

Thekenanlage mit HUPFER® ThermoDry System



Die optisch und funktional überzeugende Thekenanlage von HUPFER® in der Cafeteria des St. Gerburgis Hospitals in Nottuln, in der täglich bis zu 100 Personen pro Mahlzeit versorgt werden können. Diese Anlage unterstreicht das herausragende Leistungsspektrum von HUPFER®. Ob mit der Tabletrutsche aus Granit, der Kühlvitrine aus Glas/Edelstahl oder der Verkleidung aus Holzdekorplatten - HUPFER® liefert seinen Kunden die Komplettlösung. Ein vielfältig kombinierbarer Mix aus den unterschiedlichsten Materialien wie Edelstahl, Granit, Kunststoff, Glas oder Schichtstoff bietet zahlreiche Möglichkeiten bei der Gestaltung der Thekenanlage. Im Fokus sind dabei immer die Funktionalität, Anwenderfreundlichkeit und natürlich das Design.



Gastseitige Ansicht auf die gesamte Thekenanlage. Eine elegante Kombination aus Schichtstoff- und Edelstahlelementen macht die Frontverkleidung zu einem echten Hingucker. Die platzsparende Tabletrutsche, die HUPFER® ThermoDry Warmhaltewannen und viele weitere Elemente untermauern den Anspruch von HUPFER® an Funktionalität, Ergonomie und Anwenderfreundlichkeit. .



Der integrierte Besteckbehälter aus hochwertigem Edelstahl positioniert das Besteck hygienisch und kundenfreundlich. Die darunter liegende Edelstahlwanne bietet ausreichend Platz für die Bereitstellung von Tellern.



Die HUPFER® ThermoDry Warmhaltewannen: Effiziente und thermostatisch regelbare Warmhaltung von Speisen in GN 1/1-200 Behältern und deren Unterteilung. Die im Wannenboden nahtlos eingearbeiteten Glas-keramik-Warmhalteplatten ermöglichen ein "trockenes" Beheizen - der unangenehme Wasserdampf an der Speiseausgabe entfällt.



Durch den Einsatz von Beschickungsklappen können GN Behälter anwenderfreundlich in die HUPFER® ThermoDry Warmhaltewannen eingeschoben und aus diesen entnommen werden. Aufgeklappt lassen sich die Wannen leichter reinigen. Eine über den Wannen installierte Wärmebrücke hält die Speisen mit Hilfe von Halogen-Wärmestrahlern zusätzlich warm.



Hinterer Thekenbereich: Funktionalität und Design ergänzen sich perfekt. Viel Stauraum für Vorrat und Zusatzgeräte bieten die optisch ansprechenden Flügeltürschränke. Die hochwertige Arbeitsplatte aus Granit überzeugt durch ihre Robustheit und Reinigungsfreundlichkeit.



Ein aufgeteilter Oberschrank, mit schräg verstellbaren Glasböden und seitlich montierter LED-Inneraubleuchtung, unterstützt bei der verkaufsfördernden Präsentation von Convenience Goods. Durch eine eingebaute Rollade in Alu-Optik lässt sich der Schrank zudem verschließen.



Bereich hinter der Theke.



Durch eine Plexiglasscheibe, die als Spritzschutz dient, wird eine hygienische Trennung von Spül- und Handwaschbecken erreicht. Schnellen und unkomplizierten Zugriff auf Handtücher, ermöglicht der unter den Becken eingebaute Spender. Die in der Schranktür eingebaute Einwurfsklappe lässt Handtücher auf direktem Weg in den Papierkorb wandern.