Kalt-Warm-Platte Keramik Zentralkälte Co2 GN 4/1

Artikel-Nr.: 8900485 | KWP CER ZK-Co2 GN 4/1

HUPFER
we make work flow

Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Technische Daten

Nutzlast:	36 kg
Leistung:	2420 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	10,5 A
Schutzklasse:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	34 kg
Breite:	1320 mm
Tiefe:	530 mm
Höhe:	200 mm

Die Kalt-Warm-Platte von Hupfer ermöglicht das simultane Lagern und Transportieren von Speisen bei unterschiedlichen Temperaturen. Sie unterstützt die Organisation und Sortierung von Gerichten für eine effiziente Menüpräsentation.

Entdecken Sie die Kalt-Warm-Platte GN-4/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die anspruchsvolle Gastronomie. Diese innovative Platte vereint Kälte und Wärme in einem eleganten Design und sorgt für die optimale Präsentation Ihrer Speisen. Der herausragende Vorteil der Kalt-Warm-Platte GN-4/1 liegt in ihrer Vielseitigkeit. Sie hält Gerichte warm, während sie gleichzeitig kühle Speisen frisch hält. So bieten Sie Ihren Gästen immer die beste Qualität und Temperatur. Hergestellt aus robustem Material und in einem ansprechenden Design, passt die Kalt-Warm-Platte GN-4/1 perfekt in jede professionelle Küche. Vertrauen Sie auf die Qualität von Hupfer und optimieren Sie Ihre Logistik im Catering-Bereich. Machen Sie den Unterschied mit der Kalt-Warm-Platte GN-4/1!

- **Effiziente Temperaturkontrolle:** Die Kalt-Warm-Platte GN-4/1 gewährleistet eine präzise Regulierung von Temperaturen, um Speisen optimal zu halten.
- **Vielseitige Nutzung:** Ideal für das gleichzeitige Warmhalten und Kühlen von Gerichten, was eine flexible Menügestaltung ermöglicht.
- **Robuste Bauweise:** Hochwertige Materialien garantieren Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit im intensiven Einsatz in der Gastronomie.

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

- **Standardisiertes Format:** GN-4/1 Format ermöglicht einfache Integration in bestehende Küchensysteme und -prozesse.
- **Benutzerfreundlichkeit:** Einfache Handhabung und Reinigung sorgen für effiziente Arbeitsabläufe in der Küche.

 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