

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller :

**Norbert Bauer**  
Key-Account-Manager  
Distribution des repas  
Tél.: +49 178 131 2848  
N.Bauer@hupfer.com



**Immédiatement chaud**

Grâce à la technologie infrarouge innovante, il n'y a pas de préchauffage fastidieux.



**Particulièrement efficace**

Economisez jusqu'à 63 % sur vos coûts énergétiques.



**Très attractif**

Les températures parfaitement réglables garantissent une présentation parfaite des aliments.



**Grande trappe**

Avec les clapets pratiques, le chargement des repas est particulièrement ergonomique.



# PRÊT À PARTIR POUR LE THERMA DRY ?

Votre interlocuteur Hupfer se fera un plaisir de vous conseiller.  
Demandez dès maintenant un rendez-vous !



Pour plus d'informations, visitez notre site Internet.



## A VOS MARQUES, PRÊT, CHAUD.

Le Therma Dry de Hupfer -  
Présentation attrayante et efficace des repas sur  
simple pression d'un bouton.



HupferMetallwerke GmbH & Co. KG  
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld · Allemagne  
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld · Allemagne  
F-67720 Weyersheim · France  
Tél. : +49 2541 805-0 Allemagne  
Tél. : + 33 (0) 3 88 51 73 43 France  
Fax : +49 2541 805-111  
info@hupfer.com - www.hupfer.com

## ALLONS-Y !

La technologie infrarouge du Therma Dry de Hupfer fournit de la chaleur quand elle est nécessaire.

La cuisine industrielle moderne doit relever de nombreux défis au quotidien. Avec la Therma Dry de Hupfer, vous pouvez en toute bonne conscience rayer de votre liste de choses à faire les thèmes de l'efficacité, de l'ergonomie et de la présentation attrayante des repas. Ne nécessitant ni alimentation en eau, ni préchauffage, la technologie Therma Dry utilise l'énergie thermique des ondes infrarouges, assurant un niveau de température constant. La présentation des plats passe ainsi d'un défi quotidien à un jeu d'enfant.

## VOUS POUVEZ L'ÉCONOMISER !

env. 900 €

Frais d'installation

env. 400 €

Frais de nettoyage par an

env. 570 €

Frais d'exploitation par an\*

\*Acceptation : Appareil GN-3/1 pour 260 jours de fonctionnement par an à 3 heures de fonctionnement. Vous trouverez tous les détails sur <https://www.hupfer.com/de/therma-dry>.

## L'EFFICACITÉ A UN NOM : THERMA DRY



La technologie infrarouge du Therma Dry de Hupfer est la méthode de chauffage de l'avenir.

- **Gain de temps** : Le Therma Dry fournit de la chaleur sur simple pression d'un bouton, sans préchauffage fastidieux et long.
- **Economise les coûts d'exploitation** : Grâce à sa faible puissance connectée (max. 1,7 kW pour 230 V), Therma Dry est particulièrement économique - ce qui signifie pour vous jusqu'à 63 % de coûts énergétiques en moins.
- **Economise les coûts d'installation** : Le chauffage à sec des bassins permet d'éviter les frais de raccordement et d'alimentation en eau lors de nouvelles installations.
- **Economise les coûts de nettoyage** : Grâce au chauffage à sec, les dépôts de calcaire bien connus disparaissent. Cela permet de minimiser les temps de nettoyage et d'économiser des frais de personnel.

## SURPRESSE LES PLUS HAUTES EXIGENCES



Avec le Therma Dry de Hupfer, la présentation attractive des aliments est un jeu d'enfant.

- **Température idéale des aliments incluse** : Les régulateurs d'énergie pratiques permettent de régler de manière optimale la température adaptée à chaque plat.
- **Délicieux, tout simplement** : Le niveau de température constant empêche activement toute cuisson ultérieure inesthétique et garantit un plaisir complet.

## OPTIMISE VOTRE QUOTIDIEN



Le Therma Dry est un véritable héros du quotidien.

- **Grande gueule** : Grâce aux abattants pratiques, le chargement des récipients GN devient un jeu d'enfant ergonomique. Il suffit d'ouvrir la trappe, d'insérer le récipient GN, de fermer la trappe et c'est tout.
- **Toujours en sécurité** : Grâce au chauffage à sec, il n'y a plus de vapeur d'eau gênante et dérangeante. De plus, le risque d'éboullantage est éliminé.
- **Plus de flexibilité** : Grâce à la puissance thermique entièrement disponible sur simple pression d'un bouton, vous pouvez vous concentrer davantage sur les choses vraiment importantes dans le déroulement du processus.
- **Directement** : Le rayonnement infrarouge assure un transfert de chaleur direct et immédiat sur les récipients GN et les repas sans réchauffer l'air environnant.

## LA RÉVOLUTION DE LA PRÉSENTATION DES ALIMENTS SE POURSUIT

L'avenir s'annonce radieux : En perspective, nous allons élargir le portefeuille de produits de Thema Dry. En tant que solution autonome, le nouveau Therma Dry est optimisé pour la distribution de repas sans personnel dans le cadre de la restauration collective. Bien entendu, elle est aussi efficace et performante que la célèbre Therma Dry.

D'autres informations suivront - restez attentifs !

**Combattant solitaire** : Le nouveau Therma Dry est optimisé en tant que comptoir en libre-service. Cela permet d'économiser des efforts et du personnel.

**Très économique** : En termes d'efficacité, le nouveau Therma Dry n'a rien à envier aux autres modèles. Bon pour vous et votre porte-monnaie.

**Ça a l'air bien** : Le nouveau Therma Dry s'intègre parfaitement dans votre concept de comptoir et attire ainsi tous les regards.



Disponible à partir du T4/2024

Habillez votre Therma Dry de manière personnalisée.

Toutes les informations sur la Therma Dry et les accessoires se trouvent ici :

