

**Mantenere meglio la temperatura a secco.
La distribuzione degli alimenti con
Therma Dry fa venire l'acquolina in bocca**

Il vantaggio per voi:

63%

di risparmio
energetico



La nuova generazione di Therma Dry Caldo a secco per il massimo gusto

Ogni cucina desidera entusiasmare i propri ospiti. Per presentare in modo gradevole pietanze calde preparate alla perfezione e garantire la massima igiene servono soluzioni tecniche adeguate.

Utilizzo ergonomico e servizio efficiente: Therma Dry utilizza l'energia termica dei raggi infrarossi senza necessità di acqua, senza preriscaldamento e con un livello di temperatura costante.

Funzionale nel design e versatile:

- Lavorare in modo ergonomico e comodo
- Risparmio di tempo ed energia
- Non sono necessarie predisposizioni impiantistiche particolari quali tubi dell'acqua e collegamento da 400 V

Scoprite la soluzione ideale per la distribuzione di alimenti caldi e carrelli flessibili per ogni vostra esigenza.



I vantaggi risiedono nei dettagli: Therma Dry per le sfide della ristorazione collettiva

Presentazione ottimale del cibo

- Livello di temperatura costante
- Con interruttore a due fasi per la regolazione della temperatura
- Senza proseguire la cottura



Semplicemente efficiente

- Non serve preriscaldare
- Potenza assorbita ridotta
- 63% in meno di consumo energetico*



Maneggevolezza perfetta

- Caricamento ergonomico
- Senza gli svantaggi del vapore
- Facile da pulire



Sistemi di distribuzione di alimenti a confronto

	Therma Dry con riscaldamento a raggi infrarossi	Bagnomaria con resistenza tubolare
Consumo di energetico	325 Wh	887 Wh**
Massimo consumo di energia elettrica	340 W	700 W
Senza preriscaldamento	+	-
Senza carico e scarico dell'acqua	+	-
Senza vapore	+	-
Senza decalcificazione	+	-
Ergonomico	+	-
Conforme alle norme HACCP	+	+

* Rispetto al bagnomaria con resistenza tubolare e potenza assorbita di 700 W.
** Incl. preriscaldamento.

Il nuovo Therma Dry lascia a bocca aperta

Una delle sfide quotidiane nella distribuzione di piatti caldi è il caricamento. I contenitori GN sono pesanti e caldi e spesso contengono anche liquidi risultando così poco maneggevoli. Il coperchio per il caricamento offre in questo caso un'ergonomia ottimale.

Grazie al riscaldamento a raggi infrarossi non serve il vapore per la trasmissione del calore al contenitore GN. Ciò comporta il massimo vantaggio durante l'utilizzo:

- Maggiore sicurezza sul lavoro
- Senza gli svantaggi del vapore
- Minore dispersione di calore
- Senza apporto di acqua
- Sistema facile da pulire
- Senza depositi calcarei

Per garantire la massima igiene è possibile rimuovere il coperchio di caricamento per la pulizia con un solo gesto.



Livello di temperatura costante, senza proseguire la cottura

■ Per contenitori GN-1/1 e sottomultipli fino a una profondità max. di 200 mm

Caricamento ergonomico

Coperchio estraibile per una facile pulizia

Riscaldamento a raggi infrarossi, senza preriscaldamento, senza vapore

Dati tecnici: Therma Dry

Capacità GN	Massimo consumo di energia elettrica / W	Consumo di energetico / Wh	Tensione / V
1	340	325	230
2	680	650	230
3	1.020	975	230
4	1.360	1.300	230
5	1.700	1.625	230

Combinazione ottimale: Therma Dry e il nuovo ponte riscaldato luminoso

Con l'innovativa combinazione di Therma Dry e ponte riscaldato luminoso a raggi infrarossi e modernissima tecnologia a LED potete presentare le pietanze ai vostri ospiti alla giusta temperatura e sotto una luce perfetta.

- Innovativo riflettore di luce per il riscaldamento degli alimenti senza dispersione
- Risparmio di energia fino al 50% rispetto ai comuni ponti riscaldati
- Temperature delle superfici esterne max. 40 °C
- Spettro degli infrarossi della lampada calibrato appositamente per il riscaldamento di alimenti
- LED per l'illuminazione degli alimenti e incentivazione delle vendite



Calore dall'alto



Illuminazione a LED

Assolutamente consigliabile: il know-how e l'esperienza dei nostri esperti

Siamo qui per consigliarvi!

Offerto da

Hupfer® Italia S.r.l.
Via L. Settembrini 32-30 A
I-20020 Lainate - Milano
Tel.: +39 02 93 73 220
Fax: +39 02 93 70 725
info@hupferitalia.com
www.hupferitalia.com

VL 03/19 PT 03/19 © Hupfer® 2021. I dati/le misure sono approssimativi/le. Con riserva di modifiche tecniche. Qualunque riproduzione, anche per estratti, è consentita solo previa autorizzazione. Progetto e layout: VestalLaurenz, Bochum.

HUPFER
we make work flow