

**HUPFER**  
we make work flow

# EISKALT GENIESSEN

Die neue Kühlwanne von Hupfer. Speisen zuverlässig und zukunftsicher kalthalten.





## COOLER TYP

Optimale Kühlung und Präsentation für perfekte Kalt-Speisenerlebnisse.

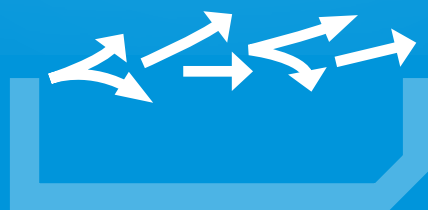
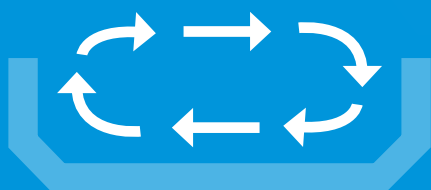
In der Gemeinschaftsverpflegung ist die sichere und ansprechende Präsentation kalter Speisen essenziell. Die Kühlwanne von Hupfer hält Ihre Speisen stets bei optimaler Temperatur. Der laminare Luftschleier sorgt für eine extrem gleichmäßige Kühlung und bewahrt Frische und Qualität.

Die ergonomische Bauweise erleichtert zudem die Reinigung und gewährleistet stets höchste Hygienestandards. Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einer flüsterleisen Kühlwanne, die sowohl funktional als auch ästhetisch ansprechend ist. Investieren Sie in Effizienz, Sicherheit und eine attraktive Speisen-Präsentation.

Ab  
**Q4/2024**  
erhältlich



## LAMINARER LUFTSTROM VS. TURBULENTER LUFTSTROM



Unsere Kühlwannen nutzen einen fortschrittlichen laminaren langsamen Kühlschleier, der Ihre Speisen energieeffizient kühlt und sie vor tabulierender warmer Umgebungsluft schützt. So bleiben Ihre Gerichte länger frisch und geschmackvoll – eine sichere und effektive Lösung für Ihre Kühlbedürfnisse in der Gemeinschaftsverpflegung.

# ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK!



## HÖCHSTGENUSS

- **Maximale Speisenfrische:** Die langsame Luftgeschwindigkeit des laminaren Kühlschleiers sorgt dafür, dass Ihre Speisen sanft gekühlt werden, ohne dass ihre Textur oder ihr Geschmack beeinträchtigt werden.
- **Sicherheit vor warmer Umgebungsluft:** Durch die Bildung eines Luftschleiers werden Ihre Speisen effektiv von der umgebenden, warmen Luft isoliert. So können Sie sicher sein, dass Ihre Speisen stets auf der gewünschten Temperatur gehalten werden.

## DON'T WASTE FOOD

- **Gut verpackt:** Der langsame Kühlschleier verbraucht weniger Energie als herkömmliche Kühlsysteme, da er gezielt dort wirkt, wo er gebraucht wird – nämlich direkt über Ihren Speisen.
- **Reduzierung von Speiseabfällen:** Dank der gleichmäßigen und schonenden Kühlung bleiben Ihre Speisen länger frisch und appetitlich, was zu einer Verringerung von Lebensmittelverschwendung und Kosteneinsparungen führt.



## IMMER SAUBER – IMMER SICHER

- **Einfache Reinigung:** Die werkzeuglose Entnahme von Bauteilen ermöglicht eine vollständig rückstandslose Reinigung.
- **Keine versteckten Ecken:** Unzugängliche Reinigungssecken, besonders der Lüfter, gehören der Vergangenheit an.
- **Spülmaschinentauglich:** Viele Bauteile sind spülmaschinentauglich für noch mehr Reinigungskomfort und Effizienz.

## NACHHALTIG

- **Zukunftssichere Kältemittel:** Steckerfertige Geräte sind mit dem klimafreundlichen Kältemittel R290 ausgestattet. Bei Verwendung von Zentralkälte erfolgt die Kühlung über CO<sub>2</sub> oder Sole.
- **Umweltfreundliches Design:** Das clevere Design erfüllt die Öko-Design-Richtlinie und minimiert so nachhaltig den ökologischen Fußabdruck.
- **Langfristige Einsparungen:** Der geringe Energieverbrauch sowie die maximale Reinigungsfreundlichkeit spart jede Menge Strom- & Personalkosten, womit ihre Betriebskosten langfristig sinken.



# LUST AUF COOLE INFOS?



Viele weitere Infos  
finden Sie auf unserer  
Website.

Ihr Hupfer-Ansprechpartner berät Sie gerne.  
Jetzt Kontakt aufnehmen und Termin vereinbaren!

*ITM 06/24 SD 06/24 © HUPFER © 2024. Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.  
Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: ITM design GmbH, Gescher.*

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG  
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld  
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld  
Tel.: +49 2541 805-0  
info@hupfer.com · www.hupfer.com

**HUPFER**  
we make work flow