

Warmhoudbak Therma Dry eiland GN 3/1

Spec-sheet bij artikel 8900475 | WHB TDI 3/1 400mTR IWB CNS EW1



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Technische gegevens

Temperatuurbereik:	analoge controller, traploze
Vermogen:	340 W
Aansluit-spanning:	AC 220-230 V
Nominale stroom:	1.50 A
Veiligheidsklasse:	Klasse 1
Frequentie:	50-60 Hz
Gewicht:	27.114 kg
Breedte:	1537 mm
Diepte:	611 mm
Hoogte:	416 mm

De Therma Dry-warmhoudbak voor inbouw in een systeem voor het serveren van maaltijden wordt gebruikt voor het droogverwarmd warm houden, de presentatie en het serveren van warme maaltijdcomponenten in gastronom bakken tot een hoogte van 200 mm. Optimaliseert zelfbedieningsinstallaties

Het droogverwarmde warmhoudbad Therma Dry voor inbouw in een systeem voor het serveren van maaltijden dient voor een uitnodigende presentatie en het serveren van warme maaltijdcomponenten. De Hupfer Therma Dry is een overtuigende, efficiënte oplossing voor het serveren van maaltijden en zelfbedieningsbuffets.

De warmtegeïsoleerde module van roestvrij staal is zonder voorverwarmen direct klaar voor gebruik. Met voedsel gevulde gastronom bakken worden gemakkelijk in de module geschoven. Een glazen verwarmingsplaat is in de bakkodem ingebouwd en is goed toegankelijk voor reinigingsdoeleinden. De dubbelwandige beladingsklep met greeplijst kan zonder gereedschap worden verwijderd. De droogverwarmde warmhoudbak Therma Dry kan onafhankelijk van de waterleidingen flexibel worden gepositioneerd. De Therma Dry werkt zonder water en zorgt voor efficiënt werken bij een vergelijkbaar laag energieverbruik en een hoge arbeidsveiligheid.

De optioneel verkrijgbare thermische brug voor aanvullend warm houden van maaltijden van boven biedt individuele aanpassings- en gebruiksmogelijkheden.

Aanvraagdatum: 27.09.2024,
11:23:21

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©
Hupfer

Warmhoudbak Therma Dry eiland GN 3/1

Spec-sheet bij artikel 8900475 | WHB TDI 3/1 400mTR IWB CNS EW1

HUPFER
we make work flow

- Inbouw in vrijstaand buffetmeubel voor zelfbediening
- Vrijwel verliesvrije overdracht van de verwarmingsenergie maakt onmiddellijke bruikbaarheid zonder voorverwarmen en efficiënt werken mogelijk
- Gelijkmatische verwarming zorgt voor constante temperaturen zonder doorkoken
- Infrarood-verwarmingstechniek maakt het positioneren onafhankelijk van leidingen mogelijk
- Verwarming zonder water zorgt voor een hoge arbeidsveiligheid
- Laag stroomverbruik voor zuinig en energie-efficiënt gebruik

Aanvraagdatum: 27.09.2024,
11:23:21

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©
Hupfer*