Kalt-Warm-Platte Glas Zentralkälte Co2 GN 1/1

Artikel-Nr.: 8900478 | KWP GLA ZK-Co2 GN 1/1

HUPFER
we make work flow

Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Technische Daten

Nutzlast:	9 kg
Leistung:	1840 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	8,0 A
Schutzklasse:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	13 kg
Breite:	330 mm
Tiefe:	530 mm
Höhe:	202 mm

Hupfer ermöglicht die effiziente Lagerung und den Transport von Speisen durch eine integrierte Temperaturregulierung. Die standardisierte Größe unterstützt die Organisation und Sortierung von Lebensmitteln in verschiedenen Logistikprozessen.

Entdecken Sie die innovative Kalt-Warm-Platte GN-1/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die effiziente Logistik in der Gastronomie. Diese vielseitige Platte vereint Kälte- und Wärmefunktionen in einem eleganten Design. Die Kalt-Warm-Platte GN-1/1 ermöglicht es, Speisen optimal zu lagern und zu präsentieren, sodass Ihre Gerichte stets frisch und einladend bleiben. Mit ihrer robusten Bauweise aus hochwertigem Material sorgt die Platte für eine zuverlässige Temperaturkontrolle und trägt somit zur Qualität Ihrer Speisen bei. Profitieren Sie von der einfachen Handhabung und der hervorragenden Organisation in Ihrer Küche. Die Kalt-Warm-Platte GN-1/1 ist die ideale Lösung, um Ihre Catering-Logistik auf das nächste Level zu heben. Verleihen Sie Ihrem Buffet einen professionellen Touch!

- **Temperaturregulierung:** Optimale Kält- und Wärmespeicherung für die ideale Serviertemperatur.
- **GN-1/1 Format:** Standardisierte Größe für nahtlose Integration in bestehende Gastronomiekonzepte.
- **Robuste Konstruktion:** Langlebige Materialien gewährleisten hohe Stabilität und Zuverlässigkeit im täglichen Einsatz.

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

- **Einfache Handhabung:** Benutzerfreundliches Design für effiziente Bedienung und müheloses Servieren von Speisen.
- **Vielseitige Anwendung:** Geeignet für verschiedene Gastronomiebetriebe, von Restaurants bis zu Catering-Diensten.

 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