GASTRO ECONOMY

HUPFER
we make work flow

CHŁODNA PRZYJEMNOŚĆ

Nowa witryna chłodnicza Hupfer. Utrzymuje żywność w niskiej temperaturze – skutecznie i w zgodzie ze środowiskiem naturalnym.



GASTRO ECONOMY

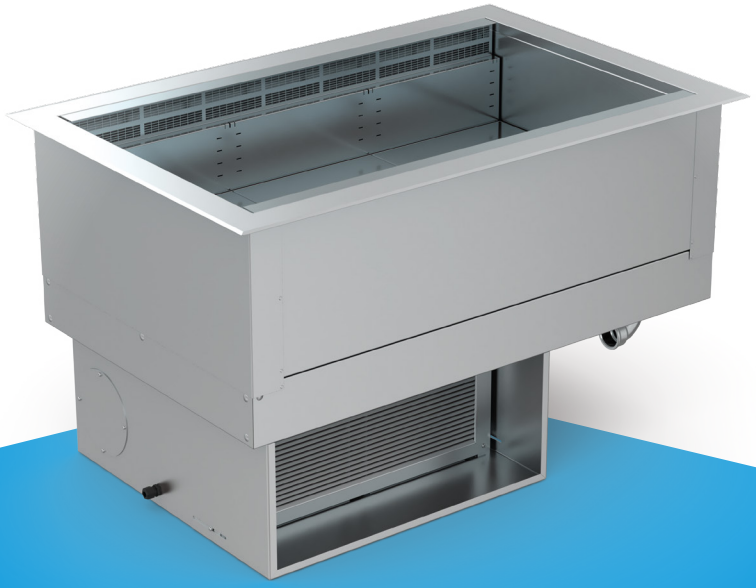


ZACHOWAJ **CHŁÓD**

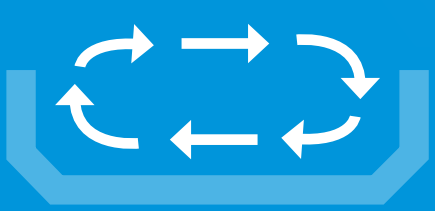
Optymalne chłodzenie i prezentacja idealnie zimnych dań.

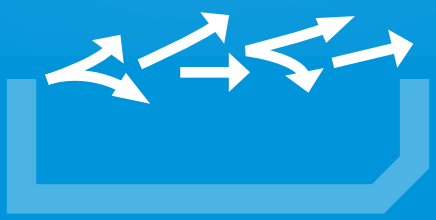
Bezpieczeństwo i atrakcyjna prezentacja zimnych potraw to kluczowe aspekty w cateringu. Witryna chłodnicza Hupfer to najlepszy sposób na utrzymanie żywności w idealnej temperaturze. Kurtyna powietrzna o przepływie laminarnym zapewnia optymalne, równomierne chłodzenie i utrzymuje świeżość oraz jakość.

Co więcej, ergonomiczny design ułatwia czyszczenie i gwarantuje niezmiennie najwyższe standardy higieny. Zachwyć swoich gości ultra-cichą witryną chłodniczą, która jest zarówno funkcjonalna, jak i estetyczna. Zainwestuj w wydajność, niezawodność i atrakcyjną prezentację potraw



PRZEPŁYW POWIETRZA **LAMINARNY** VS TURBULENTNY





Nasze witryny chłodnicze wykorzystują zaawansowaną, wolno poruszającą się kurtynę powietrzną laminarną, która energooszczędnie chłodzi żywność i chroni ją przed oddziaływaniem ciepłego powietrza z otoczenia. Dzięki temu Twoje dania dłużej pozostają świeże i smaczne – to bezpieczne i skuteczne rozwiązanie dla Twoich potrzeb chłodniczych w cateringu.

WSZYSTKIE ZALETY W PIGUŁCE



MAXIMUM PRZYJEMNOŚCI

- **Maksymalna świeżość żywności:** Wolno poruszająca się kurtyna powietrza laminarnego delikatnie chłodzi jedzenie, nie wpływając na jego strukturę ani smak.
- **Ochrona przed ciepłym powietrzem z otoczenia:** Kurtyna powietrza laminarnego sprawia, że Twoja żywność jest skutecznie izolowana od otaczającego ją ciepłego powietrza. Dzięki temu masz pewność, że jedzenie jest stale utrzymywane w odpowiedniej temperaturze..

NIE MARNUJ JEDZENIA

- **Optymalne przechowywanie:** TWolno poruszająca się kurtyna powietrza laminarnego zużywa mniej energii niż konwencjonalne systemy chłodzenia, ponieważ działa tam, gdzie jest to potrzebne – bezpośrednio nad żywnością.
- **Mniej odpadów w cateringu:** Dzięki równomiernemu i delikatnemu chłodzeniu, Twoje jedzenie dłużej pozostaje świeże i apetyczne, co zmniejsza marnowanie żywności i pozwala zaoszczędzić pieniądze. .





ZAWSZE CZYSTO – ZAWSZE BEZPIECZNIE

- **Łatwe czyszczenie:** Elementy urządzenia można łatwo wyjąć bez użycia narzędzi, umożliwiając tym samym bardzo dokładne czyszczenie i pozwalając oszczędzić czas.
- **Brak ukrytych zakamarków:** Pełna higiena gwarantowana! Pożegnaj się z trudno dostępnymi miejscami do czyszczenia, zwłaszcza wokół wentylatorów.
- **Można myć w zmywarce:** Wiele elementów można bezpiecznie myć w zmywarce, co zapewnia wygodniejsze i bardziej efektywne utrzymanie czystości.

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

- **Innowacyjny czynnik chłodniczy:** PUrządzenia typu plug-in są wyposażone w przyjazny dla klimatu czynnik chłodniczy R290. Jeśli używane jest chłodzenie centralne, proces odbywa się za pomocą CO2 lub solanki
- **Ekologiczny design:** Niezawodna, dopracowana w każdym szczególe kontrukcja jest zgodna z Dyrektywą Ecodesign i minimalizuje negatywny wpływ na środowisko
- **Inwestycja, która się zwraca:** Niskie zużycie energii i maksymalna łatwość czyszczenia znacznie zmniejszają koszty energii elektrycznej i pracy, co w dłuższej perspektywie obniża koszty eksploatacji.

POTRZEBUJESZ WIĘCEJ COOL INFORMACJI?

Więcej informacji znajdziesz na naszej stronie internetowej.

Chętnie doradzi Ci zespół ekspertów GASTRO-ECONOMY.
Skontaktuj się z nami już teraz i umów się na spotkanie!

Wszystkie dane/wymiary są przybliżone. Zastrzega się prawo do zmian technicznych. Ostatnia aktualizacja: 06/2025.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl

HUPFER
we make work flow