

## Bac chauffant Therma Dry buffet GN 4/1

**Fiche technique de l'article 8900476 | WHW TDB mTr GN 4/1 - 400**

### Caractéristiques techniques



*Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.*

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>Charge utile :</b>            | 60       |
| <b>Puissance :</b>               | 1360 W   |
| <b>Tension de raccordement :</b> | 230 V    |
| <b>Courant nominal :</b>         | 6,0 A    |
| <b>Indice de protection :</b>    | Classe 1 |
| <b>Fréquence :</b>               | 50 Hz    |
| <b>Poids :</b>                   | 59 kg    |
| <b>Largeur :</b>                 | 1387 mm  |
| <b>Profondeur :</b>              | 596 mm   |
| <b>Hauteur :</b>                 | 416 mm   |

La cuve de maintien au chaud Therma Dry Basic est conçue pour la présentation et la distribution de plats à température optimale, même dans des systèmes d'auto-service. La cuve de maintien au chaud permet une manipulation conviviale et favorise un déroulement fluide dans le secteur de la restauration.

La cuve de maintien au chaud Hupfer Therma Dry est la solution idéale pour la présentation et la distribution de plats à température optimale dans le secteur de la gastronomie. Cette cuve de maintien au chaud de haute qualité, en acier inoxydable robuste, garantit des normes d'hygiène élevées et une construction durable. La technologie de chauffage infrarouge innovante assure une distribution uniforme et efficace de la chaleur, permettant ainsi de servir les plats à la température parfaite. La manipulation conviviale favorise un déroulement fluide, en particulier dans les systèmes d'auto-service. Avec son design moderne, la cuve de maintien au chaud s'intègre harmonieusement dans toute cuisine de restauration et augmente l'attrait du buffet. Les surfaces hygiéniques facilitent le nettoyage et garantissent un environnement sûr. Découvrez avec la cuve de maintien au chaud Hupfer Therma Dry une nouvelle dimension de la présentation des plats !

- La technologie de chauffage infrarouge assure une distribution de chaleur uniforme et efficace, permettant ainsi de tempérer les plats de manière optimale.
- Convient à l'auto-service, permettant une manipulation conviviale et favorisant un déroulement fluide dans le secteur de la gastronomie.

Date de consultation : 22.02.2026, *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

## Bac chauffant Therma Dry buffet GN 4/1

**Fiche technique de l'article 8900476 | WHW TDB mTr GN 4/1 - 400**

- Acier inoxydable garantissant une construction durable et robuste, répondant aux normes d'hygiène les plus élevées.
- Surfaces hygiéniques facilitant le nettoyage et assurant un environnement sûr et propre.
- Design moderne s'intégrant parfaitement dans chaque cuisine de restauration et augmentant l'attrait du buffet.