

FOOD DISPLAY

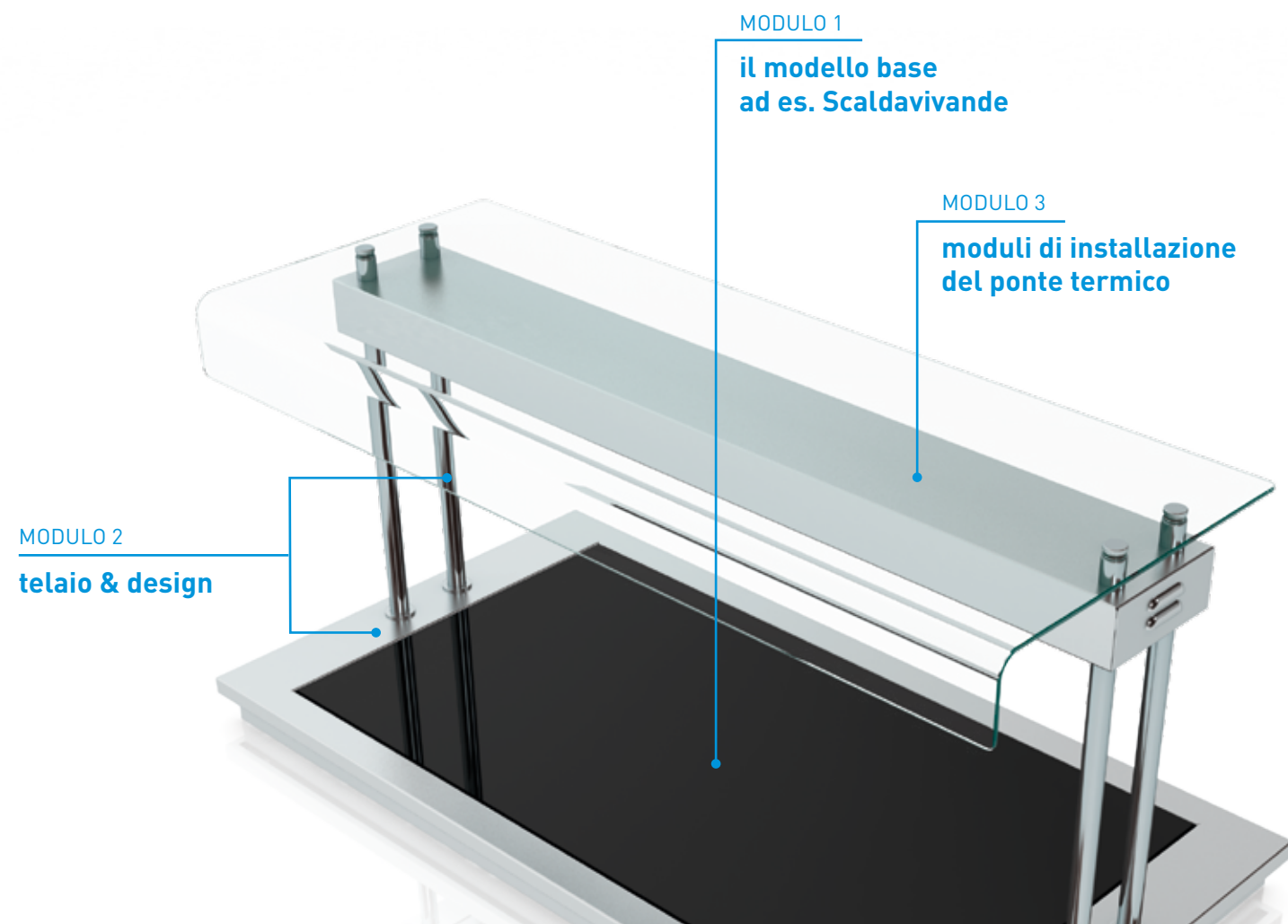
**GRADEVOLE
PRESENTAZIONE
DELLE PIETANZE
PER CLIENTI SODDISFATTI**



GRADEVOLE PRESENTAZIONE DELLE PIETANZE PER CLIENTI SODDISFATTI

Si mangia con gli occhi, anche in mensa. Piatti principali appetitosi e ben temperati, deliziosi dessert, insalate fresche: una presentazione invitante delle pietanze è il primo passo per entusiasmare il cliente. La presentazione ottimale delle pietanze durante la distribuzione deve andare di pari passo con processi efficienti che riguardano sia le attrezzature e la gestione da parte del personale di cucina, sia i clienti che si servono da soli.

Con la nostra gamma Food Display e le diverse possibilità di combinazione, offriamo un sistema modulare che entusiasma sia il personale di cucina sia i clienti. In questo modo è possibile realizzare un sistema su misura per una convincente esperienza in una mensa già in fase di progettazione.



MODULO 1: IL MODELLO BASE

La decisione più importante nella pianificazione della distribuzione degli alimenti è la scelta del modello base per la presentazione delle pietanze. In questo caso è importante scegliere il modello più adatto.



MODULO 2: TELAIO & DESIGN

L'utilizzo di un telaio nel modello base può essere dettato da un lato da una questione di design, dall'altro dalla necessità di applicare un ponte riscaldato supplementare.

La scelta del design del ponte termico e della protezione antitosse per la distribuzione degli alimenti dipende dall'ambiente in cui l'apparecchio deve essere posizionato e quindi deve essere fatta tenendo presente questo aspetto.



MODULO 3: MODULI DI INSTALLAZIONE DEL PONTE TERMICO

Un ponte termico aiuta a mantenere i cibi caldi e al contempo offre anche le migliori premesse per la presentazione ottimale dei cibi. Il ponte riscaldato può essere illuminato a scelta con infrarossi o LED.



ELEVATORI INCASSO

Carrelli elevatori per piatti, tazze e altre stoviglie garantiscono una elevata capienza, con o senza riscaldamento. L'integrazione nella distribuzione degli alimenti è al contempo esteticamente gradevole e poco ingombrante.



EFFICIENTE PRESENTAZIONE DEI CIBI IN MODO PERFETTO

Clienti entusiasti del cibo proposto sono l'obiettivo di ogni cucina. Per presentare piatti perfettamente preparati e caldi in modo gradevole e pulito, è necessario non solo un buon personale di cucina, ma anche soluzioni tecniche convincenti.

Presentazione invitante, impiego ergonomico, funzionamento efficiente: grazie a questi tre vantaggi principali, Therma Dry rivoluziona la presentazione nella distribuzione degli alimenti. Therma Dry sfrutta l'energia termica dei raggi infrarossi, senza necessità di acqua o preriscaldamento, con un livello di temperatura costante. In questo modo, il caricamento nella distribuzione di piatti caldi passa dall'essere una sfida quotidiana a un'operazione semplice, senza rischi e molto meno dispendiosa.

VANTAGGI DI THERMA DRY SONO MOLTEPLICI

- maggiore sicurezza sul lavoro e processi di lavoro più rapidi
- immediata disponibilità del calore
- senza fastidioso vapore acqueo
- ridotto consumo energetico
- nessun deposito calcareo, quindi facile pulizia del sistema
- nessuna tubazione dell'acqua e nessun collegamento da 400 V necessari

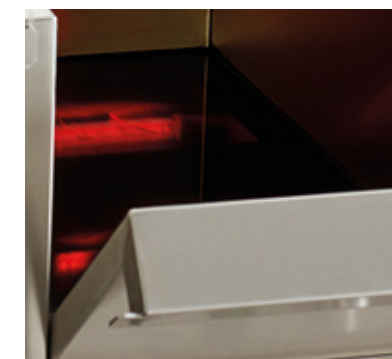
Scoprite la soluzione ideale per la distribuzione stazionaria di alimenti caldi e carrelli flessibili per ogni vostra esigenza.

I VANTAGGI RISIEDONO NEI DETTAGLI



PRESENTAZIONE OTTIMALE DEI CIBI

- Livello di temperatura costante
- Con interruttore a due fasi per la regolazione della temperatura
- Senza rifinitura di cottura



SEMPLICEMENTE EFFICIENTE

- Non serve preriscaldare
- Potenza assorbita ridotta
- 63% in meno di consumo energetico*

*Rispetto al bagnomaria con elemento riscaldante tubolare e carico collegato di 700 W.



MANEGGEVOLEZZA IDEALE

- Caricamento ergonomico
- Senza gli svantaggi del vapore
- Facile da pulire

63%
risparmio
energetico

DATI TECNICI



Versione con bordo largo per il montaggio diretto di un ponte termico



Versione con bordo stretto

Capacità GN	Potenza elettrica assorbita max.	Consumo energetico	Tensione nominale
1	340 W	340 Wh	230V AC
2	680 W	680 Wh	230V AC
3	1.020 W	1.020 Wh	230V AC
4	1.360 W	1.360 Wh	230V AC
5	1.700 W	1.700 Wh	230V AC

Con interruttore a due fasi; con bordo largo per ponte riscaldante o con bordo stretto; per le dimensioni e le ulteriori istruzioni di installazione fare riferimento alla scheda tecnica.



TEMPERATURA OTTIMALE DALLA MATTINA ALLA SERA

Il cibo da consumare freddo deve essere raffreddato, il cibo da consumare caldo deve restare caldo. La giusta temperatura per il cibo giusto è decisiva per il mantenimento della qualità delle pietanze e per la soddisfazione dei clienti. Le soluzioni tecniche, che possono mantenere gli alimenti freddi o caldi in modo flessibile, sono le più efficienti in termini di costi di acquisto e di esercizio. Importante: trovare un compromesso non è sufficiente, occorre garantire entrambe le funzioni (caldo/freddo) in modo efficiente. Con la combinazione di piastra caldo/freddo e ponte riscaldante, Hupfer offre esattamente questo. Grazie alla tecnologia a LED più avanzata è inoltre possibile presentare le pietanze per gli ospiti sotto una luce perfetta. Niente può impedire di gustare le pietanze a temperatura ottimale.

Il range di temperatura è compreso tra -5 e 140 °C. Importante per ottenere una flessibilità effettiva è la rapida velocità di commutazione. La piastra può essere

raffreddata da +140 °C a -5 °C in soli 50 minuti, che sono sicuramente collocabili nel lasso di tempo che intercorre tra la colazione e il pranzo o tra altri due pasti.

UNA PIASTRA, MOLTI VANTAGGI

- Consumo energetico ridotto
- Facile da pulire
- Controllo digitale della temperatura
- Breve tempo di riscaldamento
- Superficie: vetro o Dekton®
- Range di temperatura: da -5 °C a +140 °C
- Liquido refrigerante sostenibile R290
- Gruppo di refrigerazione integrato o collegamento a un impianto di refrigerazione esterno
- Dimensioni: da 1/1 a 4/1 GN

RISPARMIO DI TEMPO

Il tempo in cucina è sempre scarso. I brevi tempi di commutazione consentono di risparmiare sui tempi di attesa e di utilizzare in modo più efficiente gli apparecchi esistenti.

RISPARMIO DI COSTI

A stessa cosa vale per il prezzo. Un impiego flessibile significa che è necessario un minor numero di apparecchi per la presentazione dei cibi.

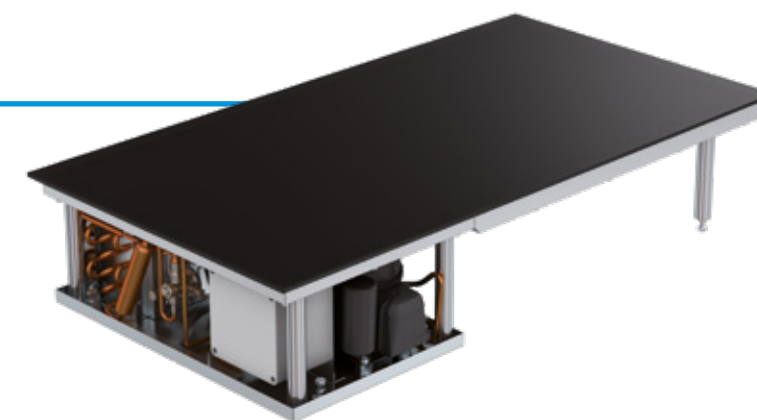
RISPARMIO DI SPAZIO

Se la stessa piastra può essere utilizzata per mantenere le pietanze fredde o calde, è necessario meno spazio.

SOSTENIBILITÀ FUTURA

Per il raffreddamento viene utilizzato il liquido refrigerante R290 che, grazie al suo basso valore GWP (Global Warming Potential), soddisfa a lungo termine le restrizioni contemplate dal regolamento UE sui gas fluorurati.

DATI TECNICI



Capacità GN	Superficie	Potenza elettrica assorbita max	Potenza refrigerante	Liquido refrigerante	Tensione nominale
1	vetro o Dekton®	1.840 W	340 W	R290	230V AC
2	vetro o Dekton®	1.840 W	340 W	R290	230V AC
3	vetro o Dekton®	2.070 W	340 W	R290	230V AC
4	vetro o Dekton®	2.420 W	340 W	R290	230V AC

Gruppo di refrigerazione integrato o collegamento a un impianto di refrigerazione esterno; senza telaio o con telaio in acciaio inossidabile per l'inserimento di ponti riscaldanti; dimensioni e altre indicazioni relative all'installazione sono disponibili nella scheda tecnica.





SUPERFICIE DEKTON®

Resistente ai graffi e al calore, resistente alle fasi di gelo e disgelo, antimacchia: Le superfici Dekton garantiscono molti vantaggi. Non solo per questo motivo rappresentano la prima scelta nella presentazione delle pietanze, ma contribuiscono anche a rendere attraente la vista di insieme della distribuzione delle pietanze. Separata solo da un sottile giunto di dilatazione, la piastra caldo/freddo si integra nella distribuzione senza soluzione di continuità. Il colore standard delle superfici Dekton® è nero. Disponibili su richiesta altre decorazioni.

TEMPI E CONSUMI ENERGETICI*

	Temperatura di avvio	Temperatura nominale	Tempo	Consumo energetico
Riscaldamento a partire da temperatura ambiente	25 °C	90 °C	12 min	0,281 kWh
	25 °C	140 °C	39 min	0,609 kWh
Raffreddamento a partire da temperatura ambiente	25 °C	5 °C	15 min	0,044 kWh
	25 °C	-5 °C	24 min	0,065 kWh
Commutazione da caldo a freddo	140 °C	5 °C	45 min	0,092 kWh
	140 °C	-5 °C	52 min	0,101 kWh
Commutazione da freddo a caldo	-5 °C	90 °C	23 min	0,389 kWh
	-5 °C	140 °C	46 min	0,749 kWh

*Test con una piastra GN 3/1 con superficie in vetro, senza ponte riscaldante; aggiornamento 07/19

MODELLO BASE: SCALDAVIVANDE

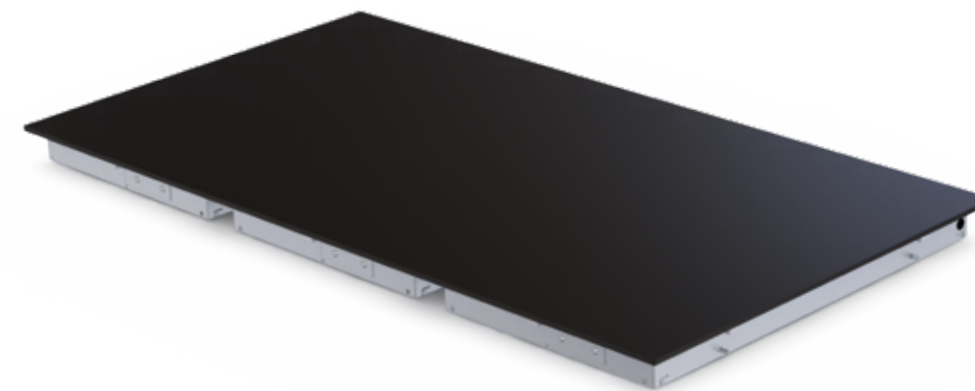


CALDO AL PUNTO GIUSTO

Per il gusto e l'aspetto degli alimenti caldi, e quindi per soddisfare gli ospiti di ogni cucina, è importante mantenere la giusta temperatura in modo costante. Affidabilità ed efficienza contraddistinguono lo scaldavivande di Hupfer. Il personale della cucina può essere certo di ottenere sempre il risultato desiderato nel range di temperatura che varia da 30 a 90 °C e di mantenere inalterata l'elevata qualità delle pietanze.

I VANTAGGI DEL NOSTRO SCALDAVIVANDE

- Facile da pulire
- Utilizzo flessibile
- Controllo digitale della temperatura da 30 a 90 °C
- Breve tempo di riscaldamento



DATI TECNICI

Capacità GN	Superficie	Potenza elettrica assorbita max	Tensione nominale
2	vetro	600 W	AC 220-230V N PE
3	vetro	900 W	AC 220-230V N PE
4	vetro	1.200 W	AC 220-230V N PE
5	vetro	1.500 W	AC 220-230V N PE

Senza telaio o con telaio in acciaio inossidabile per l'inserimento di ponti riscaldanti; dimensioni e altre indicazioni relative all'incasso sono disponibili nella scheda tecnica.



PERFETTO FINO ALL'ULTIMO DETTAGLIO

Ogni dettaglio è importante per garantire agli ospiti della cucina un'esperienza entusiasmante sotto ogni punto di vista. Non solo il cibo, ma anche gli apparecchi per mantenere le pietanze calde o fredde devono avere un aspetto perfetto. La piastra riscaldante e la piastra caldo/freddo sono disponibili con superfici in vetro o Dekton. A scelta, queste piastre possono essere circondate da un telaio in acciaio inossidabile oppure possono essere installate senza telaio. In particolare nella versione senza telaio, è possibile effettuare

un'integrazione perfetta delle piastre nel bancone in modo visivamente impercettibile.

Con telaio o senza telaio: entrambe le possibilità sono parte integrante del nostro sistema modulare. Due fattori determinano la variante più adatta da utilizzare:

- Design
- Aggiunta di altri componenti all'apparecchio (ad es.) ponte riscaldante



CON TELAIIO



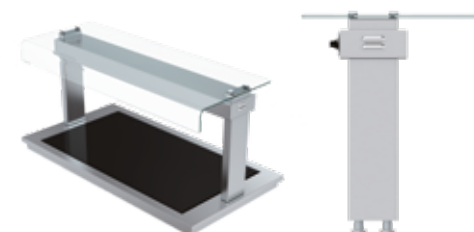
SENZA TELAIIO E CON
SUPERFICIE DEKTON®

ANCHE L'ASPETTO ESTERIORE È IMPORTANTE

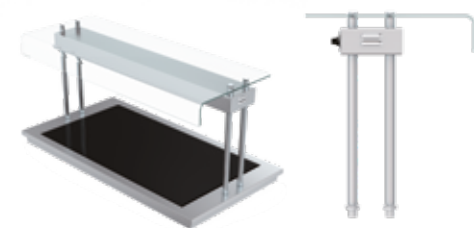
Un ulteriore elemento che contribuisce a rendere attraente la presentazione delle pietanze è il design coordinato del corpo e della protezione antitosse del ponte riscaldante.

SONO DISPONIBILI TRE DIVERSI DESIGN A SCELTA.

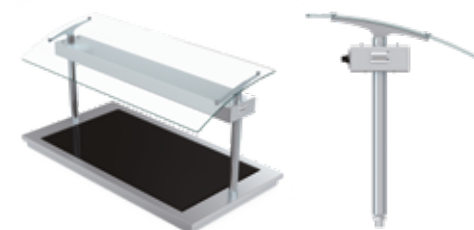
DESIGN HORIZON



DESIGN HORIZON 02



DESIGN OPTIMA



LA GIUSTA LUCE PER PIETANZE PERFETTE

Piatti appetitosi a base di pesce e carne, pasta gustosa, golosi dessert: il solo sguardo alla sede di distribuzione delle pietanze fa già venire l'acquolina in bocca agli ospiti. La luce giusta è un fattore importante e, spesso, l'illuminazione a soffitto non è correttamente orientata. Ancora più importante: solo le pietanze temperate al punto giusto mantengono ciò che l'aspetto esteriore promette. Questo è garantito dal calore aggiuntivo che proviene dall'alto.

Il ponte riscaldante, come elemento che interagisce con la piastra freddo/caldo, è un'eccellente combinazione per il controllo ottimale della temperatura e la presentazione delle pietanze. Per mantenere le pietanze calde vengono utilizzati apparecchi a raggi infrarossi, convenienti in termini di efficienza

energetica. I LED illuminano le pietanze nel funzionamento a freddo della piastra freddo/caldo in un modo che invita all'acquisto.

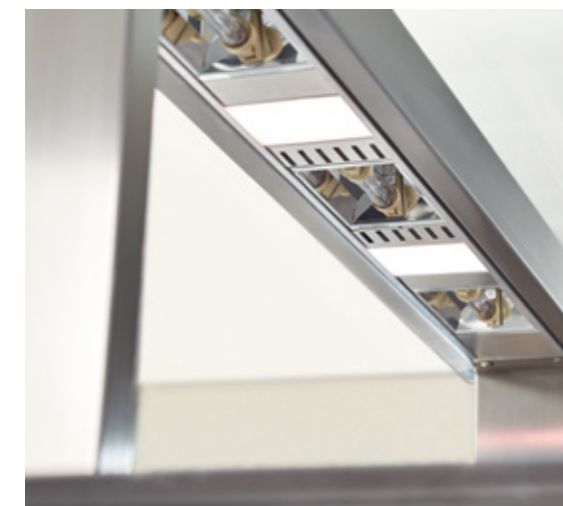
CALORE FUNZIONALE SENZA RISCHIO

Il calore deve essere generato solo dove è necessario: nelle pietanze. Questo è garantito da un riflettore innovativo: grazie a questa tecnologia, i raggi infrarossi raggiungono le pietanze solo in basso e il calore non si accumula in alto nel ponte riscaldante. In questo modo, le superfici accessibili del ponte riscaldante non superano i 50 °C e il rischio di ustioni è ridotto al minimo.

LA GIUSTA LUCE PER OGNI OCCASIONE



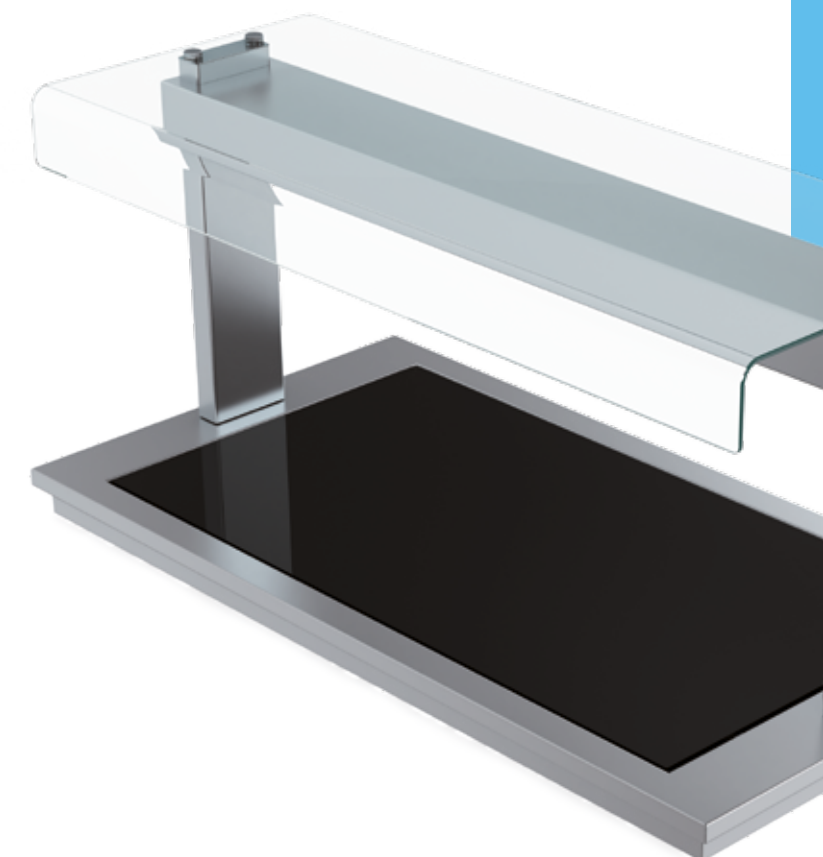
Efficiente lampada riscaldante a 300 Watt per ciascun campo 1/1 GN



Illuminazione a LED per l'illuminazione di promozione delle vendite di cibi freddi – specialmente in combinazione con il piastra caldo/freddo

ELENCO DEI VANTAGGI DEL PONTE RISCALDANTE:

- Innovativo riflettore di luce per il riscaldamento degli alimenti senza dispersione
- Potenza assorbita ridotta di 300 W
- Lavoro confortevole grazie al basso dispendio di calore
- Temperatura max delle superfici esterne 50 °C
- Risparmio di energia fino al 50 % rispetto ai comuni ponti riscaldanti
- Spettro degli infrarossi della lampada calibrato appositamente per il riscaldamento di pietanze
- LED per un'illuminazione degli alimenti che incentivi le vendite



ELEVATORI DA INCASSO



ELEVATORE PIATTI DA INCASSO (non riscaldabile)

- Acciaio inossidabile
- 3 guide per stoviglie, regolabili, rivestite in plastica

Art.	Stoviglie	Capacità	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0161830	rotondo, Ø 190-260 mm	fino a 60 pezzi (senza coperchio) fino a 70 pezzi (con coperchio)	Ø 385 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm
0162250	rund, Ø 270-330 mm	fino a 44 pezzi (senza coperchio) fino a 52 pezzi (con coperchio)	Ø 455 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm



ELEVATORE PIATTI DA INCASSO (riscaldabile)

- Acciaio inossidabile
- 3 guide per stoviglie, regolabili, rivestite in plastica
- Radiatore in acciaio inossidabile; temperatura max stoviglie 70 °C; regolazione continua della temperatura; potenza 600 W

Art.	Stoviglie	Capacità	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0161840	rotondo, Ø 190-260 mm	fino a 60 pezzi (senza coperchio) fino a 70 pezzi (con coperchio)	Ø 385 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm
0162251	rotondo, Ø 270-330 mm	fino a 44 pezzi (senza coperchio) fino a 52 pezzi (con coperchio)	Ø 455 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm



ELEVATORE PIATTI DA INCASSO (riscaldabile)

- Acciaio inossidabile
- 3 guide per stoviglie, regolabili, rivestite in plastica
- Radiatore in acciaio inossidabile; temperatura max stoviglie 70 °C; regolazione continua della temperatura; potenza 1000 W

Art.	Stoviglie	Numero di pile di stoviglie	Kapazität	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0161850	rotondo, Ø 190-260 mm	2	fino a 120 pezzi (con coperchio)	610 × 420 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm



ELEVATORE TAZZE DA INCASSO (non riscaldabile)

- Edelstahl
- 3 guide per stoviglie, regolabili, rivestite in plastica

Art.	Stoviglie	Numero di pile di stoviglie	Capacità	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0162541	per tazzine, bicchieri e tazze rotonde, Ø 70-120 mm	3 a 8 (a seconda delle dimensioni delle stoviglie)	fino a 64 pezzi (senza coperchio) fino a 72 pezzi (con coperchio)	Ø 385 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm
0162540	per tazzine, bicchieri e tazze rotonde, Ø 100-150 mm	3 a 8 (a seconda delle dimensioni delle stoviglie)	fino a 98 pezzi (senza coperchio) fino a 104 pezzi (con coperchio)	Ø 455 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm



ELEVATORE TAZZE DA INCASSO (riscaldabile)

- Acciaio inossidabile
- 3 guide per stoviglie, regolabili, rivestite in plastica
- Radiatore in acciaio inossidabile; temperatura max stoviglie 70 °C; regolazione continua della temperatura; potenza 600 W

Art.	Stoviglie	Numero di pile di stoviglie	Capacità	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0162543	per tazzine, bicchieri e tazze rotonde, Ø 70-120 mm	3 a 8 (a seconda delle dimensioni delle stoviglie)	fino a 64 pezzi (senza coperchio) fino a 72 pezzi (con coperchio)	Ø 385 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm
0162542	per tazzine, bicchieri e tazze rotonde, Ø 100-150 mm	3 a 8 (a seconda delle dimensioni delle stoviglie)	fino a 98 pezzi (senza coperchio) fino a 104 pezzi (con coperchio)	Ø 455 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm



ELEVATORE CESTELLI DA INCASSO (non riscaldabile)

- Acciaio inossidabile
- Per l'inserimento di cestelli di stoviglie in 500 x 500 mm
- Incasso possibile dall'alto o dal basso

Art.	Stoviglie	Capacità	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0118179	stoviglie piccole o difficili da impilare	5 cestelli alti 115 mm/ 8 cestelli alti 75 mm	526 x 526 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm, ampliabile fino a max. 665 mm con piedini avvitabili



ELEVATORE CESTELLI DA INCASSO (riscaldabile)

- Acciaio inossidabile
- Per l'inserimento di cestelli di stoviglie in 500 x 500 mm
- Radiatore in acciaio inossidabile; temperatura max stoviglie 70 °C; regolazione continua della temperatura; potenza 600 W
- Incasso possibile dall'alto o dal basso

Art.	Stoviglie	Capacità	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0116153	stoviglie piccole o difficili da impilare	5 cestelli alti 115 mm/ 8 cestelli alti 75 mm	526 x 526 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm, ampliabile fino a max. 665 mm con piedini avvitabili



ELEVATORE VASSOI DA INCASSO (non riscaldabile)

- Acciaio inossidabile

Art.	Vassoi	Capacità	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0119549	1 pila di vassoi EN 530 x 370 o di vassoi GN 530 x 325 mm	ca. 100 vassoi EN/GN	630 x 430 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm



ELEVATORE UNIVERSALE DA INCASSO (riscaldabile)

- Acciaio inossidabile
- Dispositivo di centraggio con 16 sedi d'innesto per barrette di guida in acciaio inossidabile
- Radiatore in acciaio inossidabile; temperatura max stoviglie 60 °C in 150 min.; regolazione continua della temperatura; potenza 1000 W

Art.	Stoviglie	Numero di pile di stoviglie	Capacità	Ø Ritaglio piano da lavoro	Profondità di montaggio
0163006	per piastre rotonde e rettangolari fino a Ø 280 mm, adatto anche per piccoli oggetti	fino a 21 a seconda delle dimensioni delle stoviglie	fino a 435 pezzi (senza coperchio) fino a 555 pezzi (con coperchio)	584 x 294 mm	Altezza apparecchio fino a bordo inferiore, telaio di supporto 640 mm, ampliabile fino a max. 740 mm con piedini avvitabili



**ASSOLUTAMENTE
CONSIGLIABILE:**

il know-how e l'esperienza
dei nostri esperti

Siamo qui per consigliarvi!

PRESENTATO DA

HUPFER

Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld

Tel.: +49 2541 805-0

info@hupfer.com · www.hupfer.com