

# Kühlwanne Umluft-Tischkühlung GN 2/1

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

**HUPFER**  
we make work flow



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.*

## Technische Daten

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

Abbruchdatum: 04.04.2026, 21:31:16 *Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer*

# Kühlwanne Umluft-Tischkühlung GN 2/1

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

**HUPFER**  
we make work flow

- 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