

# Kühlwanne Umluft-Tischkühlung

Artikel-Nr.: 8900513 | KW UTK KA ER GN 3/1 - 710

**HUPFER**  
we make work flow



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.*

## Technische Daten

<b>Nutzlast:</b>	45
<b>Leistung:</b>	750 W
<b>Kälteleistung:</b>	1100 W
<b>Anschluss-Spannung:</b>	230 V
<b>Nennstrom:</b>	3,2 A
<b>Schutzart:</b>	Klasse 1
<b>Frequenz:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	116 kg
<b>Breite:</b>	1147 mm
<b>Tiefe:</b>	782 mm
<b>Höhe:</b>	713 mm

Der Hupfer dient der Lagerung und der Kühlung von Lebensmitteln zur Erhaltung von Frische und Qualität. Der Hupfer ermöglicht zudem die organisierte Bevorratung durch einfache Integration in bestehende Systeme.

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

Abrufdatum: 02.04.2026, 10:01:10 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

## Kühlwanne Umluft-Tischkühlung

Artikel-Nr.: 8900513 | KW UTK KA ER GN 3/1 - 710

**HUPFER**  
we make work flow

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