

Kühlwanne mit Umluft-Tischkühlung GN 2/1

Artikel-Nr.: 8900512 | KW UTK KA ER GN 2/1 - 710

HUPFER
we make work flow

Technische Daten



Nutzlast:	30 kg
Leistung:	500 W
Kälteleistung:	500 W
Anschluss-Spannung:	230 V
Nennstrom:	2,2 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Die umluftgekühlte Kühlwanne mit Kühlaggregat dient der Präsentation und Ausgabe von gekühlten Lebensmitteln in einem kontrollierten Klima. Die Kühlwanne ermöglicht zudem das Organisieren und Sortieren von Produkten für eine effiziente Handhabung.

Die Hupfer Umluftgekühlte Kühlwanne mit Kühlaggregat bietet eine optimale Lösung für die Präsentation und Ausgabe gekühlter Lebensmittel in einem kontrollierten Klima. Diese innovative Kühlwanne sorgt für eine gleichmäßige Kühlung dank des laminarer Luftschleiers, der Frische und Qualität der Produkte erhält. Das zuverlässige Kälteaggregat ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle und verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln, während der integrierte Einbaurahmen die einfache Integration in bestehende Systeme unterstützt und die Flexibilität erhöht. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, garantiert die Kühlwanne höchste Hygiene-Standards und eine mühelose Reinigung. Optimieren Sie Ihre Abläufe im Commercial Catering mit der Hupfer Kühlwanne und bieten Sie Ihren Kunden frische, perfekt präsentierte Produkte.

- Umluftkühlung mit laminarer Luftschleier sorgt für gleichmäßige Kühlung und erhält Frische und Qualität.
- Kälteaggregat ermöglicht zuverlässige Temperaturkontrolle und verlängert die Haltbarkeit der Lebensmittel.
- Einbaurahmen unterstützt die einfache Integration in bestehende Systeme und verbessert die Flexibilität.

Abrufdatum: 09.05.2025, 15:23:10 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Kühlwanne mit Umluft-Tischkühlung GN 2/1

Artikel-Nr.: 8900512 | KW UTK KA ER GN 2/1 - 710

HUPFER
we make work flow

- Hochwertiger Edelstahl gewährleistet eine einfache Reinigung und höchste Hygiene-Standards.