

## HUPFER® Carrelli di distribuzione cibo

- la nuova generazione!
- precisa conservazione dei pasti caldi!
- risparmio dei costi grazie ad un consumo di energia minimo!
- migliori condizioni di lavoro grazie alla minore irradiazione del calore!



I nostri modelli SPA/EB-2 e -3 vengono da subito equipaggiati su richiesta con la nuova resistenza a foglio.



### Vantaggi e benefici in breve

#### Conservazione dei pasti caldi molto precisa

- La resistenza a foglio è posizionata sul fondo della vasca (DBGM). In questo modo il calore viene condotto direttamente al cibo senza dispersioni.
- Il carrello raggiunge la massima temperatura di utilizzo in meno di 30 minuti (... con il sistema tradizionale dotato di resistenze in tubolare il carrello impiega circa 50 minuti).
- La regolazione della temperatura è molto precisa. Pertanto è possibile raggiungere temperature dell'acqua più consone senza rischi per la sicurezza (per es. vapore surriscaldato).
- Maggior velocità di riscaldamento anche nella fase di aggiunta dell'acqua.

#### Minima dispersione di calore

- La dispersione di calore è minima. L'aria dell'ambiente subisce minor riscaldamento.
- La temperatura delle superfici laterali del carrello è molto più adatta al contatto con l'utilizzatore (... sotto i 40°C rispetto ai 55-60°C dei carrelli dotati di resistenza in tubolare).

#### Risparmio energetico ottimale

- Possibile risparmio energetico; per esempio più di 1000 kWh all'anno con un carrello di distribuzione cibo a 3 vasche dotato di resistenza a foglio rispetto ad un carrello con resistenze in tubolare (Esempio di calcolo nella seconda pagina).

#### Generalmente nei nostri modelli standard...

##### ...l'amore si trova nel dettaglio!

- Il fondo liscio inclinato per lo scarico dell'acqua dalle vasche garantisce uno svuotamento privo di residui.
- Indicazione del livello dell'acqua per un funzionamento ottimale semplice ed intuitivo.

## Esempio di calcolo redditività...

Ipotetica situazione di confronto:

in un carrello SPA sono tenuti in caldo tre contenitori 1/1 GN riempiti con cibo caldo a 80°C. La distribuzione deve avvenire una volta al giorno.

Procedimento:

accendere il dispositivo, riscaldare la temperatura dell'acqua a 90°C, inserire i contenitori GN con i pasti e dopo circa 4 ore il processo di distribuzione è concluso.

### 1. Carrello distribuzione cibo con resistenza in tubolare

Costi energetici 365 giorni: 193,76 €

### 2. Carrello distribuzione cibo NUOVO con resistenza a foglio

Costi energetici 365 giorni: 93,41 €

Questo implica un potenziale risparmio dei costi energetici di 100,35 € all'anno per un carrello distribuzione cibo SPA/EB-3 con una immutata organizzazione!

Un ulteriore potenziale risparmio sta nel fatto che, grazie al minor tempo di riscaldamento del dispositivo con la resistenza a foglio, è possibile una minore durata dell'utilizzo totale e quindi può essere ulteriormente ridotto il consumo energetico.

**Siamo gli specialisti nella logistica delle grandi cucine.**

**Con noi dominerai l'intero processo a catena!**

