

Besser trocken warm halten – Speisenausgabe mit Therma Dry macht Appetit

Ihr Vorteil:
63%
Energieersparnis



Die neue Generation Therma Dry

Trockene Wärme für höchsten Genuss

Begeisterte Gäste sind das Ziel jeder Küche. Damit perfekt zubereitete, warme Speisen attraktiv und hygienisch präsentiert werden können, bedarf es passender technischer Lösungen.

Ergonomisch in der Handhabung, effizient im Betrieb: Therma Dry nutzt die Wärmeenergie von Infrarotwellen – ohne Wasserzufuhr, kein Vorheizen und mit konstantem Temperaturniveau.

Funktional im Design, vielseitig im Einsatz:

- Ergonomisches und komfortables Arbeiten
- Energie- und zeitsparend
- Keine besonderen baulichen Voraussetzungen wie z. B. Wasserleitungen, 400-V-Anschluss

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



Die Vorteile liegen im Detail: Therma Dry für die Herausforderung in der Gemeinschaftsverpflegung

Optimale Food-Präsentation

- Konstantes Temperaturniveau
- Zweistufenschalter zur Temperaturregelung
- Kein Nachgaren



Einfach effizient

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



Ideales Handling

- Ergonomisches Beschicken
- Kein störender Wasserdampf
- Einfache Reinigung



Speiseausgabesysteme im Vergleich

	Therma Dry mit Infrartheizung	Bain-Marie mit Rohrheizkörper
Energieverbrauch	325 Wh	887 Wh**
Max. elektrische Leistungsaufnahme	340 W	700 W
Kein Vorheizen	+	-
Kein Wasserzulauf und -ablauf erforderlich	+	-
Kein Wasserdampf	+	-
Kein Entkalken	+	-
Ergonomisch	+	-
HACCP-konform	+	+

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

Klappe auf für das neue Therma Dry

Die Beschickung der Warmausgabe gehört zu den täglichen Herausforderungen. Schwer, heiß und teils flüssig befüllt, sind die GN-Behälter oft unhandlich. Die Beschickungsklappe bietet hier optimale Ergonomie.

Aufgrund der Infrarotheizung wird kein Wasserdampf zur Wärmeübertragung an den GN-Behälter benötigt. Das bedeutet maximale Vorteile in der Anwendung:

- Höhere Arbeitssicherheit
- Keine Wasserverschleppung
- Kein störender Wasserdampf
- Einfache Reinigung des Systems
- Geringere Abwärme
- Keine Kalkablagerungen

Für maximale Hygiene kann die Beschickungsklappe mit nur einem Handgriff für Reinigungszwecke entnommen werden.



Technische Daten: Therma Dry

GN-Kapazität	Max. elektrische Leistungsaufnahme / W	Energieverbrauch / Wh	Spannung / 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

Optimale Kombination: Therma Dry und die neue Wärme-Lichtbrücke

Mit der kombinierten Innovation aus Therma Dry und Wärme-Lichtbrücke mit Infrarot und neuester LED-Technik stellen Sie die Speisen für Ihre Gäste wohltemperiert in ein perfektes Licht.

- Innovativer Lichtreflektor zur Speisenwärmung ohne Streuverluste
- Energieeinsparung bis zu 50 % im Vergleich zu herkömmlichen Wärmebrücken
- Temperatur der berührbaren Oberflächen max. 40 °C
- Infrarot-Lichtspektrum der Wärmelampe speziell auf Speisen abgestimmt
- LEDs für verkaufsfördernde Ausleuchtung der Speisen



Schalten Sie Wärme von oben zu ...



... oder LED-Beleuchtung an.

Nur zu empfehlen: Know-how und Erfahrung unserer Experten

Wir beraten Sie gern!

Überreicht durch

Hupfer®
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld
Tel.: +49 2541 805-0
Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.de

*VL 03/19 PT 03/19 © Hupfer® 2021. Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.
Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: VestaLaurenz, Bochum.*

HUPFER
we make work flow