

# Beter droog warm houden – gerechten verdelen met Therma Dry smaakt beter

Uw voordeel:  
**63%**  
energiebesparing



# De nieuwe generatie Therma Dry

## Droge warmte voor de beste smaak

Enthousiaste gasten zijn het doel van iedere keuken. Om warme gerechten aantrekkelijk en hygiënisch te kunnen presenteren, zijn de juiste technische oplossingen nodig.

Ergonomisch te hanteren, efficiënt in gebruik: Therma Dry gebruikt de warmte-energie van infraroodgolven – zonder watertoevoer, zonder voorverwarmen en met een constant temperatuurniveau.

### Praktisch design, veelzijdig te gebruiken:

- Ergonomisch en comfortabel werken
- Energie- en tijdbesparend
- Geen speciale aansluitingen in het gebouw nodig, zoals waterleidingen, 400-V-aansluiting

Ontdek de ideale oplossing voor het stationair verdelen van warme gerechten en voor flexibele actiecounters.



# De voordelen zitten in de details: Therma Dry voor de uitdaging van de verdeling van gerechten aan groepen

## Optimale presentatie van de gerechten

- Constant temperatuurniveau
- Met tweetraps schakelaar voor temperatuurregeling
- Geen naverwarmen



## Simpelweg efficiënt

- Geen voorverwarmen nodig
- Lage aansluitwaarde
- 63 % minder energieverbruik\*



## Makkelijk manoeuvreerbaar

- Ergonomisch beladen
- Geen storende waterdamp
- Gemakkelijk te reinigen



## Vergelijking voedselverdeelssystemen

	Therma Dry met infraroodverwarming	Bain-marie met buisverwarmingselement
Energieverbruik	325 Wh	887 Wh**
Max. elektrisch opgenomen vermogen	340 W	700 W
Geen voorverwarming nodig	+	-
Geen watertoevoer en -afvoer nodig	+	-
Geen waterdamp	+	-
Geen ontkalking nodig	+	-
Ergonomisch	+	-
HACCP-conform	+	+

\* In vergelijking met bain-marie met buisverwarmingselement en 700 W aansluitvermogen.  
\*\* incl. voorverwarmen.

## Beladingsklep voor de nieuwe Therma Dry

Het beladen van de warme gerechten is een uitdaging die iedere dag terugkomt. Zwaar, heet en deels met vloeistoffen gevuld zijn de GN-bakken vaak moeilijk te hanteren. De beladingsklep biedt hier optimale ergonomie.

Dankzij de infraroodverwarming is er geen waterdamp voor de warmte-overdracht aan de GN-bak nodig. Dit heeft grote voordelen in het gebruik:

- Hogere werkveiligheid
- Geen storende waterdamp
- Minder restwarmte
- Geen transport van water
- Gemakkelijk te reinigen systeem
- Geen kalkafzettingen

Voor maximale hygiëne kan de laadklep met maar één handbeweging uitgenomen worden om gereinigd te worden.



## Technische gegevens: Therma Dry

GN-capaciteit	Max. elektrisch opgenomen vermogen / W	Energieverbruik / Wh	Spanning / 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 combinatie: Therma Dry en de nieuwe thermische lichtbrug

Met de combinatie van de innovatie van de Therma Dry en een thermische lichtbrug met infrarood en de nieuwste LED-techniek presenteert u de gerechten voor uw gasten in een perfect licht.

- Innovatieve lichtreflector voor het verwarmen van gerechten zonder verspilling
- Energiebesparing tot 50% in vergelijking met traditionele warmtebruggen
- Temperatuur van de aanraakbare oppervlakken max. 40 °C
- Infrarood-lichtspectrum van de warmtelamp speciaal op gerechten afgestemd
- LEDs voor aantrekkelijke verwarming van gerechten



*Voeg warmte van boven toe ...*



*... of schakel de LED-verlichting in.*

# Warm aanbevolen: kennis en ervaring van onze experts

Wij adviseren u graag!

Overhandigd door

Hupfer® Nederland B.V.  
Edison 43  
3241 LS Middelharnis  
Nederland  
Tel.: + 31 187 470 666  
E-mail: [info@hupfer.nl](mailto:info@hupfer.nl)  
[www.hupfer.nl](http://www.hupfer.nl)

*VL 03/19 PT 03/19 © Hupfer® 2021. Alle gegevens/afmetingen zijn bij benadering. Technische wijzigingen voorbehouden. Elke vorm van reproductie, ook gedeeltelijk, alleen met toestemming. Concept en lay-out: VestalLaurenz, Bochum.*

**HUPFER**  
we make work flow