

FOOD DISPLAY

**PRESENTACIÓN
ATRACTIVA DE
LOS ALIMENTOS
PARA ENTUSIASMAR A
LOS COMENSALES**



PRESENTACIÓN ATRACTIVA DE LOS ALIMENTOS PARA ENTUSIASMAR A LOS COMENSALES

Como es bien sabido, "también se come con los ojos". Platos principales apetitosos y a la temperatura adecuada, deliciosos postres, ensaladas frescas: la presentación atractiva de los alimentos constituye el primer paso para que los comensales queden encantados. La puesta en escena óptima de los alimentos durante su servicio debe ir de la mano de procesos eficientes, tanto en el caso de los platos preparados por el personal de cocina como en el de los comensa-

les que se sirven ellos mismos.

Con nuestra gama Food Display y nuestras numerosas posibilidades de combinación, ofrecemos un sistema modular que entusiasma por igual al personal de cocina y a los comensales. De esta forma, ya desde la planificación se puede componer un sistema perfectamente adecuado para conseguir una experiencia convincente en los comedores.

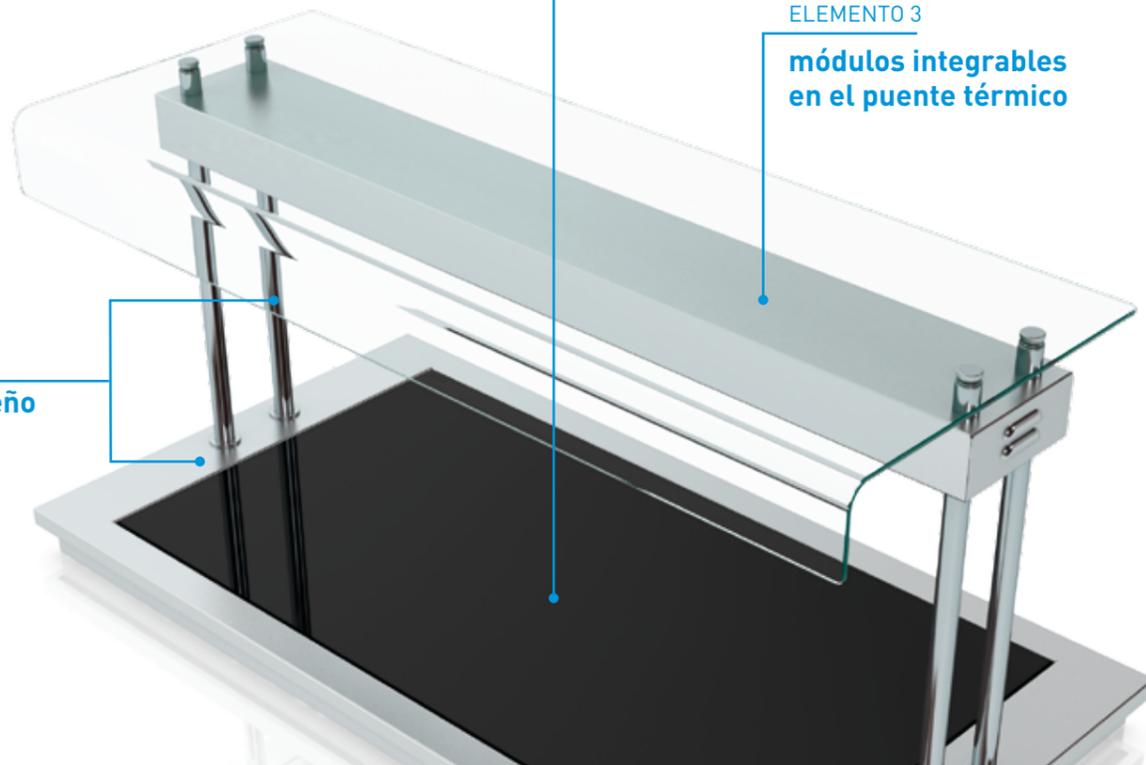
ELEMENTO 2
marco & diseño

ELEMENTO 1

el modelo base
p. e. superficie de mantenimiento
de calor

ELEMENTO 3

módulos integrables
en el puente térmico



ELEMENTO 1: EL MODELO BASE

La decisión más importante a la hora de planificar la dispensación de comidas es la elección del modelo base para presentar los alimentos. Debe elegirse el modelo que resulte más adecuado.



ELEMENTO 2: MARCO & DISEÑO

El hecho de si el modelo base dispone de marco es, por un lado, una cuestión de diseño pero, por otro, depende de si se debe colocar además un puente térmico.

La elección del diseño del puente térmico con protección antitós para la dispensación de alimentos depende del entorno en el que se debe colocar el equipo y debe elegirse en consecuencia.



ELEMENTO 3: MÓDULOS INTEGRABLES EN EL PUENTE TÉRMICO

Un puente térmico ayuda a mantener calientes los alimentos. A la vez, ofrece las condiciones idóneas para una presentación óptima de la comida. El puente térmico puede iluminarse a elección con infrarrojos o LED.



APILADORES EMPOTRADOS

Los aparatos apiladores para platos, tazas y demás procuran una alta capacidad para los componentes de la vajilla y pueden ser neutros o con calentador. Su integración en el servicio de comida ofrece un aspecto atractivo y a la vez ahorra espacio.



PRESENTACIÓN DE LA COMIDA PERFECTA Y EFICAZ

El objetivo de cualquier cocina es conseguir que a sus comensales les guste la comida y queden entusiasmados. El hecho de poder presentar de forma atractiva y limpia las comidas calientes perfectamente preparadas, no requiere solo buen personal de cocina, sino también soluciones técnicas convincentes.

Presentación atractiva, manipulación ergonómica, servicio eficiente: con estas tres ventajas básicas, Therma Dry revoluciona la presentación de las comidas. Therma Dry utiliza la energía calefactora de ondas de infrarrojos, sin adición de agua ni precalentamiento y con un nivel de temperatura constante. De esta forma, la carga de los alimentos calientes pasa de ser un reto diario a convertirse en un proceso de trabajo sencillo, sin riesgos y considerablemente más rápido.

LAS VENTAJAS DE THERMA DRY SON NUMEROSAS:

- Mayor seguridad de trabajo y procesos más rápidos
- Disponibilidad inmediata del calor
- Sin molestos vapores de agua
- Menor consumo de energía
- No se forman depósitos de cal y por tanto, la limpieza del sistema es más fácil
- No se requieren conductos de agua ni conexiones de 400 V

¡Descubra la solución ideal para la dispensación estacionaria de alimentos calientes con mostradores flexibles!

LAS VENTAJAS ESTÁN EN LOS DETALLES



PRESENTACIÓN ÓPTIMA DE LA COMIDA

- Nivel de temperatura constante
- Con conmutador de dos niveles para la regulación de temperatura
- Sin necesidad de post-cocción



SIMPLEMENTE EFICIENTE

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

*En comparación con Baño María con elemento calefactor tubular y carga conectada de 700 W.



MANIPULACIÓN IDEAL

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

63%
ahorro de energía

DATOS TÉCNICOS



Versión con borde ancho para el montaje directo de un puente térmico



Versión con borde estrecho

Capacidad de GN	Consumo máximo de potencia eléctrica	Consumo energético	Tensión nominal
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

Con conmutador de dos niveles; con borde ancho para alojar el puente térmico o con borde estrecho; consulte la hoja de datos para conocer las dimensiones y otras instrucciones de instalación.



MODELO BASE: SUPERFICIE CALIENTE / FRÍA

MANTIENE LA TEMPERATURA ÓPTIMA DESDE LA MAÑANA HASTA LA NOCHE

La comidas frías y calientes deben estar siempre a la temperatura que les corresponde. Una temperatura adecuada para cada comida es un factor esencial para mantener la calidad de los alimentos y, también, el nivel de satisfacción de los comensales. Una solución técnica capaz de mantener el frío o el calor de manera flexible siempre es más eficiente desde el punto de vista de los costes de adquisición y explotación. Importante: una solución intermedia no basta, sino que ambas funciones deben cumplirse con un rendimiento máximo. Esto es precisamente lo que ofrece Hupfer con su combinación de superficie caliente / fría y puente térmico. Además, gracias a la más moderna tecnología de luces LED, los alimentos se presentan con una iluminación perfecta. Ya nada puede impedir que el comensal disfrute de una comida servida a la temperatura óptima.

El rango térmico abarca desde -5 hasta 140 °C. Para conseguir flexibilidad es importante poder cambiar de

alimentos rápidamente. La superficie se puede enfriar de +140 °C a -5 °C en tan solo 50 minutos. Con ello se garantiza un tiempo suficiente para el cambio entre desayuno y almuerzo o entre otras dos comidas.

UNA SUPERFICIE CON MUCHAS VENTAJAS:

- Menor consumo energético
- Limpieza sencilla
- Control digital de la temperatura
- Tiempo de calentamiento corto
- Superficie: Vidrio o Dekton®
- Rango de temperatura: -5 °C a +140 °C
- Refrigerante R290 de larga duración
- Grupo de refrigeración integrado o conexión a instalación frigorífica externa
- Tamaños: GN 1/1 a GN 4/1

AHORRO DE TIEMPO

En la cocina siempre hay prisas. Los tiempos de cambio de comida cortos evitan esperas y favorecen un aprovechamiento eficiente de las instalaciones existentes.

AHORRO DE COSTES

Lo mismo, pero en términos económicos. Un uso más flexible significa que se necesitan menos aparatos para presentar la comida.

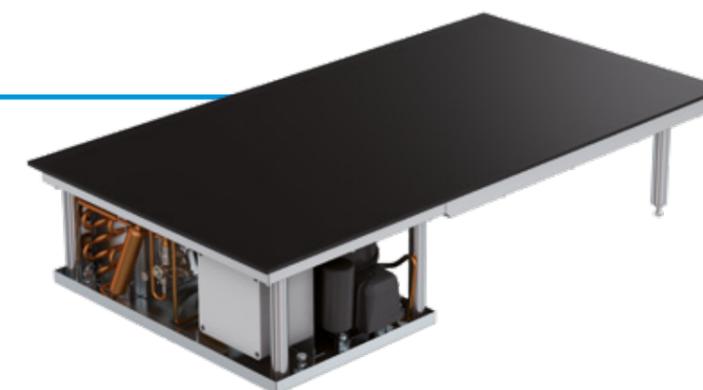
AHORRO DE ESPACIO

Como una misma superficie sirve para mantener en frío o en caliente, se necesita menos espacio.

LARGA DURACIÓN

Para el enfriamiento se utiliza el refrigerante R290, el cual, gracias su bajo potencial de calentamiento atmosférico, cumple a largo plazo las restricciones de la normativa sobre gases fluorados de la UE.

DATOS TÉCNICOS



Capacidad de GN	Superficie	Consumo máximo de potencia eléctrica	Potencia de refrigeración	Refrigerante	Tensión nominal
1	Vidrio o Dekton®	1.840 W	340 W	R290	230V AC
2	Vidrio o Dekton®	1.840 W	340 W	R290	230V AC
3	Vidrio o Dekton®	2.070 W	340 W	R290	230V AC
4	Vidrio o Dekton®	2.420 W	340 W	R290	230V AC

Grupo de refrigeración integrado o conexión a instalación frigorífica externa; sin marco o con marco de acero inoxidable para alojar el puente térmico; en la hoja informativa hallará medidas y otras indicaciones para el montaje.





SUPERFICIE DEKTON®

Alta resistencia a rascadas, calor, congelación, escarcha y manchas: las superficies Dekton son todo ventajas. No solamente son la mejor opción para la presentación de alimentos, sino que también dan un aspecto atractivo a la zona de servicio de comidas. La superficie caliente / fría encaja perfectamente en la zona de servicio gracias a una fina junta de dilatación que lo separa. El color estándar de las superficies Dekton® es el negro. Se sirven otras decoraciones bajo pedido.

TIEMPOS Y CONSUMO ENERGÉTICO *

	Temperatura inicial	Temperatura deseada	Tiempo	Consumo energético
Calentamiento a partir de temperatura ambiente	25 °C	90 °C	12 min	0,281 kWh
	25 °C	140 °C	39 min	0,609 kWh
Enfriamiento a partir de temperatura ambiente	25 °C	5 °C	15 min	0,044 kWh
	25 °C	-5 °C	24 min	0,065 kWh
Cambio de comida de caliente fría	140 °C	5 °C	45 min	0,092 kWh
	140 °C	-5 °C	52 min	0,101 kWh
Cambio de comida de fría a caliente	-5 °C	90 °C	23 min	0,389 kWh
	-5 °C	140 °C	46 min	0,749 kWh

*Prueba realizada con una placa GN 3/1 con superficie de vidrio y sin puente térmico (julio de 2019).

MODELO BASE: SUPERFICIE DE MANTENIMIENTO DE CALOR



LA TEMPERATURA, EN SU PUNTO

Una temperatura constante y adecuada para los platos calientes determina el sabor, el aspecto y, por consiguiente, la satisfacción de los comensales. Las superficies de mantenimiento de calor de Hupfer se caracterizan por su fiabilidad y eficiencia. El personal de cocina puede estar seguro de que con un rango térmico de entre 30 y 90 °C siempre conseguirá el resultado deseado y los alimentos de alta calidad no se echarán a perder.

LAS VENTAJAS DE NUESTRAS SUPERFICIES DE MANTENIMIENTO DE CALOR

- Limpieza sencilla
- Uso flexible
- Control digital de la temperatura de 30 a 90 °C
- Tiempo de calentamiento corto



DATOS TÉCNICOS

Capacidad de GN	Superficie	Consumo máximo de potencia eléctrica	Tensión nominal
2	Vidrio	600 W	AC 220-230V N PE
3	Vidrio	900 W	AC 220-230V N PE
4	Vidrio	1.200 W	AC 220-230V N PE
5	Vidrio	1.500 W	AC 220-230V N PE

Sin marco o con marco de acero inoxidable para alojar el puente térmico; en la hoja informativa hallará medidas y otras indicaciones para el montaje.



LA PERFECCIÓN HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

Cada detalle cuenta para que los comensales disfruten de una experiencia gratificante en todos los sentidos. No solo la comida debe ofrecer un aspecto inmejorable, sino también todos los aparatos utilizados para mantenerla caliente o fría. La superficie caliente y la superficie caliente-fría se suministran con superficie de vidrio o Dekton®. Opcionalmente, pueden incluir un marco de acero inoxidable o se pueden montar sin marco. Sobre todo en la variante sin marco, la integración con el mostrador es muy sutil y prácticamente invisible.

Con marco o sin marco: Ambas opciones, con marco o sin marco, forman parte de nuestro sistema modular. La variante a utilizar dependerá de dos factores:

- el diseño
- la inclusión de otros componentes en el conjunto (p. e. un puente térmico)



CON MARCO



SIN MARCO Y CON SUPERFICIE DEKTON®

EL ASPECTO TAMBIÉN ES IMPORTANTE

DISEÑO HORIZON



DISEÑO HORIZON 02



DISEÑO OPTIMA



Otro factor que contribuye a que la comida tenga una presentación atractiva es un diseño adecuado de la carcasa y de la protección antitós del puente térmico.

PARA ELLO DISPONEMOS DE TRES DISEÑOS DISTINTOS.



UN PUNTO CALIENTE PARA COMIDAS PERFECTAS

Apetitosos platos de pescado y carne, sabrosa pasta, postres tentadores... A los comensales se les tiene que hacer la boca agua con solo ver las porciones. Una luz adecuada es siempre un factor esencial, y la iluminación que proviene del techo no siempre está bien alineada. Más importante todavía: solo los alimentos que se mantengan en todo momento a su temperatura adecuada harán justicia al aspecto que ofrecen. Esto se consigue con una fuente de calor cenital adicional.

El puente térmico, en combinación con el estante caliente-frío, es la solución perfecta para conseguir un control óptimo de la temperatura y una presentación impecable de las comidas. Para mantener los alimentos calientes se utilizan rayos infrarrojos energéticamente eficientes. Las luces LED ofrecen

una iluminación que incita a la venta de comidas con el funcionamiento en frío del estante caliente-frío.

CALOR SELECTIVO SIN RIESGOS

El calor debe generarse únicamente allí donde es necesario: en la comida. De ello se encarga un moderno reflector: gracias a esta tecnología, los rayos infrarrojos descienden verticalmente sobre los alimentos y no se acumulan en el puente térmico, en la parte superior. Las superficies del puente térmico con las que puede haber contacto no superan los 50°C de temperatura, con lo que el riesgo de quemaduras se minimiza.

UNA LUZ ADECUADA PARA CADA OCASIÓN



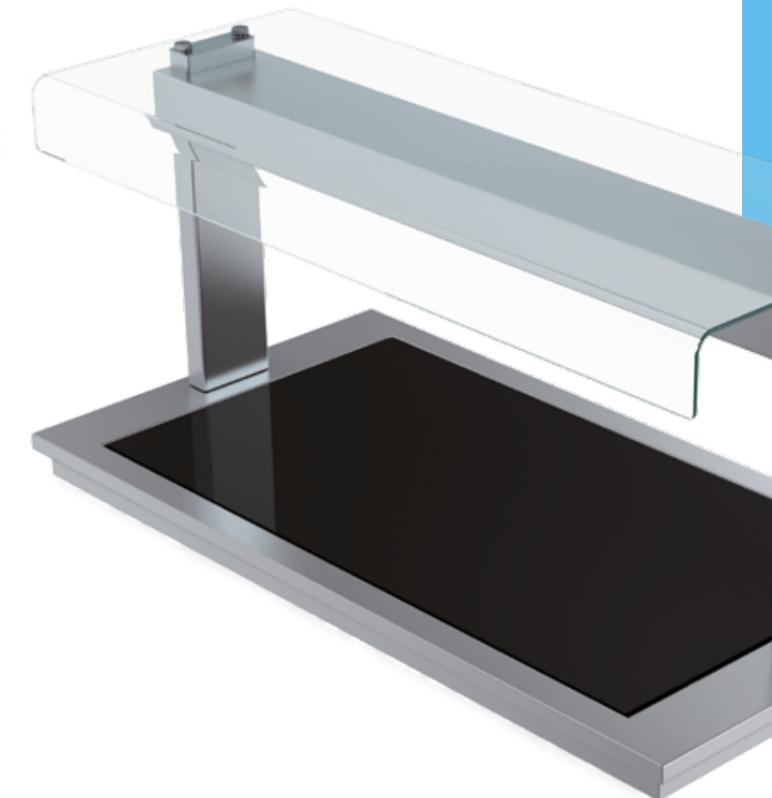
Lámpara térmica eficiente de 300 W por campo de GN 1/1



Iluminación LED para promover la venta de comidas frías; especialmente en combinación con la superficie caliente / fría

RESUMEN DE LAS VENTAJAS DEL PUENTE TÉRMICO:

- Reflector de luz innovador para calentar alimentos sin pérdidas por dispersión
- Menos potencia conectada (300 W)
- Trabajo más cómodo debido a menor calor residual
- Temperatura máx. de las superficies accesibles de 50°C
- Ahorro de energía de hasta el 50% en comparación con puentes térmicos convencionales
- Espectro de luz infrarroja de la lámpara térmica ajustado especialmente a los alimentos
- Luces LED para una iluminación de alimentos que impulsa las ventas



APILADOR ENCASTRABLE



APILADOR DE PLATOS EMPOTRADO (neutro)

- Acero inoxidable
- 3 guías por pozo, ajustables, revestimiento de plástico

Ref.	Vajilla	Capacidad	Ø Recorte de la encimera de trabajo	Profundidad de montaje
0161830	redondo, Ø 190-260 mm	hasta 60 piezas (sin tapa) hasta 70 piezas (con tapa)	Ø 385 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm
0162250	redondo, Ø 270-330 mm	hasta 44 piezas (sin tapa) hasta 52 piezas (con tapa)	Ø 455 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm



APILADOR DE PLATOS EMPOTRADO (con calentador)

- Acero inoxidable
- 3 guías por pozo, ajustables, revestimiento de plástico
- Calentador de tipo tubular de acero inoxidable, temperatura máx. de la vajilla 70 °C; regulación de temperatura continua; potencia 600 W

Ref.	Vajilla	Capacidad	Ø Recorte de la encimera de trabajo	Profundidad de montaje
0161840	redondo, Ø 190-260 mm	hasta 60 piezas (sin tapaçç) hasta 70 piezas (con tapa)	Ø 385 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm
0162251	redondo, Ø 270-330 mm	hasta 44 piezas (sin tapa) hasta 52 piezas (con tapa)	Ø 455 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm



APILADOR DE PLATOS EMPOTRADO (con calentador)

- Acero inoxidable
- 3 guías por pozo, ajustables, revestimiento de plástico
- Calentador de tipo tubular de acero inoxidable, temperatura máx. de la vajilla 70 °C; regulación de temperatura continua; potencia 1000 W

Ref.	Vajilla	Número de pilas de vajilla	Capacidad	Ø Recorte de la encimera de trabajo	Profundidad de montaje
0161850	redondo, Ø 190-260 mm	2	hasta 120 piezas (con tapa)	610 x 420 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm



APILADOR DE TAZAS EMPOTRADO (neutro)

- Acero inoxidable
- 3 guías por pozo, ajustables, revestimiento de plástico

Ref.	Vajilla	Número de pilas de vajilla	Capacidad	Ø Arbeitsplatten-ausschnitt	Profundidad de montaje
0162541	para tazas redondas, vasos y tazas, Ø 70-120 mm	3 hasta 8 (dependiendo del tamaño de la vajilla)	hasta 64 piezas (sin tapa) hasta 72 piezas (con tapa)	Ø 385 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm
0162540	para tazas redondas, vasos y tazas, Ø 100-150 mm	3 hasta 8 (dependiendo del tamaño de la vajilla)	hasta 98 piezas (sin tapa) hasta 104 piezas (con tapa)	Ø 455 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm



APILADOR DE TAZAS EMPOTRADO (con calentador)

- Acero inoxidable
- 3 guías por pozo, ajustables, revestimiento de plástico
- Calentador de tipo tubular de acero inoxidable, temperatura máx. de la vajilla 70 °C; regulación de temperatura continua; potencia 600 W

Ref.	Vajilla	Número de pilas de vajilla	Capacidad	Ø Recorte de la encimera de trabajo	Profundidad de montaje
0162543	para tazas redondas, vasos y tazas, Ø 70-120 mm	3 hasta 8 (dependiendo del tamaño de la vajilla)	hasta 64 piezas (sin tapa) hasta 72 piezas (con tapa)	Ø 385 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm
0162542	para tazas redondas, vasos y tazas, Ø 100-150 mm	3 hasta 8 (dependiendo del tamaño de la vajilla)	hasta 98 piezas (sin tapa) hasta 104 piezas (con tapa)	Ø 455 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm



APILADOR DE CESTAS INTEGRADO (neutro)

- Acero inoxidable
- Para alojar cestas para vajilla de 500 × 500 mm
- Posibilidad de instalación tanto desde arriba como desde abajo

Ref.	Vajilla	Capacidad	Ø Recorte de la encimera de trabajo	Profundidad de montaje
0118179	piezas de vajilla pequeñas o difícilmente apilables	5 cestas de 115 mm de altura/8 cestas de 75 mm de altura	526 × 526 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm, Ampliable a 665 mm máx. mediante pies roscados



APILADOR DE CESTAS INTEGRADO (con calentador)

- Acero inoxidable
- Para alojar cestas para vajilla de 500 × 500 mm
- Calentador de tipo tubular de acero inoxidable, temperatura máx. de la vajilla 70 °C; regulación de temperatura continua; potencia 600 W
- Posibilidad de instalación tanto desde arriba como desde abajo

Ref.	Vajilla	Capacidad	Ø Recorte de la encimera de trabajo	Profundidad de montaje
0116153	piezas de vajilla pequeñas o difícilmente apilables	5 cestas de 115 mm de altura/8 cestas de 75 mm de altura	526 × 526 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm, Ampliable a 665 mm máx. mediante pies roscados



APILADOR DE PLATOS EMPOTRADO (neutro)

- Acero inoxidable

Ref.	Bandejas	Capacidad	Ø Recorte de la encimera de trabajo	Profundidad de montaje
0119549	1 pila bandejas EN 530 × 370 mm o bandejas GN 530 × 325 mm	ca. 100 bandejas EN/GN	630 × 430 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm



APILADOR UNIVERSAL INTEGRADO (con calentador)

- Acero inoxidable
- Dispositivo de centrado con 16 ranuras para barras guía de acero inoxidable
- Calentador de tipo tubular de acero inoxidable, temperatura máx. de la vajilla 60 °C en 150 min.; regulación de temperatura continua; potencia 1000 W

Ref.	Vajilla	Número de pilas de vajilla	Capacidad	Ø Recorte de la encimera de trabajo	Profundidad de montaje
0163006	para placas redondas y rectangulares de hasta Ø 280 mm, también aptas para piezas pequeñas	hasta 21 dependiendo del tamaño de la vajilla	hasta 435 piezas (sin tapa) hasta 555 piezas (con tapa)	584 × 294 mm	Altura del aparato hasta las esquinas inferiores, marco de soporte 640 mm, Ampliable a 740 mm máx. mediante pies roscados



MUY RECOMENDABLE:

know-how y experiencia
de nuestros expertos

¡Estaremos encantados de
asesorarle!

PRESENTADO POR

HUPFER

Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld

Tel.: +49 2541 805-0

info@hupfer.com · www.hupfer.com