

HUPFER Therma Dry

WYDAJNA I PERFEKCYJNA PREZENTACJA POTRAW

Odkryj nowy sposób na serwowanie dań na ciepło! Bemary Therma Dry marki Hupfer wyróżniają liczne funkcjonalności, doskonała ergonomia i łatwość obsługi, wysoka wydajność oraz atrakcyjny design.

Hupfer Therma Dry to:

- Większe bezpieczeństwo i szybsze procesy pracy
- Ciepło dostępne od zaraz
- Brak zagrożenia parą
- Niższy pobór energii
- Brak kamienia, dzięki czemu system jest łatwy w czyszczeniu
- Nie wymaga rur wodociągowych ani przyłącza 400 V

Wykonane ze stali nierdzewnej urządzenia posiadają izolowane komory grzewcze zawierające na spodzie płyty ze szkła hartowanego, pod którymi zamontowano lampy na podczerwień. Dostępu do komór bronią funkcjonalne, łatwo uchylane klapy.

JAK DZIAŁAJĄ BEMARY HUPFER THERMA DRY?

Podczas pracy bemary Therma Dry wykorzystują energię cieplną fal podczerwonych i błyskawicznie się nagrzewają, znacznie szybciej niż klasyczne bemary. Pozwala to na oszczędność czasu oraz energii – aż do do 63%*! Regulator umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie mocy grzewczej i utrzymywanie jej stałego poziomu. Nie ma potrzeby doprowadzania wody ani spustu do kanalizacji. Nad potrawami nie unosi się para wodna.





Bemary Hupfer Therma Dry utrzymują ciepło i wykorzystują zaawansowaną technologię promieniowania podczerwonego, aby utrzymać optymalną temperaturę żywności.

Promieniowanie podczerwone jest formą energii emitowaną w postaci niewidzialnych fal. Fale te przenikają przez powietrze i bezpośrednio podgrzewają powierzchnię, na którą uderzają – w tym przypadku żywność.

Oznacza to, że ciepło jest rozprowadzane równomiernie, a żywność utrzymuje się w idealnej temperaturze bez wysuszania i utraty jakości.

**w porównaniu do Bemara ze standardowym elementem grzejnym i mocą przyłączeniową 700 W*

ZALETY PROMIENIOWANIA PODCZERWONEGO

Korzyści z promieniowania cieplnego w podczerwieni

- **Delikatne podgrzewanie:** Delikatne i równomierne podgrzewanie gwarantuje, że żywność zachowa świeżość i smak.
- **Efektywna dystrybucja ciepła:** W przeciwieństwie do tradycyjnych metod podgrzewania, ciepło nie jest przekazywane przez powietrze lub wodę, ale bezpośrednio do żywności. Oszczędza to energię i zapewnia stałą temperaturę.
- **Natychmiastowa dostępność:** Promienniki podczerwieni nie wymagają czasu wstępnego nagrzewania. Po włączeniu urządzenia ciepło jest natychmiast dostępne, co jest szczególnie korzystne w godzinach szczytu.
- **Higiena i bezpieczeństwo:** Ponieważ nie ma cyrkulacji powietrza, zarazki i bakterie nie rozprzestrzeniają się po pomieszczeniu. Zapewnia to bardziej higieniczne środowisko.



Urządzenie do podgrzewania Therma Dry, wykorzystujące promieniowanie podczerwone to niezawodne i skuteczne rozwiązanie, które pozwoli utrzymać optymalną temperaturę potraw oraz zachwyci gości.

KORZYŚCI Z POSIADANIA BEMARÓW HUPFER

Z bemarami Therma Dry przygotowywanie dań, ich ekspozycja oraz uzupełnianie przed oczami klientów staje się bardzo prostą i czynnością. Uchylna klapa bardzo ułatwia szybką i bezpieczną wymianę pojemników GN.

Bez unoszącej się w powietrzu pary, nic nie ogranicza widoczności dla personelu oraz gości. U osób noszących okulary szkła pozostają suche. Umieszczone w pojemnikach potrawy prezentują się bardzo apetycznie i zachęcają do ich spróbowania. Doskonale oświetla je opcjonalna nadstawka grzewcza, możliwa do zamontowania w górnej części urządzenia.

Bemar jest bardzo łatwy do utrzymania w czystości. Wystarczy lekko go przetrzeć wilgotną ściereczką.



Optymalna prezentacja potraw

- Stała temperatura
- Regulator energii do kontroli temperatury
- Żadnego rozgotowania w wyniku ponownego podgrzewania



Prostota i wydajność

- Nie wymaga wstępnego podgrzewania
- Niska moc
- 63% mniejsze zużycie energii*



Idealna obsługa

- Ergonomiczny załadunek
- Brak zagrożenia parą
- Łatwe do czyszczenia

**w porównaniu do Bemara ze standardowym elementem grzejnym i mocą przyłączeniową 700 W*

ILE MOŻNA ZAOSZCZĘDZIĆ?

Bemar Therma Dry firmy Hupfer pozwala zaoszczędzić wiele pieniędzy.

Koszty nowych instalacji wodnych są eliminowane dzięki suchemu ogrzewaniu.

Niski pobór mocy Therma Dry w połączeniu z eliminacją irytujących czasów podgrzewania dzięki innowacyjnej technologii podczerwieni nie tylko oszczędza koszty operacyjne, ale także zmniejsza emisję szkodliwego CO2 o 5,9 tony rocznie. To rozwiązanie jest korzystne zarówno dla Ciebie i dla środowiska.

Wreszcie, czas czyszczenia, a co za tym idzie i koszty, można również skrócić dzięki Therma Dry firmy Hupfer.

PRZYKŁADOWE OSZCZĘDNOŚCI - wg danych producenta



Oszczędności po 1 roku użytkowania:

~1870 euro

Oszczędności po 5 latach użytkowania:

~5750 euro

JEDEN PRODUKT - DWA ZASTOSOWANIA

THERMA DRY

Therma Dry z klapą załadunkową rewolucjonizuje prezentację i obsługę żywności, zapewniając ergonomiczny załadunek i idealną temperaturę żywności w Twojej koncepcji cateringowej.

Ergonomia:
Pojemniki GN wsuwasz do Therma Dry z maksymalną wydajnością i ergonomią.

Wygląd, który przykuwa uwagę:
Bemar Therma Dry można estetycznie zintegrować z meblami do serwowania posiłków, jak pokazano w przykładzie, dzięki czemu urządzenie naprawdę przyciąga wzrok.



JEDEN PRODUKT - DWA ZASTOSOWANIA

THERMA DRY ISLAND

Zoptymalizowany Therma Dry z jednokomorową spawaną wanną ze stali nierdzewnej, do serwowania posiłków bez personelu w ramach koncepcji cateringowej.

Stacja jednoosobowa:
Nowy Therma Dry jest zoptymalizowany jako lada samoobsługowa. Oszczędza to ilość pracy oraz personel.

Wygląda dobrze z każdej strony:
Bemar Therma Dry można optymalnie zintegrować z meblami do serwowania, dzięki czemu przyciąga wzrok ze wszystkich stron.



AKCESORIA DO JESZCZE LEPSZEJ PREZENTACJI

NADSTAWKA GRZEWCZA Z LAMPĄ

Odkryj innowacyjną nadstawkę, który idealnie ogrzewa Twoje dania, jednocześnie atrakcyjnie je eksponując. To idealny produkt dla lokali gastronomicznych, które chcą połączyć jakość i estetykę.



- Innowacyjna nadstawka grzewcza do podgrzewania żywności bez strat emisyjnych
- Niskie obciążenie przyłączeniowe 300 W
- Wygodna praca dzięki niewielkiej ilości strat ciepła – dzięki temu możliwe jest zastosowanie stylowej okładziny z różnych materiałów
- Oszczędność energii do 50% w porównaniu do konwencjonalnych nadstawek grzewczych
- Spektrum światła podczerwonego lampy grzewczej jest specjalnie dostosowane do żywności
- Wydajna lampa grzewcza o mocy 300 W na każde pole 1/1 GN

AKCESORIA DO JESZCZE LEPSZEJ PREZENTACJI

Ciepło powinno być wytwarzane tylko tam, gdzie jest potrzebne – w posiłkach. Zapewnia to innowacyjny reflektor. Technologia ta sprawia, że promienie podczerwone są kierowane wyłącznie na potrawy i nie gromadzą się wokół podgrzewanej suwnicy lampy. Dzięki temu dotykowe powierzchnie mostka termicznego nie nagrzewają się powyżej temperatury 50°C. Możliwe jest stylowe osłonięcie mostka termicznego. Zminimalizowane jest również ryzyko poparzenia.



3 WARIANTY NADSTAWEK GRZEWCZYCH

Nadstawki grzewcze zwiększają bezpieczeństwo żywności oraz eksponują i podgrzewają ją w idealnym świetle. W całym naszym asortymencie można zastosować różne opcje projektowania.

Do wyboru są trzy wzory nadstawek.

AKCESORIA DO JESZCZE LEPSZEJ PREZENTACJI

Design Horizon





Design Horizon 2





Design Horizon 2





ZAMÓW THERMA DRY DO SWOJEGO LOKALU!



Bemar Hupfer Therma Dry to inwestycja, która szybko się zwraca.
Przekonaj się sam!

Skontaktuj się ze specjalistami z Gastro-Economy i dowiedz się więcej na temat urządzenia, jego możliwości i korzyści posiadania oraz akcesoriów.

GASTRO ECONOMY

Ul. Zakopiańska 163a,
30-435 Kraków

tel: **+48 12 260 26 40, +48 512 564 400**
email: **biuro@gastroeconomy.pl**