

# Mejor mantener caliente en seco: la entrega de alimentos con Therma Dry abre el apetito

Ventaja para  
el cliente:

**63%**

Ahorro  
energético



# la nueva generación de Therma Dry Calor seco para el mayor disfrute

Unos comensales entusiasmados son el objetivo de toda cocina. La presentación atractiva e higiénica de alimentos calientes y perfectamente preparados requiere soluciones técnicas adecuadas.

Ergonómico en la manipulación, eficiente en el servicio: Therma Dry usa la energía térmica de ondas de infrarrojos sin suministro de agua, sin calentamiento previo y con un nivel constante de temperatura.

## **Funcional en el diseño, polifacético en el uso:**

- Trabajo ergonómico y confortable
- Ahorra energía y tiempo
- Sin requisitos constructivos especiales, como tuberías de agua o conexión de 400 V

Descubra la solución ideal para servir los alimentos desde puntos fijos de comida caliente, y mostradores flexibles.



# Las ventajas están en los detalles: Therma Dry para el reto de la restauración colectiva

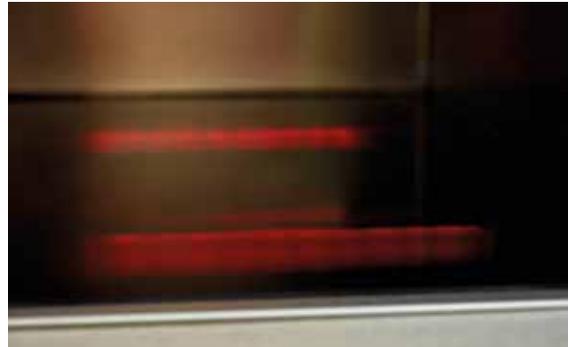
## Presentación óptima de la comida

- Nivel de temperatura constante
- Con conmutador de dos niveles para la regulación de temperatura
- Sin necesidad de volver a calentar



## Simplemente eficiente

- Sin necesidad de calentamiento previo
- Potencia conectada baja
- Un 63% menos de consumo energético\*



## Manipulación ideal

- Carga ergonómica
- Sin molestos vapores de agua
- Limpieza sencilla



## Comparativa de sistemas de entrega de alimentos

	Therma Dry con calefactor de infrarrojos	Baño María con calentador de tipo tubular
Consumo de energético	325 Wh	887 Wh**
Potencia de conexión	340 W	700 W
Sin calentamiento previo	+	-
No requiere conexión de agua ni desagüe	+	-
Sin vapores de agua	+	-
Sin descalcificado	+	-
Ergonómico	+	-
Cumple APPCC	+	+

\* En comparación con el baño María con calentador de tipo tubular y 700 W de potencia de conexión.  
\*\* Incl. calentamiento previo.

# Boca abierta para el nuevo Therma Dry

La carga de alimentos calientes es uno de los retos diarios. Los recipientes GN —pesados, calientes y parcialmente rellenos de líquidos— son casi imposibles de manejar. La puerta de carga ofrece una ergonomía óptima.

Gracias al calentador de infrarrojos, no se requiere vapor de agua para transferir el calor a los recipientes GN. Esto supone ventajas máximas en el uso:

- Mayor seguridad en el trabajo
- Sin molestos vapores de agua
- Menor pérdida de calor
- Sin necesidad de transportar agua
- Limpieza sencilla del sistema
- Sin depósitos de cal

Para la máxima higiene, la puerta de carga se puede retirar completamente con fines de limpieza.



## Datos técnicos: Therma Dry

Capacidad de GN	Potencia eléctrica máx. / W	Consumo de energético / Wh	Tensión / 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

### Combinación óptima: Therma Dry y el nuevo puente térmico de luz

La innovadora combinación de Therma Dry y el puente térmico de luz con infrarrojos y la más reciente técnica de LED le permiten presentar los alimentos a sus comensales con una temperatura y luz perfectas.

- Innovador reflector de luz para calentar alimentos sin pérdidas por dispersión
- Ahorro de energía de hasta el 50 % en comparación con puentes térmicos convencionales
- Temperatura máx. de las superficies accesibles de 40 °C
- Espectro de luz infrarroja de la lámpara térmica ajustado especialmente a los alimentos
- Luces LED para una iluminación de alimentos que impulsa las ventas



*Enciende el calor desde arriba...*



*... o la iluminación de LED.*

# Muy recomendable: know-how y experiencia de nuestros expertos

¡Estaremos encantados de asesorarle!

Cortesía de

HUPFER Industrias Metálicas, S.L.  
Pla de l'Estany, 9 - baix  
08380 Malgrat de Mar  
Tel.: (+34) 937 619 323  
Fax: (+34) 937 619325  
[www.hupfer.com](http://www.hupfer.com)

*VL 03/19 PT 03/19 © Hupfer® 2021. Todos los datos y las medidas son aproximados. Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas. Cualquier tipo de reproducción, incluyendo los extractos, deberá autorizarse con anterioridad. Concepto y diseño: VestalLaurenz, Bochum.*

**HUPFER**  
we make work flow