Lampe bestrahlt die Messer und sterilisiert sie. Erhältlich in den zwei Modellen S22 und S30.
Das Sterilisierverfahren dauert in etwa 10/15 Minuten und die Messer können bis zu ihrem Gebrauch im Schrank aufbewahrt werden. Es handelt sich um ein unverzichtbares Produkt für Nahrungsmittellabors, Metzgereien, Supermärkte, Wurstwarenfabriken und Küchen.

	S22	S30
Messeraufnahme Nr.	**22**	**30**
UV-Lampen 11W	1	2
V - HZ - W	220-50/60 - 11	220-50/60 - 22
Abmessungen LxBxH - cm	40x18x59	50x37x63
Gewicht – kg	9,5	16

* Die angeführten Angaben und Abbildungen dienen lediglich der Information und sind unverbindlich. In der Tat kann die konstante technische Entwicklung zur Abänderung einiger technischer Beschreibungen oder optischer Details führen. Zweck und Funktion der Maschine bleiben dabei unberührt.

PRAKTISCH UND SICHER

Sicherheitsvorrichtung: Abschaltung der UV Lampe bei Öffnung der Tür.

Vorrüstung für die Wandaufhängung.

100 % Edelstahl.

S22: 1 UV-LAMPE

S30: 2 UV-LAMPEN

L.V. 200: SILBERPOLIERMASCHINE

Es ist immer grundlegend wichtig, stets glänzendes Besteck und Silber zur Verfügung zu haben, doch das Polieren von Hand ist langwierig und mühsam. L.V. 200 tut dies auf exzellente Weise.
Die zu polierenden Stücke werden einfach in den mit Granulat gefüllten Behälter gelegt, der sie durch die vibrierende Bewegung poliert.
Nach dem erfolgten Polieren werden die Stücke aus der Maschine entnommen.
Die Poliermaschine eignet sich besonders für ziselierte Silberwaren, da dank der besonderen Granulatstruktur jede Lücke (die gewöhnlich schwierig, wenn nicht gar unmöglich erreichbar ist) mühelos leicht zugänglich wird. Das Verfahren kann unter Zusatz eines Abbeizmittels beschleunigt werden. Die Silberwaren werden wieder wie neu glänzen.

TECHNISCHE DATEN

Versorgung und Verbrauch:

220V – 50HZ – 170W

Abmessungen: 46x55x74 cm

Gewicht: kg 70

Granulatkapazität: 27 kg

Max. Tablettgröße:

Durchmesser cm 30

POLIERDAUER

Die Dauer hängt vom Oxidationsgrad des eingeführten Stücks ab. Ist es in einem guten Zustand, genügen etwa 30 Minuten, bei starker Oxidation mindestens einige Stunden.

BESTECK

KRÜGE - TEEKANNEN

ZISELIERTE SILBERWARE

SCHOCKKÜHLER FÜR WEIN

Enofreez und Frizet kühlen in wenigen Minuten Ihre Flaschen auf die Serviertemperatur ab, ohne dass Sie all Ihre Weine im Kühlschrank halten müssen.

Vom Keller zum Tisch, sobald es der Kunde wünscht! Die Flaschen können im Keller oder an einem anderen Ort gelagert und bei Bedarf kühl serviert werden. Die Vorrichtung benutzt ein Kühlsystem mit Zwangsluftzirkulation (ohne Kühlflüssigkeiten) und senkt die Temperatur um 1 °C oder 2 °C pro Minute ab.

Die Ventilation ist über die Digitalsteuerung aktivierbar, auf der auch die Dauer einstellbar ist.

	ENOFREEZ ®	FRIZET
Flaschen 0,75 l Nr.	**5**	**2**
Magnumflaschen	1	NO
V - HZ - W	220-50-1200	220-50-700
Abmessungen LxTxH - cm	45x80x95	58x61x40
Fach LxTxH - cm	23x33x33	16x33x23
Gewicht - kg	84	45

* Die angeführten Angaben und Abbildungen dienen lediglich der Information und sind unverbindlich. In der Tat kann die konstante technische Entwicklung zur Abänderung einiger technischer Beschreibungen oder optischer Details führen. Zweck und Funktion der Maschine bleiben dabei unberührt.

FUNKTIONSWEISE

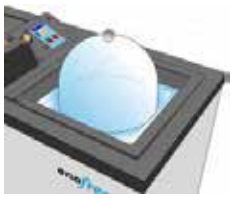
1. Die Maschine zirka 30 Minuten vor dem Gebrauch einschalten.

2. Die Flaschen hineinstellen.

3. Die Ventilation einschalten.

Beispiel : von 18 °C auf 10 °C in:
Enofreez®: 5 Minuten
Frizet: 9 Minuten

ENOFREEZ ®



Kuppel für Magnumflaschen. Sorgt anstelle des Standarddeckels für mehr Zellenhöhe. Zubehör auf Anfrage.

KÜHLUNG: 2 °C PRO MINUTE
AUF WAGEN - SERVIERABLAGE

FRIZET

KÜHLUNG: 1 °C PRO MINUTE
ALS AUFSATZ

KOCHMASCHINE FÜR POLENTA: MIT AUSLAUF

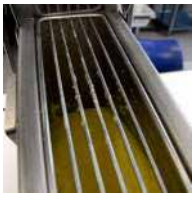
Polentera ist ein nützliches und innovatives System, mit dem Polenta gekocht und stets flüssig serviert werden kann, so als ob sie gerade zubereitet worden wäre. Eine erfolgreiche Idee, die von Hyppocampus entworfen, entwickelt und firmenintern umgesetzt wurde.
Polentera wurde für Marktwagen, Restaurants, Fast-Food-Lokale, Take-Aways, Kantinen, Wohngemeinschaften konzipiert und ist für all diejenigen geeignet, die ohne große Mühe ihr Menü erweitern wollen. Mit dem einfachen und praktischen Spender kann sie mit jeder Mehlart verwendet werden, damit stets neue Alternativen kreiert werden können.
Der Einsatz von Polentera ändert das Endergebnis nicht: Die Polenta ist genauso gut wie die handgemachte, die Zubereitung ist jedoch einfacher und praktischer.
Polentera ist ganz aus Edelstahl und für eine leichtere Reinigung mühelos leicht zerlegbar.

	P.5	P.15	P.15 SUPER	P.30	P.60	P.100	P.150
Produktion max.	**7 kg**	**15 kg**	**22 kg**	**30 kg**	**60 kg**	**100 kg**	**150 kg**
V - HZ - W	220-50/60-1100	220-50/60-1800	220-50/60-1800	220-50/60-2200	380-50-4000	380-50-5500	380-50-5500
Abmessungen LxTxH - cm	21x73x62	25x75x66	25x92x66	25x100x66	35x100x90	35x153x93	45x153x93
Gewicht - kg	25	29	38	50	60	115	125
Manuelle Steuerbefehle	Kochthermostat + Steuerung Mischerdrehung				Kochthermostat		
Elektronische Steuerbefehle	JA - optional				Nicht verfügbar		
Mehl min. - max.	1,5 - 1,5 kg	2 - 3 kg	2,5 - 4,5 kg	3,5 - 6 kg	8 - 12 kg	15 - 20 kg	20 - 30 kg
Garzeit	1h	1h 1/2	1h 1/2	2h	3h	4h	4h
Andere Spannungen	110V - 60 Hz				220V-50/60 Hz	Nicht verfügbar	
Portionen	**28**	**60**	**88**	**120**	**240**	**400**	**600**
	Thekenmodelle				Modelle, die einen entsprechenden Wagen benötigen		

* Die angeführten Angaben und Abbildungen dienen lediglich der Information und sind unverbindlich. In der Tat kann die konstante technische Entwicklung zur Abänderung einiger technischer Beschreibungen oder optischer Details führen. Zweck und Funktion der Maschine bleiben dabei unberührt.

LEICHT UND INTUITIV

1) Die Zutaten hinzufügen



2) Die Maschine kocht und hält die Polenta für verschiedene Stunden warm

3) Die Polenta entnehmen

ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

Abdeckung aus Edelstahl. Schirmt die Maschine ab und ermöglicht die Anbringung der eigenen Logos und Etiketten. Auch für mehrere nebeneinander stehende Maschinen

Abnehmbarer Tellerhalter, Kombination mit Wagen

Wagen aus Edelsthal

EINE KOMPLETTE PALETTE: 4 THEKEN- UND 3 SONDERMODELLE

P.5, P.15, P.15S und P.30 sind die bequemen, praktischen und funktionellen Thekenmodelle. Von 28 bis 120 Portionen, um allen Anforderungen gerecht zu werden.
P.5 ist das kleinste Modell, P15, P.15S und P.30 unterscheiden sich ausschließlich durch die Tiefe (Breite und Höhe sind gleich).
Gehäuse und Verkleidung aus Edelstahl AISI 430, Pfanne aus Edelstahl AISI 304.

PFANNE AUS EDELSTAHL 18-10

SERIENAUSSTATTUNG FÜR ALLE MODELLE

Professioneller Motor

Manuelle Steuerbefehle

Verstopfungsfreier Auslauf

SONDERAUSFÜHRUNG STREET-FOOD

	P.5 GO
Produktion max.	**7 kg**
V - HZ - W	220-50/60-600
Garzeit	1h 1/2
Steuerbefehle	Thermostat + Mischer

VERBRAUCHT NUR 600 WATT!

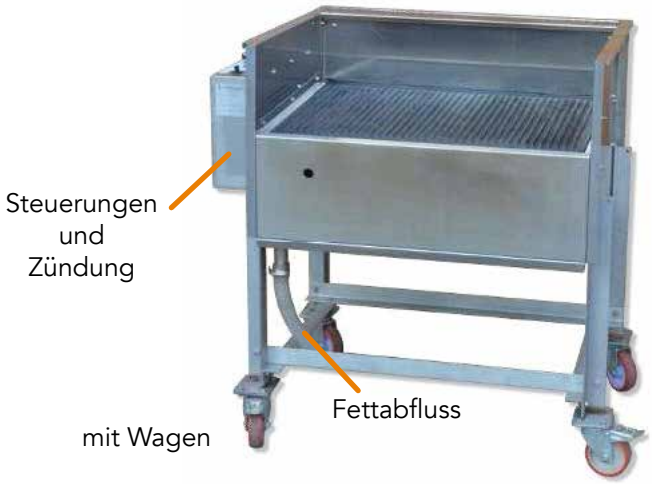
COMBI GRILL: GRILL MIT FLÜSSIGGAS FÜR DEN AUSSENBEREICH

Hyppocampus bietet eine Grillserie mit Flüssiggas an, die dank der zur Verfügung stehenden verschiedenen Grillflächen den unterschiedlichsten Anforderungen gerecht wird.
Solides und funktionelles Edelstahlgestell mit integriertem Wagen, was das Verschieben erleichtert.
Das Basismodul ist "einflammig" und entspricht einem Brenner. Es sind 2-, 3- und 4-flammige Mehrfachelemente erhältlich.

HYPPOCAMPUS
Linea Cottura

GRILL 7050 - 1-FLAMMIG

Professioneller Brenner
Geriffelte Platte 70x50 cm
Piezoelektrische Zündung
Sicherheits-Thermoelement
Fettabfluss in Auffangbehälter
LxTxH: 95x63x93 cm
Höhe Grillfläche: 73 cm



COMBI 2 - COMBI 3 - COMBI 4

Combi 2
2 Platten aus Gusseisen

Combi 4
Rost aus Edelstahl und Lavastein

HOLZKOHLEBETRIEB: Als Alternative zur Flüssiggasversorgung kann das Modell auf den Betrieb mit Holzkohle ausgerichtet werden. Anstelle der Brenner ist ein Becken für Holzkohle vorgesehen, das mit feuerfesten Hourdisteinen verkleidet wird.

6 VERFÜGBARE GRILLFLÄCHEN: 2 ARTEN VON ROST + 4 ARTEN VON PLATTEN

1

Klassischer Rost aus rundem Edelstahl und Lavastein darunter

2

V-förmiger Rost aus Edelstahl für Fettabfluss

3 4

Platte aus glattem oder geriffeltem Gusseisen

5

Platte aus Edelstahl, Dicke 5 mm

6

Platte aus Veltlin-Naturstein

SICHERHEIT UND ZWECKMÄSSIGKEIT

Gestell 100 % aus Edelstahl
Professionelle Brenner mit separater Zündung
Sicherheits-Thermoelement
Ständer aus Edelstahl mit Rädern

WELCHE GRILLFLÄCHE?

Dies hängt vom gewünschten Geschmack und Gebrauch ab. Im Allgemeinen gilt: Rost für Hähnchen, Gemüse und Spieße; Platte für Hamburger, Bratwürste, Käse und Steaks. Gusseisen erhitzt sich gleichmäßiger, Stahl brät das Gericht auf beiden Seiten schnell an. Stein eignet sich am besten für eine gesunde Küche und für die Warmhaltung.

	COMBI 2	COMBI 3	COMBI 4
Anzahl Brenner	**2**	**3**	**4**
Versorgung	Flüssiggas + 220V		
Raumbedarf LxTxH cm	110x80x96	165x80x96	220x80x96
Grillfläche LxT cm	80x64	120x64	170x64
Optional	System mit Fettabfluss		

* Die angeführten Angaben und Abbildungen dienen lediglich der Information und sind unverbindlich. In der Tat kann die konstante technische Entwicklung zur Abänderung einiger technischer Beschreibungen oder optischer Details führen. Zweck und Funktion der Maschine bleiben dabei unberührt.

Die Gestaltung Ihres neuen Combi-Grills?

Jeder Flamme (Brenner) kann eine Grillfläche entsprechen. Damit die Leistung nicht beeinträchtigt wird, empfehlen wir einen Grill mit mindestens zwei angrenzenden Flammen auf gleicher Fläche, ob Rost oder Platte.
Beispiel: Combi 4 mit zwei Flammen mit Platte und zwei Flammen mit Rost. Zur Bestimmung Ihres Combi-Grills ist somit die Anzahl der Flammen (2,3 oder 4) und die Typologie der Grillfläche (eine oder kombiniert) zu wählen.

DREHSPIESSANLAGE: FÜR FLEISCHSPIESSE

Drehspießanlage zum Grillen nach Tradition, auch für Spieße mit kleinen Fleischstücken, die einige Stunden lang gegrillt und mit Butter, Öl und allerlei Aromen gewürzt werden.
Solide Maschinen mit 100 % Edelstahlgehäuse und einer Dicke von 1.5 mm, die mit großer Sorgfalt für Details und mit einem Augenmerk auf die Tradition und Zweckmäßigkeit konzipiert wurden. In verschiedenen Größen und Kapazitäten verfügbar, können mit Holzkohle, elektrisch oder mit Gas betrieben werden.
Mit den entsprechenden KITS kann die Vorrichtung zudem zum Grillen ganzer Hähnchen oder Haxen und Kartoffeln umgerüstet werden.

GRILLSPIEß 60 CM

Dreht um sich selbst - 24/25 Stücke entsprechen

4/5 Portionen

Edelstahl AISI 430

Für alle Modelle gleich

HAUPTEIGENSCHAFTEN

Gehäuse 100 %
Edelstahl AISI 430
Mindestdicke 1,5 mm: solide und robust, null Kompromisse

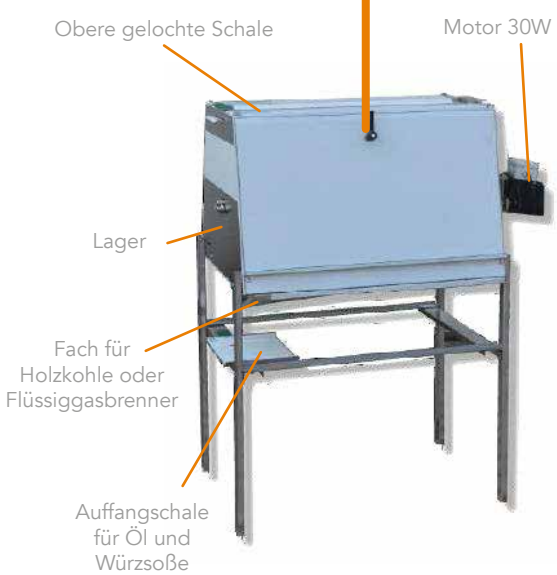
BASIS-MODELLE

Foto mit Modell 6x1.
Die Modelle unterscheiden sich durch den Umfang der Träger und die geringere oder größere Spießanzahl.

MAXI-MODELLE

Foto mit Modell 23x1.
23x2 und 23x3 sind länger und wiederholen in einer einzigen Maschine zwei oder drei Mal das Modul 23x1.

MIT KIT FÜR HÄHNCHEN UND HAXEN



6 BASIS-MODELLE: VON 10 BIS 50 PORTIONEN FLEISCHSPIESSE

	4x1	6x1	9x1	12x1	18x1
Spieße	4 zu 60cm	6 zu 60cm	9 zu 60 cm	12 zu 60cm	18 zu 60cm
Raumbedarf LxTxH cm	93x50x100	93x60x100	105x68x116	105x77x133	105x110x125
Elektrischer Motor 220V	30W			Profi Hp 0,12 mit Untersetzuns-getriebe	
Räder	NEIN			JA	
Drehung auf Lager	Lineare Drehung, ruckfrei und ohne Verschleiß - Serienausstattung für alle Modelle				
Schale für Holzkohle	Grillen ganz nach Tradition - Serienausstattung für alle Modelle				
Flüssiggasbrenner	Praktisch und sauber grillen - Optional				
Elektrische Bedientafel 220V - optional	2 KW	2 KW	2 KW	2 KW	4 KW
	Die elektrische Bedientafel befindet sich anstelle der hinteren Tafel				
KIT Hähnchen	NEIN		JA - 3 Spieße	JA - 5 Spieße	NEIN
KIT Haxen und Kartoffeln	NEIN		JA - 3 Körbe	JA - 5 Körbe	NEIN

3 MAXI-MODELLE 100, 200, 300 PORTIONEN

	23x1	23x2	23x3
Spieße	23 zu 60cm	46 zu 60cm	69 zu 60cm
Raumbedarf LxTxH cm	120x120x140	185x120x140	225x120x140
Elektrischer Motor 220V	Profi Hp 0,12 mit Untersetzungsgetriebe		
Räder	JA - Serienausstattung für alle Modelle		
Drehung auf Lager	Lineare Drehung, ruckfrei und ohne Verschleiß Serienausstattung für alle Modelle		
Schale für Holzkohle	Grillen ganz nach Tradition Serienausstattung für alle Modelle		
Flüssiggasbrenner	Praktisch und sauber grillen - optional		
Elektrische Bedientafel 380V - optional	6 KW	12 KW	18 KW
	Befindet sich zwischen hinterer Tafel und Träger		
KIT Hähnchen	JA - 11 Spieße	JA - 22 Spieße	JA - 33 Spieße
KIT Haxen und Kartoffeln	JA - 11 Körbe	JA - 22 Körbe	JA - 33 Körbe

SPEZIALAUSFÜHRUNG 4X1 MINI

* 4 Spieße zu 30 cm (12 Stück)
* Raumbedarf: 61x48x55 cm
* Elektrischer Motor 30W
* Drehung auf Lager
* Holzkohlebetrieb
* Optional: Flüssiggas oder elektrisch
* AISI 430 Dicke 1,5 mm

KIT HÄHNCHEN
Träger und Spieße mit Hähnchenklammern, 1 Spieß = 5 Hähnchen zu 800 gr

KIT HAXEN
Träger und gelochte Körbe. 1 Korb = 3 Haxen zu 700 gr

FUNKTIONSWEISE DER KITS

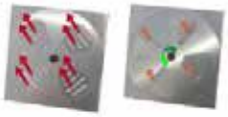
Sie setzen sich aus den Spießen oder Körben und den jeweiligen rotierenden Trägern zusammen. Weist die Maschine die Träger für den Spieß mit kleinen Fleischstücken auf, sind diese zu entfernen (leicht aushakbar) und durch die der KITS zu ersetzen. Spieße und Körbe lassen sich mühelos leicht auf die Träger spießen. Der Hähnchenspieß dreht um sich selbst, wogegen der Korb immer in der gleichen Position bleibt und um den Umfang des Trägers rotiert.

TROCKNEN UND RÄUCHERN

Heißlufttrockner, 100 % aus Edelstahl, zum Dörren von Obst, Gemüse, Gewürzkräutern, Teig, Bienenpollen, Ton. Ernesto ist die kleine Ausführung, mit senkrecht stapelbaren Körben und einem von unten nach oben fließenden Luftstrom. 12T ist die große Ausführung, mit 12 gelochten Tabletts und Heißluftzirkulation im Schrankinnern.

ERNESTO: stapelbare Körbe

Steuerungen: ON/OFF + manuelles Thermostat
Unteres Luftregelventil
Rutschfeste Stellfüße
Korb: 30x30x5 cm
Stapelbare Körbe max.: 5
Versorgung: 220V-50Hz
Verbrauch: 730W
Raumbedarf Basis: 30x30x22 cm



Luftregelventil.
Auf = mehr Luft, geringere Temperatur
Zu = weniger Luft, höhere Temperatur

12T: kleiner Schrank mit Tabletts

Steuerungen: ON/OFF + digitales Thermostat
Schalter zur Halbierung des Verbrauchs
Gelochte Tabletts: 40x56 cm
Tablettkapazität max.: 12
Versorgung: 220V-50Hz
Verbrauch: 2000W
Raumbedarf: 63x65x83 cm

100 % EDELSTAHL - EWIG HALTBAR UND REINIGUNGSFREUNDLICH

FUMETTO: Räuchervorrichtung

Das Räuchern verleiht den Speisen eine besondere Würze und Geschmacksnote, verlängert die Haltbarkeit und hebt ihre Eigenschaften hervor.
Fumetto ist eine kleine, sehr praktische und bequeme Räuchervorrichtung aus Edelstahl.
Sie ist äußerst solide und für eine mühelose Raucherzeugung mit dem Elektrischen Zündsatz ausstattbar. Der Satz ist für die automatische Abschaltung mit einem Sicherheitstimer versehen.
Fisch, Fleisch, Käse... die einzige Grenze, die der zu räuchernden Produkttypologie und den Würzaromen gesetzt wird, ist einzig allein die Fantasie des Bedieners.

100 % Edelstahl
Rutschfeste Stellfüße
Schublade für manuelle Zündung
Kuppelabdeckung mit Griff
Interner Auflagerost
Räucherkammer:
45x24x17,5 cm
Raumbedarf: 65x30x35 cm
Gewicht: 5 kg

ELEKTRISCHER ZÜNDSATZ

Zeitgeschalteter elektrischer Widerstand für die sichere und bequeme Zündung der Späne.
V220 -W500
Optional auf Anfrage.

RÄUCHERSPÄNE
In Italien hergestellt:
- Wilde Haselnuss
- Gebirgsakazie
- Hagebuche
- Buche
- Eichen-Barrique

Import aus den USA:
- Amerikanische Nuss
- Roteiche
- Weißeiche
- Wildkirsche
- Erle

GESELLSCHAFTSPROFIL

Eine durch und durch italienische Gesellschaft, die verschiedenartige Berufserfahrungen in sich vereint, um eine Lösung für die offenen Probleme der Gastronomie zu finden – sowohl in puncto Effizienzsteigerung als auch Kostenabbau. Wir sind seit 1977 Produzenten und können im Bereich des Gaststättengewerbes auf eine zehnjährige Erfahrung zurückgreifen. All unsere Produkte werden von uns im Werk Torbole Casaglia (Provinz Brescia) hergestellt. Hier stehen wir Ihnen auch für Vorführungen, Tests und weitere Klärungen gerne zur Verfügung.

Wir sind dank eines konstanten Vertrauensverhältnisses mit unserer Kundschaft in der Lage, all ihre Wünsche zu deuten und umzusetzen, wobei wir die fortschrittlichsten Technologielösungen anbieten.
Unsere Maschinen erfüllen die höchsten Sicherheits- und Qualitätsstandards: Wir beseitigen möglichst Kunststoff und Gummi, die für den Küchenbereich sicherlich ungeeignet sind, und bevorzugen Edelstahl, ein edler Werkstoff, der ein sicheres Zeichen von Professionalität ist. In der Tat erhielten unsere Besteck und Gläsertrockner die prestigevollen Zertifizierungen ETL und SANITATION ETL, die für die Ausfuhr nach Amerika und Kanada einzig allein den Maschinen zuerkannt werden, welche die strengsten elektrischen, bau- und gesundheitstechnischen Sicherheitsstandards erfüllen.

Insbesondere verfolgen wir im Rahmen einer auf die Sicherheit und die Umweltverträglichkeit abzielenden Politik nachstehende Ziele:
* die größtmögliche Herabsetzung von Kunststoff
* die Verwendung hundertprozentig wieder verwertbarer, edler Werkstoffe: Unsere Berufung ist die Verarbeitung von Edelstahl – dem König der Werkstoffe für Profi-Küchen
* die Gestaltung eines gesünderen Trocknungsverfahrens von Besteck: Dies erfolgt in der Tat durch den Einsatz der Maisspindel, einem rein pflanzlichen und 100 % wieder verwertbaren Produkt
* die Beachtung der strengsten Sicherheitsstandards im Gesundheits - und Nahrungsmittelbereich: Die Gesundheitszertifizierung verpflichtet uns zu einer strengen Überwachung aller Bauteile und Bautechniken der Maschine.

Wir arbeiten an einer Zeit- und Kosteneinsparung für Sie unter Einsatz eines sicheren und zertifizierten Produkts. Dies erklärt, warum unsere Maschinen all die Abläufe mechanisieren, die noch heute von Ihrem Personal von Hand ausgeführt werden. Mit uns, mit unserer Qualität und mit unseren neuen Angeboten haben Sie die Möglichkeit, Ihre Arbeit zu optimieren und dabei eine Höchstleistung zu erzielen. Denn auch wir verfolgen das gleiche Ziel.

STANDORT UND KONTAKT

Hyppocampus S.r.l.
Via Achille Grandi 14
25030 – Torbole Casaglia (BS)
Italien
Tel. +39 030 26 50 062
Fax +39 030 21 58 490
Mail: info@hyppocampus.it
WEB: www.hyppocampus.net

DER SITZ

DAS ERSATZTEILLAGER

DIE PRODUKTION

VERPACKUNG UND VERSAND

Vertriebsbüro Italien: commerciale@hyppocampus.net
Vertriebsbüro Export: export@hyppocampus.net
Verwaltung: coar@hyppocampus.it
Kundendienst: assistenza@hyppocampus.it
Marketing: marketing@hyppocampus.net

www.hyppostore.com

innovative
solutions for PROFESSIONAL CATERERS
HYPPOSTORE
www.hyppostore.com

www.hyppocampus.it