



## NEWS

# HUPFER® Speisenausgabewagen...

**...die neue Generation!**

**...punktgenaue Warmhaltung von Speisen!**

**...betriebskostensparend durch optimalen Energieverbrauch!**

**...angenehme Arbeitsbedingung durch geringe Wärmeabstrahlung!**



Unsere Modelle SPA/EB-2 und -3 werden ab sofort auf Wunsch mit der neuen Folienheiztechnik ausgestattet.

## Vorteile und Nutzen im Überblick

### Punktgenaue Speisenwarmhaltung

- Die Folienheizung liegt am glatten Beckenboden an (DBGM). Damit wird die Wärme dahin geleitet, wo sie hin soll.
- Bereits nach weniger als 30 Minuten wird die Betriebstemperatur erreicht (... mit herkömmlichem Rohrheizkörper sind es 50 Minuten und mehr).
- Das Regelverhalten der Heizung ist sehr präzise. Dadurch sind höhere Wassertemperaturen ohne Sicherheitsrisiken (z.B. überhitzter Dampf) möglich.
- Sehr hohe Aufheizgeschwindigkeit auch beim Nachfüllen von Wasser.

### Minimale Abstrahlwärme

- Abstrahlwärme wird minimiert. Die Umgebungsluft wird weniger stark aufgeheizt.
- Die Temperatur an den Seitenflächen ist sehr bedienerfreundlich (... unter 40°C im Gegensatz zu bis zu 55 - 60°C bei Einsatz von Rohrheizkörpern).

### Optimale Energieeinsparung

- Mögliche Energieeinsparung von z.B. über 1000 kWh pro Jahr bei einem Speisenausgabewagen mit 3 Becken und Folienheizung gegenüber einem Gerät mit Rohrheizkörpern (Beispielrechnung siehe Rückseite).

### Generell bei unseren Standard-Modellen...

#### ...die Liebe steckt im Detail

- Der glatte, zum Ablauf hin geneigte Boden der Wasserbecken gewährleistet rückstandsfreie Entleerung.
- Wasserstandsanzeige für optimalen Betrieb bei einfachster Bedienung.



# Beispielhafte Wirtschaftlichkeitsberechnung..

Angenommene Vergleichssituation:

Im SPA werden drei mit einer 80°C heißen Speise gefüllte 1/1 GN-Behälter warmgehalten.  
Ausgabe soll einmal täglich erfolgen.

Ablauf:

Gerät einschalten, aufheizen auf 90°C Wassertemperatur, GN-Behälter mit Speise einsetzen und nach insgesamt 4 Stunden ist der Verteilprozeß abgeschlossen.

1. Speisenausgabewagen konventionell mit Rohrheizkörper

Energiekosten 365 Tage: 193,76 €

2. Speisenausgabewagen NEU mit Folienheizung

Energiekosten 365 Tage: 93,41€

Das ergibt ein Einsparpotential bei den Energiekosten von 100,35 € je Speisenausgabewagen SPA/EB-3 pro Jahr bei unveränderter Organisation!

Weiteres Einsparpotential besteht darin, indem durch die kürzere Aufheizzeit der Geräte mit Folienheizung eine geringere Gesamtnutzungsdauer möglich ist und somit insgesamt der Energieverbrauch gesenkt werden kann.

**Wir sind die Spezialisten für Küchenlogistik.  
Mit uns haben Sie Ihre Prozesskette im Griff!**

