

FOOD DISPLAY

**ATTRAKTIVE
SPEISENPRÄSENTATION
FÜR BEGEISTERTE GÄSTE**



ATTRAKTIVE SPEISEN-PRÄSENTATION FÜR BEGEISTERTE GÄSTE

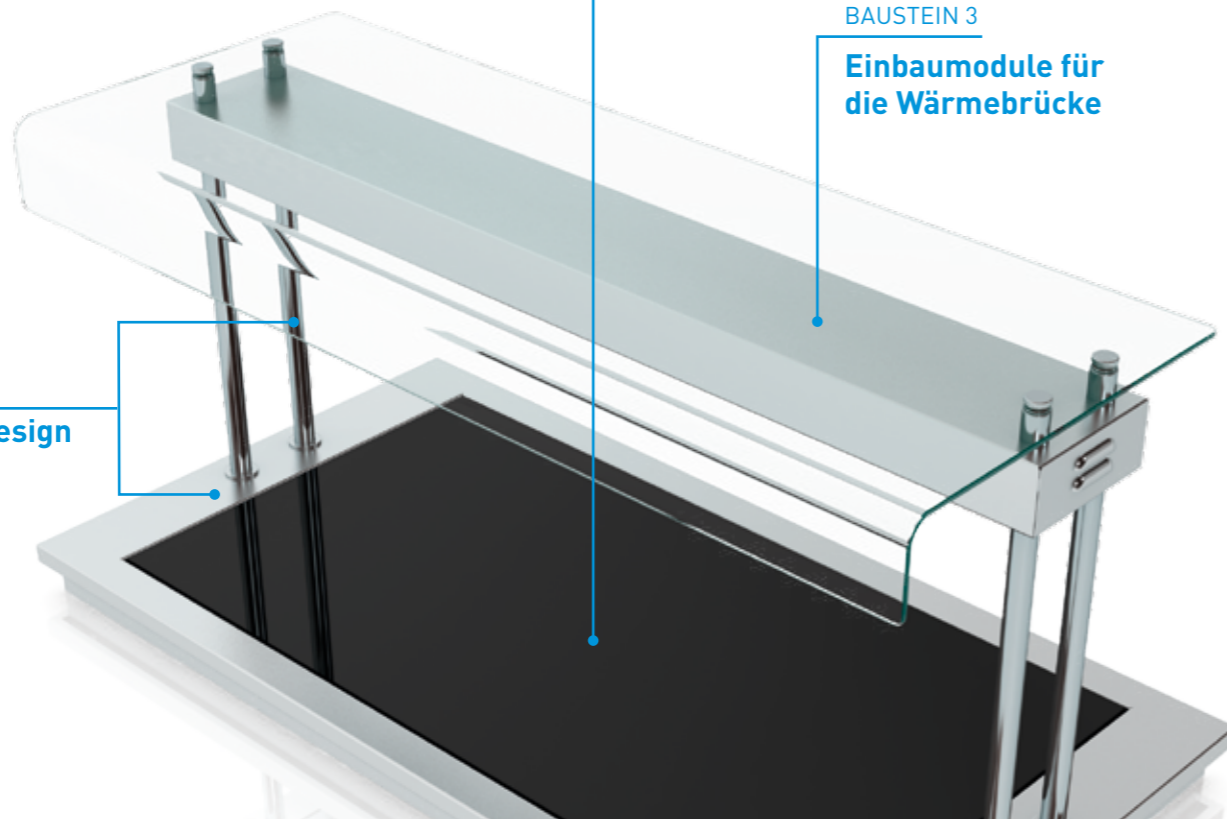
Das Auge isst mit – auch in der Gemeinschaftsverpflegung. Appetitliche, gut temperierte Hauptgerichte, leckere Desserts, frische Salate: Eine attraktive Präsentation der Speisen ist der erste Schritt zu einem begeisterten Gast. Die optimale Inszenierung der Speisen in der Ausgabe muss Hand in Hand gehen mit effizienten Abläufen – sowohl in der Bestückung und Bedienung durch das Küchenpersonal als auch für die Gäste, die sich selbst bedienen.

Mit unserem Food Display Programm und seinen vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten bieten wir ein Baukastensystem, das Küchenpersonal wie Gäste gleichermaßen begeistert. So kann schon in der Planung ein passgenaues System für ein überzeugendes Kantineerlebnis zusammengestellt werden.

BAUSTEIN 2
Rahmen & Design

BAUSTEIN 1
Grundmodell
z. B. Warmhalteplatte

BAUSTEIN 3
Einbaumodule für
die Wärmebrücke



BAUSTEIN 1: DAS GRUNDMODELL

Die wichtigste Entscheidung bei der Planung der Speisenausgabe fällt mit der Wahl des Grundmodells zum Präsentieren von Speisen. Hier gilt es, das am besten geeignete Modell auszuwählen.



BAUSTEIN 2: RAHMEN & DESIGN

Ob das Grundmodell mit einem Rahmen ausgestattet ist, ist einerseits eine Designfrage, andererseits aber auch davon abhängig, ob zusätzlich eine Wärmebrücke angebracht werden soll.

Die Wahl des Designs der Wärmebrücke samt Hustenschutz für die Speisenausgabe hängt vom Umfeld ab, in dem das Gerät positioniert werden soll, und sollte dazu passend ausgewählt werden.



BAUSTEIN 3: EINBAUMODULE FÜR DIE WÄRMEBRÜCKE

Eine Wärmebrücke unterstützt beim Warmhalten der Speisen. Gleichzeitig bietet sie auch beste Voraussetzungen zur optimalen Food-Präsentation. Die Wärmebrücke kann wahlweise mit Infrarot – und/oder LED-Modulen ausgestattet werden.



EINBAUSTAPLER

Stapelgeräte für Teller, Tassen und weiteres Geschirr sorgen für eine hohe Geschirrkapazität – entweder neutral oder beheizt. Die Integration in die Speisenausgabe ist gleichzeitig optisch ansprechend und platzsparend.



EFFIZIENTE FOOD-PRÄSENTATION IN PERFEKTION

Begeisterte Gäste, denen es einfach gut schmeckt, sind das Ziel einer jeden Küche. Damit perfekt zubereitete, warme Speisen attraktiv und sauber präsentiert werden können, bedarf es nicht nur eines guten Küchenpersonals, sondern ebenso überzeugender technischer Lösungen.

Attraktive Präsentation, ergonomisches Handling, effizienter Betrieb: Mit diesen drei Kernvorteilen revolutioniert Therma Dry die Präsentation in der Speisenausgabe. Therma Dry nutzt die Wärmeenergie von Infrarotwellen – ohne Wasserzufuhr oder Vorheizen, mit konstantem Temperaturniveau. So wird die Beschickung der Warmausgabe von einer täglichen Herausforderung zu einem unkomplizierten Arbeitsgang ohne Risiken und mit deutlich weniger Aufwand.

DIE VORTEILE DES THERMA DRY SIND ZAHLREICH

- Höhere Arbeitssicherheit und schnellere Arbeitsabläufe
- Sofortige Verfügbarkeit der Wärme
- Kein störender Wasserdampf
- Geringerer Energieeinsatz
- Keine Kalkablagerungen, daher einfache Reinigung des Systems
- Keine Wasserleitungen und kein 400-V-Anschluss notwendig

Entdecken Sie die ideale Lösung für stationäre Warmausgaben und flexible Aktionstheken!

DIE VORTEILE LIEGEN IM DETAIL



OPTIMALE FOOD-PRÄSENTATION

- Konstantes Temperaturniveau
- Zweistufenschalter zur Temperaturregelung
- Kein Nachgaren



EINFACH EFFIZIENT

- Kein Vorheizen erforderlich
- Niedriger Anschlusswert
- 63% weniger Energieverbrauch*

*Im Vergleich zur Bain-Marie mit Rohrheizkörper und 700 W Anschlussleistung.



IDEALES HANDLING

- Ergonomisches Beschicken
- Kein störender Wasserdampf
- Einfache Reinigung

63%
Energieersparnis

TECHNISCHE DATEN



Version mit breitem Rand zur direkten Aufnahme einer Wärmebrücke



Version mit schmalen Rand

GN-Kapazität	Max. elektrische Leistungsaufnahme	Energieverbrauch	Nennspannung
1	340 W	340 Wh	230V AC
2	680 W	680 Wh	230V AC
3	1.020 W	1.020 Wh	230V AC
4	1.360 W	1.360 Wh	230V AC
5	1.700 W	1.700 Wh	230V AC

Mit Zweistufenschalter; mit breitem Rand zur Aufnahme von Wärmebrücke oder mit schmalen Rand; Maße und weitere Hinweise zum Einbau bitte aus dem Datenblatt entnehmen.



OPTIMALE TEMPERATUR VON MORGENS BIS ABENDS

Kaltes Essen soll kalt gehalten werden, warmes Essen warm bleiben. Die richtige Temperatur für das richtige Essen ist entscheidend für die Erhaltung der Speisqualität – und für zufriedene Gäste. Technische Lösungen, die flexibel Kalt- oder Warmhalten können, sind bei Anschaffungs- und Betriebskosten am effizientesten. Wichtig: Ein Kompromiss reicht nicht aus, beide Aufgaben müssen leistungsstark erfüllt werden. Mit der Kombination aus Kalt-Warm-Platte und Wärmebrücke bietet Hupfer genau das. Mit neuester LED-Technik werden die Speisen für die Gäste zudem in ein perfektes Licht gestellt. Dem optimal temperierten Genuss steht nichts im Weg.

Der Temperaturbereich reicht dabei von -5 bis +140 °C. Wichtig für echte Flexibilität: die schnelle Umschaltgeschwindigkeit. In nur 50 Minuten kann die Platte von +140 °C auf -5 °C runtergekühlt werden.

Garantiert ausreichend für die Zeit zwischen Frühstück und Mittagessen oder zwei anderen Mahlzeiten.

EINE PLATTE – VIELE VORTEILE:

- Geringer Energiebedarf
- Einfache Reinigung
- Temperatur digital steuerbar
- Kurze Aufheizzeit
- Oberfläche: Glas oder Dekton®
- Temperaturbereich: -5 °C bis +140 °C
- Zukunftssicheres Kältemittel R290
- Integriertes Kühlaggregat oder Anschluss an externe Kälteanlage
- Größen: 1/1 bis 4/1 GN

ZEITERSPARNIS

Zeit ist in der Küche immer knapp. Kurze Umschaltzeiten ersparen Wartezeiten, führen zu einer effizienteren Nutzung der vorhandenen Geräte.

KOSTENERSPARNIS

Gleiches gilt beim Preis. Flexiblerer Einsatz bedeutet, dass weniger Geräte für die Food-Präsentation benötigt werden.

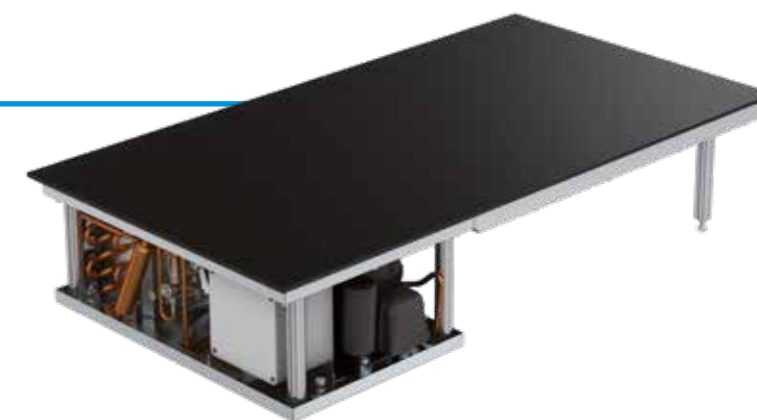
PLATZERSPARNIS

Kann die gleiche Platte zum Kalt- und Warmhalten genutzt werden, ist weniger Platz erforderlich.

ZUKUNFTSSICHERHEIT

Zum Kühlen wird das Kältemittel R290 verwendet, das dank seines niedrigen GWP-Wertes den Einschränkungen der EU F-Gase-Verordnung langfristig entspricht.

TECHNISCHE DATEN



GN-Kapazität	Oberfläche	Max. elektrische Leistungsaufnahme	Kühlleistung	Kältemittel	Nennspannung
1	Glas oder Dekton®	1.840 W	340 W	R290	230V AC
2	Glas oder Dekton®	1.840 W	340 W	R290	230V AC
3	Glas oder Dekton®	2.070 W	340 W	R290	230V AC
4	Glas oder Dekton®	2.420 W	340 W	R290	230V AC

Integriertes Kühlaggregat oder Anschluss an externe Kälteanlage; Rahmenlos oder mit Edelstahlrahmen zur Aufnahme von Wärmebrücke; Maße und weitere Hinweise zum Einbau bitte aus dem Datenblatt entnehmen.





DEKTON®-OBERFLÄCHE

Kratzfest, wärmebeständig, frost- und taubeständig, fleckenfest: Dekton®-Oberflächen vereinen eine Vielzahl an Vorteilen. Nicht nur das macht sie zur ersten Wahl für den Einsatz in der Speisenpräsentation. Sie tragen auch zum attraktiven Gesamtbild der Speisenausgabe bei. Nur durch eine dünne Dehnungsfuge getrennt fügt sich die Kalt-Warm-Platte nahtlos in die Ausgabe ein. Die Standardfarbe der Dekton®-Oberfläche ist schwarz. Andere Dekore gibt es auf Anfrage.

ZEITEN & 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	45 min	0,092 kWh
	140 °C	-5 °C	52 min	0,101 kWh
Umschalten von kalt auf warm	-5 °C	90 °C	23 min	0,389 kWh
	-5 °C	140 °C	46 min	0,749 kWh

*Test mit einer 3/1 GN Platte mit Glas-Oberfläche, ohne Wärmebrücke; Stand 07/19

GRUNDMODELL: WARMHALTEPLATTE

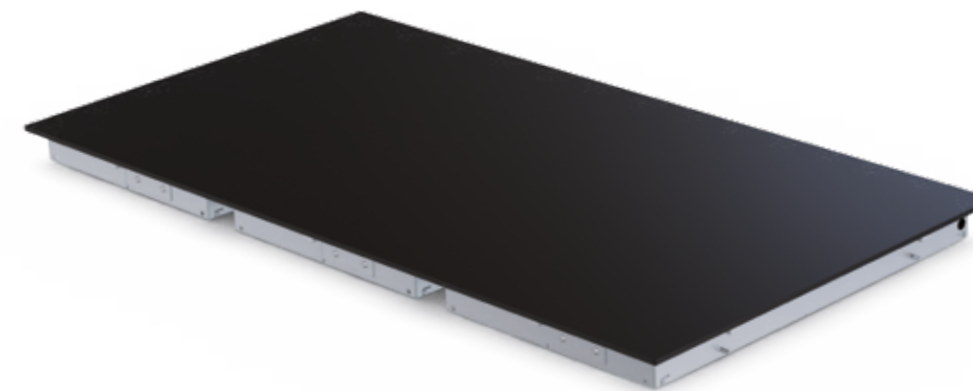


AUF DEN PUNKT GENAU WARM

Die konstant richtige Temperatur für warmes Essen ist wichtig für Geschmack und Aussehen – und damit für zufriedene Gäste jeder Küche. Zuverlässigkeit und Effizienz zeichnen die Warmhalteplatte von Hupfer aus. Das Küchenpersonal kann sich darauf verlassen, dass im Temperaturbereich von 30 bis 90 °C immer das gewünschte Ergebnis erzielt wird und hochwertige Speisen auch hochwertig bleiben.

DIE VORTEILE UNSERER WARMHALTEPLATTE:

- Einfache Reinigung
- Flexibel einsetzbar
- Temperatur digital steuerbar
- Kurze Aufheizzeit



TECHNISCHE DATEN

GN-Kapazität	Oberfläche	Max. elektrische Leistungsaufnahme	Nennspannung
2	Glas	600 W	AC 220–230V N PE
3	Glas	900 W	AC 220–230V N PE
4	Glas	1.200 W	AC 220–230V N PE
5	Glas	1.500 W	AC 220–230V N PE

Rahmenlos oder mit Edelstahlrahmen zur Aufnahme von Wärmebrücke; Maße und weitere Hinweise zum Einbau bitte aus dem Datenblatt entnehmen.



PERFEKT BIS INS DETAIL

Für ein rundum begeisterndes Erlebnis für die Essensgäste kommt es auf jedes Detail an. Nicht nur das Essen, auch die Geräte zum Warm- und Kalthalten sollen perfekt aussehen. Die Warmhalteplatte wird mit einer Oberfläche aus Glas geliefert, die Kalt-Warm-Platte mit einer Oberfläche aus Dekton® oder Glas. Beide können wahlweise von einem Edelstahlrahmen umgeben sein oder rahmenlos eingebaut werden. Vor allem in der rahmenlosen Variante ist eine filigrane und optisch fast unsichtbare Integration in die Theke möglich.

Rahmen oder rahmenlos: Beide Möglichkeiten sind Bestandteil unseres Baukastensystems. Welche Variante zum Einsatz kommen sollte, darüber entscheiden zwei Faktoren:

- Design
- Anbringung weiterer Komponenten am Gerät z. B. Wärmebrücke



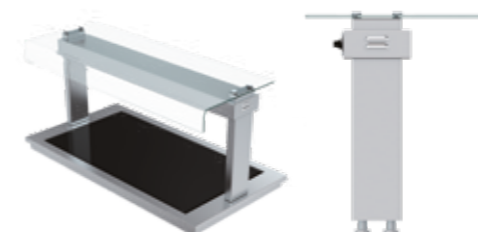
WARMHALTEPLATTE MIT RAHMEN



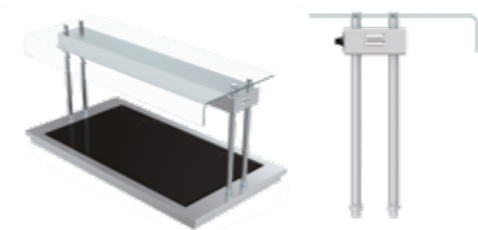
KALT-WARM-PLATTE OHNE RAHMEN UND MIT DEKTON®-OBERFLÄCHE

AUCH AUF DAS ÄUSSERE KOMMT ES AN

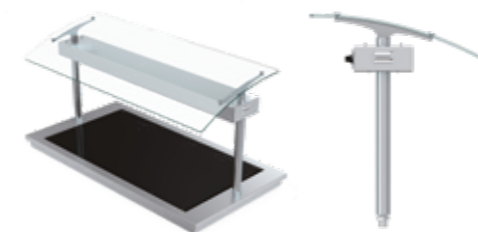
DESIGN HORIZON



DESIGN HORIZON 02



DESIGN OPTIMA



Ein weiterer Baustein, der zu einer attraktiven Präsentation der Speisen beiträgt, ist das passende Design von Gehäuse und Hustenschutz der Wärmebrücke.

DREI VERSCHIEDENE DESIGNS STEHEN DABEI ZUR AUSWAHL.



HOT SPOT AN FÜR DIE PERFEKTEN SPEISEN

Appetitliche Fisch- und Fleischgerichte, leckere Pasta, verlockende Nachtische – schon der Blick auf die Ausgabe soll den Gästen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Das richtige Licht ist dabei ein wichtiger Faktor – und die Deckenbeleuchtung ist dabei häufig nicht optimal ausgerichtet. Noch wichtiger: Nur jederzeit auf den Punkt richtig temperierte Speisen halten, was der Eindruck verspricht. Das ermöglicht die zusätzliche Wärme von oben.

Die Wärmebrücke ist als Baustein im Zusammenspiel mit der Kalt-Warm-Platte eine hervorragende Kombination für die optimale Temperierung und Präsentation der Speisen. Für das Warmhalten der Speisen werden energieeffiziente Infrarotstrahler verwendet. Ebenfalls

in der Wärmebrücke integrierte LEDs sorgen für eine verkaufsfördernde Ausleuchtung der Speisen im Kaltbetrieb der Kalt-Warm-Platte.

GEZIELTE WÄRME OHNE RISIKO

Die Wärme soll nur da erzeugt werden, wo sie gebraucht wird: in den Speisen. Dafür sorgt ein innovativer Reflektor: Dank dieser Technologie gelangen die Infrarotstrahlen nur nach unten zu den Speisen und staut sich nicht oben in der Wärmebrücke. Die berührbaren Oberflächen der Wärmebrücke werden so nicht wärmer als 50°C, das Risiko von Verbrennungen wird minimiert.

DAS RICHTIGE LICHT FÜR JEDE GELEGENHEIT



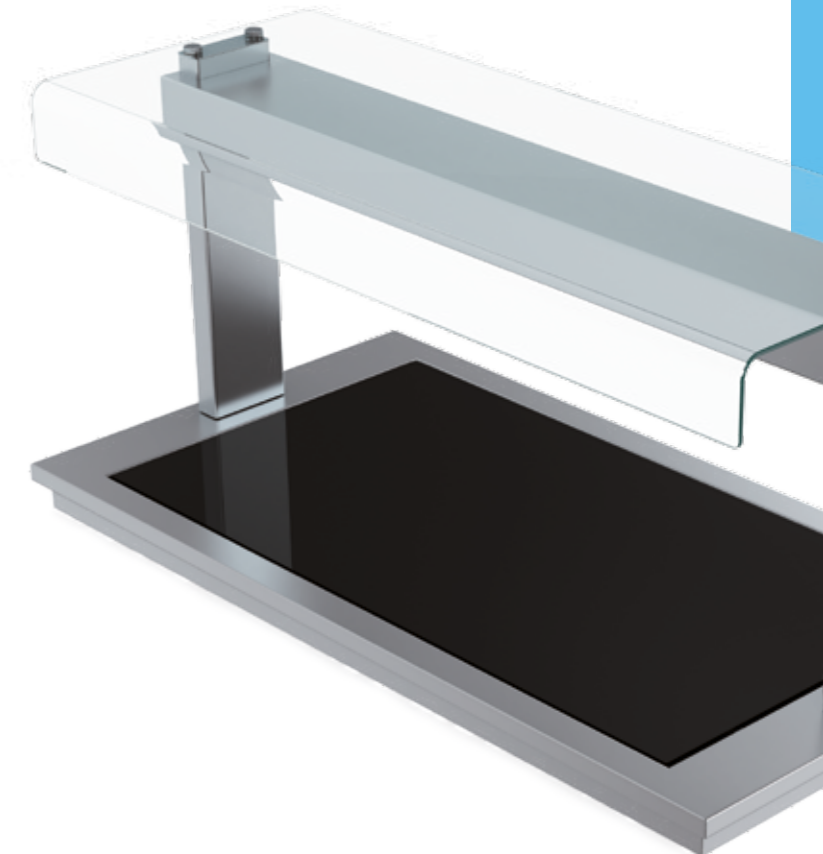
Effiziente 300 Watt Wärmelampe pro 1/1 GN Feld



LED Beleuchtung für die verkaufsfördernde Ausleuchtung von Kaltspeisen – insbesondere in Kombination mit der Kalt-Warm-Platte

DIE VORTEILE DER WÄRMEBRÜCKE IM ÜBERBLICK:

- Innovativer Lichtreflektor zur Speisenwärmung ohne Streuverluste
- Niedriger Anschlusswert von 300 W
- Komfortables Arbeiten durch niedrige Abwärme
- Temperatur der berührbaren Oberflächen max. 50°C
- Energieeinsparung bis zu 50% im Vergleich zu herkömmlichen Wärmebrücken
- Infrarot-Lichtspektrum der Wärmelampe speziell auf Speisen abgestimmt
- LEDs für verkaufsfördernde Ausleuchtung der Speisen



EINBAUSTAPLER



EINBAU-TELLERSTAPLER (unbeheizt)

- Edelstahl
- 3 Führungen je Röhre, verstellbar, kunststoffbeschichtet

Art.-Nr.	Geschirr	Kapazität	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Einbautiefe
0161830	rund, Ø 190-260 mm	bis zu 60 Teile (ohne Haube) bis zu 70 Teile (mit Haube)	Ø 385 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm
0162250	rund, Ø 270-330 mm	bis zu 44 Teile (ohne Haube) bis zu 52 Teile (mit Haube)	Ø 455 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm



EINBAU-TELLERSTAPLER (beheizt)

- Edelstahl
- 3 Führungen je Röhre, verstellbar, kunststoffbeschichtet
- Edelstahl-Rohrheizkörper; 70 °C max. Geschirrtemperatur; stufenlose Temperaturregelung; 600 W Leistung

Art.-Nr.	Geschirr	Kapazität	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Einbautiefe
0161840	rund, Ø 190-260 mm	bis zu 60 Teile (ohne Haube) bis zu 70 Teile (mit Haube)	Ø 385 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm
0162251	rund, Ø 270-330 mm	bis zu 44 Teile (ohne Haube) bis zu 52 Teile (mit Haube)	Ø 455 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm



EINBAU-TELLERSTAPLER (beheizt)

- Edelstahl
- 3 Führungen je Röhre, verstellbar, kunststoffbeschichtet
- Edelstahl-Rohrheizkörper; 70 °C max. Geschirrtemperatur; stufenlose Temperaturregelung; 1000 W Leistung

Art.-Nr.	Geschirr	Anzahl Geschirrstapel	Kapazität	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Einbautiefe
0161850	rund, Ø 190-260 mm	2	bis zu 120 Teile (mit Haube)	610 x 420 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm



EINBAU-TASSENSTAPLER (unbeheizt)

- Edelstahl
- 3 Führungen je Röhre, verstellbar, kunststoffbeschichtet

Art.-Nr.	Geschirr	Anzahl Geschirrstapel	Kapazität	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Einbautiefe
0162541	für runde Tassen, Gläser und Becher, Ø 70-120 mm	3 bis 8 (je nach Geschirrdurchmesser)	bis zu 64 Teile (ohne Haube) bis zu 72 Teile (mit Haube)	Ø 385 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm
0162540	für runde Tassen, Gläser und Becher, Ø 100-150 mm	3 bis 8 (je nach Geschirrdurchmesser)	bis zu 98 Teile (ohne Haube) bis zu 104 Teile (mit Haube)	Ø 455 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm



EINBAU-TASSENSTAPLER (beheizt)

- Edelstahl
- 3 Führungen je Röhre, verstellbar, kunststoffbeschichtet
- Edelstahl-Rohrheizkörper; 70 °C max. Geschirrtemperatur; stufenlose Temperaturregelung; 600 W Leistung

Art.-Nr.	Geschirr	Anzahl Geschirrstapel	Kapazität	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Einbautiefe
0162543	für runde Tassen, Gläser und Becher, Ø 70-120 mm	3 bis 8 (je nach Geschirrdurchmesser)	bis zu 64 Teile (ohne Haube) bis zu 72 Teile (mit Haube)	Ø 385 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm
0162542	für runde Tassen, Gläser und Becher, Ø 100-150 mm	3 bis 8 (je nach Geschirrdurchmesser)	bis zu 98 Teile (ohne Haube) bis zu 104 Teile (mit Haube)	Ø 455 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm



EINBAU-KORBSTAPLER (unbeheizt)

- Edelstahl
- Zur Aufnahme von Geschirrkörben in 500 × 500 mm
- Einbau sowohl von oben als auch von unten möglich

Art.-Nr.	Geschirr	Kapazität	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Einbautiefe
0118179	kleine und schlecht stapelbare Teile	5 Körbe 115 mm hoch/ 8 Körbe 75 mm hoch	526 × 526 mm	Gerätehöhe bis Oberkante, Geräterahmen 640 mm, durch Schraubfüße auf max. 665 mm erweiterbar



EINBAU-KORBSTAPLER (beheizt)

- Edelstahl
- Zur Aufnahme von Geschirrkörben in 500 × 500 mm
- Edelstahl-Rohrheizkörper; 70 °C max. Geschirrtemperatur; stufenlose Temperaturregelung; 600 W Leistung
- Einbau sowohl von oben als auch von unten möglich

Art.-Nr.	Geschirr	Kapazität	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Einbautiefe
0116153	kleine und schlecht stapelbare Teile	5 Körbe 115 mm hoch/ 8 Körbe 75 mm hoch	526 × 526 mm	Gerätehöhe bis Oberkante, Geräterahmen 640 mm, durch Schraubfüße auf max. 665 mm erweiterbar



EINBAU-TABLETTSTAPLER (unbeheizt)

- Edelstahl

Art.-Nr.	Tabletts	Kapazität	Ø Arbeitsplattenaus-schnitt	Einbautiefe
0119549	1 Stapel EN-Tabletts 530 × 370 mm oder GN-Tabletts 530 × 325 mm	ca. 100 Tabletts EN/GN	630 × 430 mm	Gerätehöhe bis Unterkante, Auflagerahmen 640 mm



EINBAU-UNIVERSALSTAPLER (beheizt)

- Edelstahl
- Zentriervorrichtung mit 16 Steckplätzen für Edelstahl-Führungsstäbe
- Edelstahl-Rohrheizkörper; 60°C max. Geschirrtemperatur in 150 min.; stufenlose Temperaturregelung; 1000 W Leistung

Art.-Nr.	Geschirr	Anzahl Geschirr-stapel	Kapazität	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Einbautiefe
0163006	für runde und rechteckige Teller bis Ø 280 mm, auch für kleine Teile geeignet	bis zu 21 je nach Geschirrgröße	bis zu 435 Teile (ohne Haube) bis zu 555 Teile (mit Haube)	584 x 294 mm	Gerätehöhe bis Oberkante, Deckplatte 640 mm, durch Schraubfüße auf max. 740 mm erweiterbar



NUR ZU EMPFEHLEN:

Know-how und Erfahrung
unserer Experten

Wir beraten Sie gern!

ÜBERREICHT DURCH

HUPFER

Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld

Tel.: +49 2541 805-0

info@hupfer.com · www.hupfer.com