

Warmhoudbak Therma Dry eiland GN 1/1

Spec-sheet bij artikel 8900473 | WHW TDB mTr GN 1/1 - 400

HUPFER
we make work flow



Technische gegevens

Laadvermogen:	15
Vermogen:	340 W
Aansluit-spanning:	230 V
Nominale stroom:	1,5 A
Veiligheidsklasse:	class_1
Frequentie:	50 Hz

Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

De Therma Dry Basic verwarmingsplaat is ontworpen voor de presentatie en het serveren van optimaal verwarmde gerechten, zelfs in zelfbedieningssystemen. De verwarmingsplaat zorgt voor gebruiksvriendelijke bediening en bevordert een soepele werking in de gastronomie.

De Hupfer Therma Dry voedselverwarmplaat is de ideale oplossing voor het presenteren en serveren van optimaal verwarmde gerechten in de horeca. Deze hoogwaardige verwarmplaat van robuust roestvrij staal garandeert de hoogste hygiënestandaarden en een duurzame constructie. De innovatieve infraroodverwarmtechnologie zorgt voor een gelijkmatige en efficiënte warmteverdeling, zodat gerechten altijd op de perfecte temperatuur worden geserveerd. De gebruiksvriendelijke bediening bevordert een soepel werkproces, vooral in zelfbedieningssystemen. Met zijn moderne ontwerp integreert de verwarmplaat harmonieus in elke commerciële keuken en verhoogt het de aantrekkelijkheid van het buffet. Hygiënische oppervlakken vergemakkelijken het schoonmaken en garanderen een veilige omgeving. Ervaar een nieuwe dimensie van voedselpresentatie met de Hupfer Therma Dry verwarmplaat!

- Infrarood verwarmtechnologie zorgt voor een gelijkmatige en efficiënte warmteverdeling, waardoor voedsel optimaal wordt verwarmd.
- Geschikt voor zelfbediening, het zorgt voor gebruiksvriendelijke bediening en bevordert een vlotte werking in de horeca.
- Roestvrij staal zorgt voor een duurzame en robuuste constructie die voldoet

Aanvraagdatum: 20.05.2026,
23:32:21

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. © Hupfer

Warmhoudbak Therma Dry eiland GN 1/1

Spec-sheet bij artikel 8900473 | WHW TDB mTr GN 1/1 - 400

HUPFER
we make work flow

aan de hoogste hygiënenormen.

- Hygiënische oppervlakken maken schoonmaken gemakkelijker en bieden een veilige en schone omgeving.
- Modern ontwerp integreert naadloos in elke commerciële keuken en verhoogt de aantrekkelijkheid van het buffet.

Aanvraagdatum: 20.05.2026,
23:32:21

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©
Hupfer*