Baño maría en seco Therma Dry isla GN 5/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900477 | WHW TDB mTr GN 5/1 - 400

Datos técnicos

Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

Carga útil:	75
Potencia:	1700 W
Tensión de conexión:	230 V
Intensidad nominal:	7,4 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	71 kg
Ancho:	1719 mm
Profundidad:	596 mm
Altura:	416 mm

La bandeja de calentamiento Therma Dry Basic está destinada a la presentación y distribución de alimentos a temperatura óptima, incluso en sistemas de autoservicio. La bandeja de calentamiento permite un manejo fácil y fomenta un flujo de trabajo sin problemas en el sector de la gastronomía.

La bandeja de mantenimiento en caliente Hupfer Therma Dry es la solución ideal para la presentación y servicio de alimentos a la temperatura óptima en el sector de la gastronomía. Esta bandeja de mantenimiento en caliente de alta calidad, fabricada en acero inoxidable resistente, garantiza los más altos estándares de higiene y una construcción duradera. La innovadora tecnología de calefacción por infrarrojos asegura una distribución de calor uniforme y eficiente, lo que permite que los alimentos se mantengan siempre a la temperatura perfecta. Su manejo fácil fomenta un flujo de trabajo sin problemas, especialmente en sistemas de autoservicio. Con su diseño moderno, la bandeja de mantenimiento en caliente se integra armónicamente en cualquier cocina gastronómica y aumenta la atractividad del buffet. Las superficies higiénicas facilitan la limpieza y garantizan un entorno seguro. ¡Experimente con la bandeja de mantenimiento en caliente Hupfer Therma Dry una nueva dimensión en la presentación de alimentos!

- La tecnología de calefacción por infrarrojos garantiza una distribución de calor uniforme y eficiente, lo que permite que los alimentos se mantengan a la temperatura óptima.
- Adecuado para autoservicio, permite un manejo fácil y promueve un flujo de

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Apartado de correos 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com

trabajo fluido en el sector de la gastronomía.

- El acero inoxidable asegura una construcción duradera y robusta que cumple con los más altos estándares de higiene.
- Las superficies higiénicas facilitan la limpieza y garantizan un entorno seguro y limpio.
- El diseño moderno se integra perfectamente en cualquier cocina de gastronomía y aumenta la atractividad del buffet.

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Apartado de correos 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com