

# Warmhaltebecken Therma Dry Insel GN 3/1

Artikel-Nr.: 8900475 | WHB TDI 3/1 400mTR IWB CNS EW1

**HUPFER**  
we make work flow



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.*

## Technische Daten

<b>Temperaturbereich:</b>	analoger Regler, stufenlos
<b>Leistung:</b>	340 W
<b>Anschluss-Spannung:</b>	AC 220-230 V
<b>Nennstrom:</b>	1.50 A
<b>Schutzart:</b>	Klasse 1
<b>Frequenz:</b>	50-60 Hz
<b>Gewicht:</b>	27.114 kg
<b>Breite:</b>	1537 mm
<b>Tiefe:</b>	611 mm
<b>Höhe:</b>	416 mm

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

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

Das wärmeisolierte Modul aus Edelstahl ist ohne 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. 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.

Die optional erhältliche Wärmebrücke für ein zusätzliches Warmhalten der Speisen von oben bietet individuelle Anpassungs- und Nutzungsmöglichkeiten.

Abbruchdatum: 27.12.2024, 11:06:20 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

## Warmhaltebecken Therma Dry Insel GN 3/1

Artikel-Nr.: 8900475 | WHB TDI 3/1 400mTR IWB CNS EW1

**HUPFER**  
we make work flow

- Einbau in ein freistehendes Ausgabemöbel zur Selbstbedienung
- nahezu verlustlose Übertragung der Heizenergie ermöglicht sofortige Verwendbarkeit ohne Vorheizen und effizientes Arbeiten
- gleichmäßige Heizung sorgt für konstante Temperaturen ohne nachzugaren
- Infrarot-Heiztechnik ermöglicht die Positionierung unabhängig von Rohrleitungen
- Heizbetrieb ohne Wasser sorgt für hohe Arbeitssicherheit
- niedriger Stromverbrauch für sparsamen und energieeffizienten Betrieb