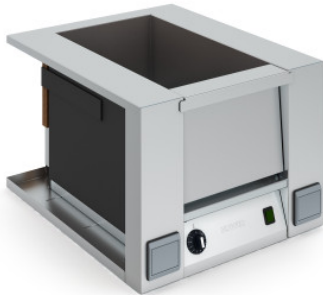


Warmhaltewanne Thema Dry GN 1/1

Artikel-Nr.: 8900301-01 | WHW TDE fWB mTr GN 1/1 - 400

HUPFER
we make work flow

Technische Daten



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Nutzlast:	15
Leistung:	340 W
Anschluss-Spannung:	230 V
Nennstrom:	1,5 A
Schutzklasse:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	22 kg
Breite:	536 mm
Tiefe:	635 mm
Höhe:	400 mm

Die Warmhaltewanne Therma Dry dient der Lagerung und dem Transport von warmen Speisen unter optimalen Temperaturbedingungen. Die Warmhaltewanne Therma Dry ermöglicht eine effiziente Organisation und Verteilung von Speisen in Gastronomiebetrieben.

Die Hupfer Warmhaltewanne Therma Dry bietet eine innovative Lösung für die Lagerung und den Transport warmer Speisen in Gastronomiebetrieben. Die ergonomische Beschickungsklappe ermöglicht ein müheloses Befüllen, was die Effizienz bei der Speisenzubereitung steigert. Dank der Infrarot-Heiztechnik sorgt die Warmhaltewanne für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, die die Qualität der Speisen optimal erhält. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, garantiert die Therma Dry eine langlebige Nutzung und einfache Reinigung für höchste Hygieneansprüche. Die robuste Bauweise gewährleistet Stabilität und Belastbarkeit, selbst unter anspruchsvollen Bedingungen. Setzen Sie auf die Hupfer Warmhaltewanne Therma Dry für eine effiziente Organisation und Verteilung Ihrer Speisen!

- ergonomische Beschickungsklappe ermöglicht müheloses Befüllen und verbessert die Effizienz bei der Speisenzubereitung
- Infrarot-Heiztechnik sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und erhält die Qualität der Speisen
- hochwertiger Edelstahl gewährleistet eine langlebige Nutzung und einfache Reinigung für optimale Hygiene

Abbrufdatum: 21.05.2026, 19:26:35 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Warmhaltewanne Thema Dry GN 1/1

Artikel-Nr.: 8900301-01 | WHW TDE fWB mTr GN 1/1 - 400

HUPFER
we make work flow

- robuste Bauweise garantiert hohe Stabilität und Belastbarkeit unter anspruchsvollen Bedingungen