Warmhaltewanne Therma Dry Basic GN 2/1

Artikel-Nr.: 8900474 | WHW TDB mTr GN 2/1 - 400

HUPFER
we make work flow

Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Technische Daten

Nutzlast:	30 kg
Leistung:	680 W
Anschluss-Spannung:	230 V
Nennstrom:	3,0 A
Schutzklasse:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	35 kg
Breite:	723 mm
Tiefe:	596 mm
Höhe:	416 mm

Die Warmhaltewanne Therma Dry Basic dient der Präsentation und Ausgabe von optimal temperierten Speisen, auch in Selbstbedienungssystemen. Die Warmhaltewanne ermöglicht eine benutzerfreundliche Handhabung und fördert einen reibungslosen Ablauf im Gastronomiebereich.

Die Hupfer Warmhaltewanne Therma Dry ist die ideale Lösung für die Präsentation und Ausgabe optimal temperierter Speisen im Gastronomiebereich. Diese hochwertige Warmhaltewanne aus robustem Edelstahl gewährleistet höchste hygienische Standards und eine langlebige Bauweise. Die innovative Infrarot-Heiztechnik sorgt für eine gleichmäßige und effiziente Wärmeverteilung, wodurch Speisen stets in perfekter Temperatur bereitgestellt werden. Die benutzerfreundliche Handhabung fördert einen reibungslosen Ablauf, insbesondere in Selbstbedienungssystemen. Mit ihrem modernen Design fügt sich die Warmhaltewanne harmonisch in jede Gastronomieküche ein und steigert die Attraktivität des Buffets. Hygienische Oberflächen erleichtern die Reinigung und garantieren eine sichere Umgebung. Erleben Sie mit der Hupfer Warmhaltewanne Therma Dry eine neue Dimension der Speisenpräsentation!

- Infrarot-Heiztechnik sorgt für gleichmäßige und effiziente Wärmeverteilung, wodurch Speisen optimal temperiert werden.
- Geeignet für Selbstbedienung ermöglicht eine benutzerfreundliche Handhabung und fördert einen reibungslosen Ablauf im Gastronomiebereich.
- Edelstahl gewährleistet eine langlebige und robuste Bauweise, die höchsten hygienischen Standards entspricht.

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer Schweiz AG · Industriestrasse 15 · 6203 Sempach Station · Tel. +41 41 462 72 52
info@hupfer-schweiz.de · https://ch.hupfer.com

- Hygienische Oberflächen erleichtern die Reinigung und sorgen für eine sichere und saubere Umgebung.
- Modernes Design integriert sich nahtlos in jede Gastronomieküche und steigert die Attraktivität des Buffets.

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer Schweiz AG · Industriestrasse 15 · 6203 Sempach Station · Tel. +41 41 462 72 52
info@hupfer-schweiz.de · https://ch.hupfer.com