Kalt-Warm-Platte Keramik Zentralkälte Co2 GN 2/1

HUPFER
we make work flow

Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Technische Daten

Nutzlast:	18
Leistung:	1840 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	8,0 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	20 kg
Breite:	659 mm
Tiefe:	530 mm
Höhe:	200 mm

Hupfer bietet eine Kalt-Warm-Platte, die das Organisieren und Transportieren von Speisen ermöglicht. Sie unterstützt das Lagern und Verteilen von Gerichten bei optimalen Temperaturen.

Entdecken Sie die Kalt-Warm-Platte GN-2/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die effiziente Logistik in der Gastronomie. Diese innovative Platte kombiniert Kälte- und Wärmespeicherung in einem durchdachten Design. Mit der Kalt-Warm-Platte GN-2/1 bleibt Ihre Speisen stets auf der idealen Serviertemperatur. Genießen Sie die Vorteile eines optimalen Temperaturmanagements, das die Qualität und den Geschmack Ihrer Gerichte bewahrt. Hergestellt aus hochwertigem Material, überzeugt die Kalt-Warm-Platte GN-2/1 durch ihre Langlebigkeit und einfache Handhabung. Sie eignet sich ideal für das Lagern, Transportieren und Servieren von Speisen in der Gastronomie. Verleihen Sie Ihrem Catering-Service den entscheidenden Vorteil mit der Kalt-Warm-Platte GN-2/1 – für zufriedene Gäste und ein erfolgreiches Geschäft!

- **Vielseitige Kalt-Warm-Platte GN-2/1:** Optimale Lösung für die gleichzeitige Temperaturhaltung von Speisen.
- **Effiziente Temperaturregelung:** Gewährleistet die ideale Serviertemperatur für warme und kalte Gerichte.
- **Robuste Bauweise:** Langlebige Materialien bieten hohe Stabilität und Widerstandsfähigkeit im Gastronomiebereich.

 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

- **Kompatibel mit GN-2/1 Behältern:** Einfache Integration in bestehende Küchensysteme und -prozesse.
- **Benutzerfreundliches Design:** Ergonomische Handhabung erleichtert das Servieren und Transportieren von Speisen.

 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