

DIESE PLATTE LÄSST SIE NICHT KALT! SIND SIE HEISS AUF MEHR INFORMATIONEN?



Viele weitere Infos
finden Sie auf unserer
Website.

Ihr Hupfer-Ansprechpartner berät Sie gerne.
Jetzt Kontakt aufnehmen und Termin vereinbaren!

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld
Tel.: +49 2541 805-0
Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.com · www.hupfer.com

LC 03/22 SD 02/24. Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.
Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: LIVING CONCEPT Werbeagentur GmbH, Münster.

HUPFER
we make work flow

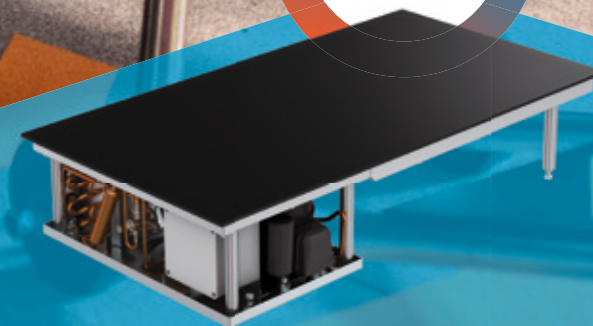
HUPFER
we make work flow



DER SCHNELLSTE WECHSEL AM BUFFET

Die Kalt-Warm-Platte von Hupfer.
Von +90 °C ☀️ auf -5 °C ❄️ in nur 43 Minuten.

Die
Innovation
in der **Food-
Präsentation**

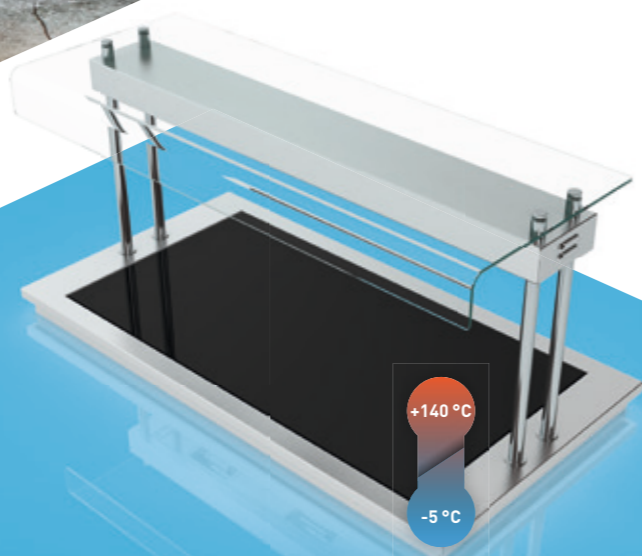




Die Kalt-Warm-Platte von Hupfer

EXZELLENT PRÄSENTATION FLEXIBLER EINSATZ

Oberfläche erhältlich in Glas
oder als kratzfeste und
bruchsichere Sinterkeramik.



Zeiten und Energieverbräuche*

	Starttemperatur	Solltemperatur	Zeit	Energieverbrauch
Aufheizen ab Raumtemperatur	+25 °C	+90 °C	12 min	0,281 kWh
	+25 °C	+140 °C	39 min	0,609 kWh
Abkühlen ab Raumtemperatur	+25 °C	+5 °C	15 min	0,044 kWh
	+25 °C	-5 °C	24 min	0,065 kWh
Umschalten von warm auf kalt	+140 °C	-5 °C	52 min	0,092 kWh
	+90 °C	-5 °C	43 min	0,090 kWh
Umschalten von kalt auf warm	-5 °C	+90 °C	23 min	0,389 kWh
	-5 °C	+140 °C	46 min	0,749 kWh

*Interner Test mit einer 3/1-GN-Platte mit Glas-Oberfläche, ohne Wärmebrücke.

TOP-SPEED AM BUFFET

Der Warm-Kalt-Wechsel und der Kalt-Warm-Wechsel bedeuteten bisher immer einen großen Aufwand für Gastronomen. Dabei sind diese schnellen Temperaturwechsel essentiell für die Präsentation und Qualität der Speisen. Doch Kompromisslösungen passen meist nicht zu der zeitkritischen und perfektionistischen Arbeitsweise für Sie als Koch. **Dank unserer neuen, leistungsstarken Kalt-Warm-Platte erhalten Sie nun die Möglichkeit immer genau die richtige Temperatur für Ihre Kreationen in kurzer Zeit herzustellen – mit nur einem Knopfdruck.**

STARTEN SIE IMMER IN DER POLE POSITION



EXZELLENT:

Durch hochwertige Verarbeitung und eine große Auswahl an Dekoren überzeugt die Kalt-Warm-Platte immer mit einer modernen Optik. Zusätzlich garantiert eine perfekte Ausleuchtung die **attraktive Speisenpräsentation**.



FLEXIBEL:

Durch ihre Leistungsfähigkeit ist die Kalt-Warm-Platte **vielfältig einsetzbar**. Ob für Kalt- oder für Heißspeisen im Aktionsbereich der Speisenausgabe, dem Live-Anrichten bei Eventaktionen oder der Präsentation im Rahmen einer Tagungsverpflegung.



ZEITSPAREND:

Durch die **schnelle Umschaltgeschwindigkeit** von -5 °C auf +90 °C in 23 Minuten und von +90 °C auf -5 °C in nur 43 Minuten verkürzt die Kalt-Warm-Platte Ihre Vorbereitungszeit. Der maximale Temperaturbereich liegt sogar bei -5 °C bis +140 °C.



TEMPERATURSICHER:

Durch die **gradgenaue Temperatureinstellung** über die Digitalanzeige gewährleistet die Kalt-Warm-Platte, dass alle Speisen perfekt temperiert beim Gast ankommen. Die intuitive Bedienung schließt Fehler aus.



KOSTENEFFIZIENT:

Durch weniger Geräte, niedrigere Betriebskosten sowie innovative Heiz- und Kühltechnik erzielt die Kalt-Warm-Platte von Hupfer höhere Energieeinsparungen als jede andere Kalt-Warm-Platte und **amortisiert sich** dadurch teilweise **selbst**.



PLATZSPAREND:

Durch eine fest installierte Platte für kalte und warme Speisen **halbiert** sich der **Platzbedarf**. Die geringe Bauhöhe ermöglicht zudem die Nutzung des Unterbaus für zusätzlichen Stauraum, wie Tablett- und Tellernischen.



UNSICHTBAR:

Durch den Einbau der Kalt-Warm-Platte ohne Einbaurahmen ist eine nahezu fugenlose und **flächenbündige Montage** in der Speisenausgabenanlage möglich. So fügt sie sich harmonisch in die Umgebung ein.



ZUKUNFTSSICHER:

Durch den Einsatz des Kältemittels R-290 bei steckerfertigen Geräten, das der EU-F-Gase Verordnung entspricht, sowie dem Anschluss an die vorhandene Zentralkälteanlage trägt die Kalt-Warm-Platte zur **Emissionsreduktion** bei.



WEITERGEDACHT:

Durch das Gesamtpaket samt **Einbaurahmen** und zugehöriger **Wärmebrücke** mit einer zentralen Bedienung ist ein ganzheitliches Designkonzept – auch oberhalb der Speisenausgabe – realisierbar.

Viele weitere Infos finden Sie auf unserer Website: <https://www.hupfer.com/de/kalt-warm-platten>