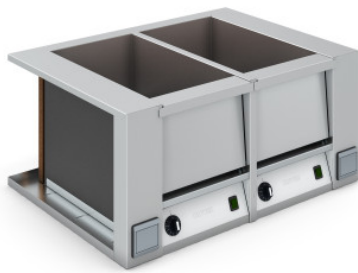


Warmhaltebecken ThermoDry GN-2/1

Artikel-Nr.: 8900302-01 | WHW TDE fWB mTr GN 2/1 - 400

HUPFER
we make work flow

Technische Daten



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Leistung:	680 W
Anschluss-Spannung:	AC 220-230 V
Nennstrom:	3,0 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50/60 Hz
Gewicht:	42.458 kg
Breite:	869 mm
Tiefe:	661 mm
Höhe:	405 mm

Die Warmhaltewanne Thermo Dry dient der Lagerung und dem Transport von warmen Speisen unter optimalen Temperaturbedingungen. Die Warmhaltewanne Thermo Dry ermöglicht eine effiziente Organisation und Verteilung von Speisen in Gastronomiebetrieben.

Die Hupfer Warmhaltewanne Thermo Dry bietet eine innovative Lösung für die Lagerung und den Transport warmer Speisen in Gastronomiebetrieben. Die ergonomische Beschickungsklappe ermöglicht ein müheloses Befüllen, was die Effizienz bei der Speisenzubereitung steigert. Dank der Infrarot-Heiztechnik sorgt die Warmhaltewanne für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, die die Qualität der Speisen optimal erhält. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, garantiert die Thermo Dry eine langlebige Nutzung und einfache Reinigung für höchste Hygieneansprüche. Die robuste Bauweise gewährleistet Stabilität und Belastbarkeit, selbst unter anspruchsvollen Bedingungen. Setzen Sie auf die Hupfer Warmhaltewanne Thermo Dry für eine effiziente Organisation und Verteilung Ihrer Speisen!

- ergonomische Beschickungsklappe ermöglicht müheloses Befüllen und verbessert die Effizienz bei der Speisenzubereitung
- Infrarot-Heiztechnik sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und erhält die Qualität der Speisen
- hochwertiger Edelstahl gewährleistet eine langlebige Nutzung und einfache Reinigung für optimale Hygiene

Abbrufdatum: 18.04.2025, 23:16:43 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Warmhaltebecken ThermoDry GN-2/1

Artikel-Nr.: 8900302-01 | WHW TDE fWB mTr GN 2/1 - 400

HUPFER
we make work flow

- robuste Bauweise garantiert hohe Stabilität und Belastbarkeit unter anspruchsvollen Bedingungen