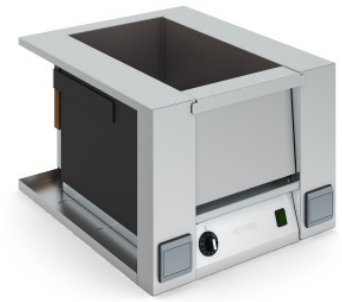
Warmhaltewanne ThermaDry GN-1/1

Artikel-Nr.: 8900301-01 | WHW TDE fWB mTr GN 1/1 - 400

HUPFER
we make work flow



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Technische Daten

Leistung:	340 W
Anschluss-Spannung:	AC 220-230 V
Nennstrom:	1,5 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50/60 Hz
Gewicht:	22.242 kg
Breite:	536 mm
Tiefe:	638 mm
Höhe:	400 mm

Das Warmhaltebecken Therma Dry zum Einbau in eine Speisenausgabeanlage dient dem trockenbeheizten Warmhalten, der Präsentation und Ausgabe warmer Speisenkomponenten in GN-Behälten bis 200 mm Höhe.

Das trockenbeheizte Warmhaltebecken Therma Dry zum Einbau in eine Speisenausgabeanlage dient der einladenden Präsentation und Ausgabe warmer Speisenkomponenten. Das Hupfer Therma Dry ist eine überzeugende, effiziente Lösung für die Speisenausgabe.

Das wärmeisolierte Modul aus Edelstahl ist ohne ein Vorheizen sofort einsatzbereit. Mit Speisen versehene GN-Behälter werden bequem in das Modul eingeschoben. Eine Glasheizplatte ist in den Beckenboden eingebaut und zu Reinigungszwecken gut zugänglich. Die doppelwandige Beschickungsklappe mit eingekanteter Griffleiste ist werkzeuglos zu entnehmen. Durch eine gleichmäßige Beheizung mit Infrarot-Technik halten die Speisen ein konstantes Temperaturniveau – ganz ohne nachzugaren. Das trockenbeheizte Warmhaltebecken kann unabhängig von Wasserleitungen flexibel positioniert werden. Therma Dry wird ganz ohne Wasser betrieben und sorgt für ein effizientes Arbeiten bei vergleichbar geringem Energieverbrauch und hoher Arbeitssicherheit. Das Warmhaltebecken Therma Dry ist mit einem umlaufenden Rahmen versehen, vorbereitet für den Aufbau der Wärmebrücke.

- Infrarot-Heiztechnik ermöglicht sofortige Verwendbarkeit ohne Vorheizen und effizientes Arbeiten
- werkzeuglos entnehmbare Beschickungsklappe macht die Glasheizplatte gut

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer · Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com

zugänglich und ermöglicht eine einfache Reinigung
- gleichmäßige Beheizung sorgt für konstantes Temperaturniveau ohne nachzugaren
- Infrarot-Technik ohne Rohranschlüsse für freies Positionieren
- Infrarot-Technik ermöglicht Heizbetrieb ohne Wasser und hohe Arbeitssicherheit
- niedriger Stromverbrauch sorgt für effizientes und nachhaltiges Arbeiten

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer · Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com