Kühlwanne Umluft-Tischkühlung GN 2/1

Artikel-Nr.: 8900422 | KW UTK KA GN 2/1 - 710

HUPFER
we make work flow

Technische Daten

Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Nutzlast:	30 kg
Leistung:	500 W
Kälteleistung:	500 W
Anschluss-Spannung:	230 V
Nennstrom:	2,2 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	87 kg
Breite:	724 mm
Tiefe:	690 mm
Höhe:	710 mm

Die umluftgekühlte Kühlwanne mit Kühlaggregat dient der Lagerung und der Präsentation von Lebensmitteln bei optimalen Temperaturen. Die Kühlwanne ermöglicht eine benutzerfreundliche Handhabung und unterstützt die effiziente Selbstbedienung.

Die Hupfer umluftgekühlte Kühlwanne mit Kälteaggregat bietet eine optimale Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln bei idealen Temperaturen. Die innovative Umluftkühlung mit laminarer Luftschleier sorgt für eine gleichmäßige Kühlung und erhält die Frische der Speisen. Das zuverlässige Kälteaggregat garantiert Temperatursicherheit und verlängert die Haltbarkeit der Lebensmittel. Die Kühlwanne ist ideal für Selbstbedienung, ermöglicht eine benutzerfreundliche Handhabung und steigert die Effizienz im Service. Hochwertiger Edelstahl sorgt für einfache Reinigung und perfekte Hygiene, während die robuste Bauweise Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit im täglichen Einsatz gewährleistet. Das ergonomische Design unterstützt eine komfortable Nutzung und optimiert die Arbeitsabläufe. Umweltfreundliche Materialien fördern Nachhaltigkeit und tragen zur Werterhaltung bei.

- Umluftkühlung mit laminarer Luftschleier sorgt für eine gleichmäßige Kühlung und erhält die Frische der Lebensmittel
- Kälteaggregat gewährleistet zuverlässige Temperatursicherheit und verlängert

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer · Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com

die Haltbarkeit der Speisen
- Geeignet für Selbstbedienung ermöglicht eine benutzerfreundliche Handhabung und erhöht die Effizienz im Service
- Hochwertiger Edelstahl bietet eine einfache Reinigung und garantiert perfekte Hygiene
- Robuste Bauweise sorgt für Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit im täglichen Einsatz

 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Hupfer · Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Postfach 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.com