

Plaque froide-chaude GN-2/1

Fiche technique de l'article 8900479 | KWP GLA ZK-Co2 GN 2/1

HUPFER
we make work flow



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

Caractéristiques techniques

Charge utile :	18 kg
Puissance :	1840 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	8,0 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	20 kg
Largeur :	660 mm
Profondeur :	530 mm
Hauteur :	202 mm

La plaque froide-chaude de Hupfer permet le stockage et l'organisation efficaces des aliments. Elle facilite le transport et la distribution grâce à sa taille standardisée et sa construction robuste.

Découvrez la plaque froide-chaude GN-2/1 de Hupfer – la solution parfaite pour une logistique efficace dans la restauration. Cette plaque innovante permet de garder les plats au chaud tout en les conservant au frais. L'utilisation pratique au format GN garantit une adaptation optimale à vos processus de cuisine. La plaque froide-chaude se distingue par sa qualité de fabrication et sa durabilité. Grâce à son design réfléchi, la qualité de vos plats reste toujours à son meilleur niveau. Faites confiance à la plaque froide-chaude GN-2/1 pour optimiser vos processus de catering et offrir un service de premier ordre. Profitez des avantages d'une solution fiable pour la présentation et le stockage parfaits de vos plats !

- **Contrôle optimal de la température** : La plaque froide-chaude GN-2/1 offre à la fois des fonctions de refroidissement et de chauffage pour un service parfait des plats.
- **Construction robuste** : Des matériaux de haute qualité garantissent durabilité et résistance dans une utilisation intensive.
- **Application polyvalente** : Idéal pour la restauration, convient pour le stockage et la présentation d'une variété de plats.
- **Utilisation efficace de l'énergie** : La technologie économe en énergie permet de

Date de consultation : 07.07.2025, 10:22:49 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Plaque froide-chaude GN-2/1

Fiche technique de l'article 8900479 | KWP GLA ZK-Co2 GN 2/1

HUPFER
we make work flow

réduire les coûts d'exploitation et d'utiliser l'appareil de manière écologique.

- **Facile à nettoyer** : Des surfaces lisses permettent un nettoyage facile et une hygiène, ce qui est important dans le secteur de la restauration.
- **Taille standardisée** : Le format GN-2/1 s'adapte aux meubles de restauration courants et facilite l'intégration dans les systèmes existants.

Date de consultation : 07.07.2025, 10:22:49 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*