

Plaque froide-chaude GN-1/1

Fiche technique de l'article 8900478 | KWP GLA ZK-Co2 GN 1/1

HUPFER
we make work flow



Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Caractéristiques techniques

Charge utile :	9
Puissance :	1840 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	8,0 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	13 kg
Largeur :	330 mm
Profondeur :	530 mm
Hauteur :	202 mm

Hupfer permet le stockage et le transport efficaces des aliments grâce à une régulation intégrée de la température. La taille standardisée soutient l'organisation et le tri des aliments dans différents processus logistiques.

Découvrez la plaque froide-chaude GN-1/1 de Hupfer – la solution parfaite pour une logistique efficace dans la gastronomie. Cette plaque polyvalente allie des fonctions de froid et de chaleur dans un design élégant. La plaque froide-chaude GN-1/1 permet de stocker et de présenter les plats de manière optimale, garantissant que vos mets restent toujours frais et appétissants. Grâce à sa construction robuste en matériaux de haute qualité, la plaque assure un contrôle de température fiable et contribue ainsi à la qualité de vos plats. Bénéficiez d'une manipulation facile et d'une excellente organisation dans votre cuisine. La plaque froide-chaude GN-1/1 est la solution idéale pour élever votre logistique de restauration à un niveau supérieur. Donnez une touche professionnelle à votre buffet !

- **Régulation de la température :** Stockage optimal du froid et de la chaleur pour la température de service idéale.
- **Format GN-1/1 :** Taille standardisée pour une intégration sans faille dans les concepts de restauration existants.
- **Construction robuste :** Matériaux durables garantissant une haute stabilité et fiabilité dans l'utilisation quotidienne.

Date de consultation : 26.04.2026, 19:17:27 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Plaque froide-chaude GN-1/1

Fiche technique de l'article 8900478 | KWP GLA ZK-Co2 GN 1/1

HUPFER
we make work flow

- **Facilité d'utilisation** : Design convivial pour une opération efficace et un service sans effort des plats.
- **Application polyvalente** : Convient à différents établissements de restauration, des restaurants aux services de traiteur.

Date de consultation : 26.04.2026, 19:17:27 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*