

**NEWS**

# HUPFER® Voedseluitschepwagens...

*...de nieuwe generatie!**...uw gerechten exact op temperatuur!**...kostenbesparend door extreem laag energieverbruik!**...aangename werkomstandigheden dankzij uiterst geringe warmteuitstraling!*

Onze modellen SPA/EB-2 en -3 kunnen naar keuze vanaf heden met de nieuwe folieverwarmingstechniek worden geleverd.

## De voordelen op een rijtje

### Perfect warm houden van gerechten

- De folie-verwarming wordt direct onder de vlakke bodem van de bakken aangebracht.
- Zo wordt de warmte precies daarheen geleid, waar het benodigd is.
- Reeds binnen 30 minuten wordt de bedrijfstemperatuur bereikt (met de standaard toegepaste verwarmingselementen is dat minimaal 50 minuten).
- Bovendien is de temperatuur zeer nauwkeurig instelbaar.
- Uiterst snel opwarmen, ook na eventueel bijvullen met koud water.
- Droge verwarming volgens DIN 18867-7 is vanzelfsprekend ook mogelijk.

### Minimale warmte-uitstraling

- De omgevingslucht wordt minder opgewarmd, omdat de warmte-uitstraling tot een absoluut minimum beperkt blijft.
- De temperatuur van de zijwanden is uiterst gebruikersvriendelijk (lager dan 40°C tegenover 60°C of meer bij de standaard toegepaste elementen).

### Optimale energiebesparing

- Er is een energiebesparing mogelijk van meer dan 1000 kW per jaar met een voedseluitschepwagen met 3 bakken, voorzien van folie-verwarming ten opzichte van een apparaat met gebruikelijke verwarmingselementen (rekenvoorbeeld zie achterzijde).

### Ook bij onze standaard-modellen...

#### ...blijkt onze liefde voor perfecte apparatuur uit de details!

- Een vlakke en naar de uitloop aflopende bodem van de bakken garandeert een probleemloze afvoer van het water.
- Een merkstreepje in de bakken geeft het optimale water-niveau aan en voorkomt daardoor bedieningsfouten.
- Eventueel zijn als accessoire tegen meerprijs nog flexibele uitloopverlengingen leverbaar.

**NEWS**

# Een rekenvoorbeeld uit de praktijk...

Uitgaande van de volgende situatie:

Driebaks uitschepwagen, waarin voedsel van 85°C moet worden warm gehouden.  
Apparaat wordt om 08.00 uur aangezet, thermostaat op maximaal, portionering om 12.00 uur, daarna wordt apparaat uitgeschakeld. Energiekosten 9 Eurocent per kW.

1. Voedseluitschepwagen met conventioneel verwarmingselement

Energieverbruik over 365 dagen: 193,76 €

2. Voedseluitschepwagen NIEUW met folie-verwarming

Energieverbruik over 365 dagen: 93,41 €

Met een ongewijzigde organisatie levert dat een besparing op van uw energiekosten van ruim 100 € per driebaks voedseluitschepwagen per jaar!

Een nog grotere besparing is mogelijk dankzij de kortere opwarmtijd van de apparaten, waardoor de gebruiksduur kan worden gereduceerd en het totale energieverbruik nog lager wordt.

**Wij zijn de specialisten voor grootkeuken-logistiek.**

**Met ons heeft u grip op uw procesketen!**

