

Buffet à réfrigération GN 4/1 avec groupe frigorifique

Fiche technique de l'article 8900514 | KW UTK KA ER GN 4/1 - 710

HUPFER
we make work flow

Caractéristiques techniques



Charge utile :	60 kg
Puissance :	1000 W
Puissance frigorifique :	1600 W
Tension de raccordement :	230 V
Courant nominal :	4,2 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz

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

La cuve réfrigérée à circulation d'air avec unité de refroidissement est destinée à la présentation et à la distribution de produits alimentaires réfrigérés dans un climat contrôlé. La cuve réfrigérée permet également d'organiser et de trier les produits pour une manipulation efficace.

La cuve réfrigérée à circulation d'air Hupfer avec unité de refroidissement offre une solution optimale pour la présentation et la distribution d'aliments réfrigérés dans un climat contrôlé. Cette cuve réfrigérée innovante assure un refroidissement uniforme grâce à un rideau d'air laminaire, préservant ainsi la fraîcheur et la qualité des produits. L'unité de refroidissement fiable permet un contrôle précis de la température et prolonge la durée de conservation des aliments, tandis que le cadre d'intégration intégré facilite l'intégration dans des systèmes existants et augmente la flexibilité. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, la cuve réfrigérée garantit des normes d'hygiène maximales et un nettoyage sans effort. Optimisez vos opérations en restauration commerciale avec la cuve réfrigérée Hupfer et offrez à vos clients des produits frais, parfaitement présentés.

- Le refroidissement à circulation d'air avec un rideau d'air laminaire assure un refroidissement uniforme et préserve la fraîcheur et la qualité.
- L'unité de réfrigération permet un contrôle de température fiable et prolonge la durée de conservation des aliments.
- Le cadre d'installation facilite l'intégration dans des systèmes existants et améliore la flexibilité.
- Acier inoxydable de haute qualité garantit un nettoyage facile et des normes d'hygiène maximales.

Date de consultation : 02.05.2025, 04:33:52 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*