

Bacs chauffants Therma Dry buffet GN 2/1

Fiche technique de l'article 8900474 | WHB TDI 2/1 400mTR IWB CNS EW1

Caractéristiques techniques



Plage de température :	régulateur analogique, réglage continu
Puissance :	340 W
Tension de raccordement :	AC 220-230 V
Courant nominal :	1.50 A
Indice de protection :	Klasse 1
Fréquence :	50-60 Hz

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Le bac chauffant Therma Dry destiné à être installé dans une installation de distribution de repas, permet de maintenir le chauffage à sec, de présenter et de distribuer des aliments chauds dans des bacs GN d'une hauteur maximale de 200 mm. Optimise les installations de repas en libre-service

Le bac chauffant Therma Dry chauffé à sec est à installer dans une installation de distribution de repas et sert à présenter et distribuer des aliments chauds. Le Hupfer Therma Dry est une solution efficace pour la distribution de repas et les comptoirs de repas en libre-service.

Le module à isolation thermique en acier inox est prêt à l'emploi sans préchauffage. Les bacs GN à repas s'insèrent facilement dans le module. Une plaque chauffante en verre est montée dans le fond du bac et est facilement accessible pour le nettoyage. Grâce au chauffage uniforme par la technique infrarouge, les repas conservent un niveau de température constant, sans qu'ils ne doivent être de nouveau réchauffés. Le bac chauffant à sec peut être positionné de manière flexible sans avoir à se soucier des conduites d'eau. Le Therma Dry fonctionne en effet sans eau et avec efficacité pour une consommation d'énergie réduite et une sécurité de travail élevée.

Un pont thermique est disponible en option pour un maintien au chaud supplémentaire des repas par le haut et vous offre des possibilités d'utilisation spécifiques à vos besoins.

- Installation dans un meuble de distribution indépendant pour le libre-service

Date de consultation : 27.09.2024, 11:18:30 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Bacs chauffants Therma Dry buffet GN 2/1

Fiche technique de l'article 8900474 | WHB TDI 2/1 400mTR IWB CNS EW1

- Le transfert de l'énergie de chauffage, quasiment sans perte, permet de l'utiliser sans préchauffage et de travailler efficacement.
- Le chauffage uniforme garantit des températures constantes sans qu'il ne soit nécessaire de réchauffer de nouveau les aliments.
- La technique de chauffage à infrarouge permet de placer les bacs sans avoir à se soucier des conduites d'eau.
- Le chauffage sans eau garantit une sécurité de travail élevée.
- Faible consommation d'énergie pour un fonctionnement économique et économe en énergie.