Plaque froide-chaude GN-4/1

Fiche technique de l'article 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1

HUPFER
we make work flow

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

Caractéristiques techniques

Charge utile :	36 kg
Puissance :	2420 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	10,5 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	34 kg
Largeur :	1320 mm
Profondeur :	530 mm
Hauteur :	202 mm

Hupfer propose une plaque à chaud et à froid qui optimise le transport et le stockage des aliments. Sa construction compacte permet une organisation et un tri efficaces des plats.

Découvrez la plaque froide-chaude GN-4/1 de Hupfer – la solution parfaite pour la gastronomie exigeante ! Cette plaque polyvalente offre à la fois des fonctions de refroidissement et de chauffage pour présenter et servir vos plats de manière optimale. La plaque froide-chaude GN-4/1 garantit que vos plats sont toujours maintenus à la température idéale, ce qui entraîne une satisfaction client accrue. Son design moderne et sa fabrication de haute qualité en matériau robuste garantissent durabilité et facilité d'utilisation. Avec la plaque froide-chaude GN-4/1, vous maîtrisez les défis logistiques du catering et offrez à vos invités une expérience gustative inoubliable. Idéale pour les buffets et les événements – convainquez-vous vous-même de la qualité et de la fonctionnalité !

- **Contrôle de température efficace :** La plaque froide-chaude GN-4/1 permet un réglage précis des températures pour maintenir les aliments de manière optimale.
- **Application polyvalente :** Idéale pour la gastronomie, la plaque aide à la préparation et au service de plats chauds et froids.
- **Matériaux de haute qualité :** Construction robuste en acier inoxydable durable garantissant une haute hygiène et un nettoyage facile.
- **Format standardisé :** Le format GN-4/1 assure la compatibilité avec les systèmes

Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Hupfer Schweiz AG · Industriestrasse 15 · 6203 Sempach Station · Tel. +41 41 462 72 52
info@hupfer-schweiz.de · https://ch.hupfer.com

de restauration et de buffet courants.

- **Logistique optimisée :** Design compact facilitant le transport et le stockage, idéal pour les applications mobiles en gastronomie.

Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Hupfer Schweiz AG · Industriestrasse 15 · 6203 Sempach Station · Tel. +41 41 462 72 52
info@hupfer-schweiz.de · https://ch.hupfer.com