

Placa Fría-Caliente GN-3/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1



Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

Datos técnicos

| | |
|-----------------------------|---------|
| Carga útil: | 27 |
| Potencia: | 2070 W |
| Tensión de conexión: | 220 V |
| Intensidad nominal: | 9,0 A |
| Clase de protección: | Clase I |
| Frecuencia: | 50 Hz |
| Peso: | 26 kg |
| Ancho: | 990 mm |
| Profundidad: | 530 mm |
| Altura: | 202 mm |

Hupfer ofrece una placa de frío-calor que permite el almacenamiento de alimentos a temperaturas óptimas. Esta placa apoya la organización y distribución eficiente de platos en establecimientos de hostelería.

Descubra la placa de frío-calor GN-3/1 de Hupfer: ¡la solución perfecta para la versátil gastronomía! Esta innovadora placa combina funciones de mantenimiento en frío y en caliente en un diseño elegante. Fabricada con material robusto y de alta calidad, la placa de frío-calor GN-3/1 garantiza durabilidad y fiabilidad en su operación de cocina. La funcionalidad única permite almacenar los alimentos de manera óptima y mantenerlos frescos al mismo tiempo. Así, se beneficia de una organización eficiente y un flujo de servicio fluido. Con la placa de frío-calor GN-3/1, apuesta por la máxima calidad y profesionalidad en la gastronomía. Ideal para eventos de catering o buffets, esta placa asegura que sus platos siempre se presenten a la temperatura perfecta. ¡Confíe en Hupfer y experimente cómo la placa de frío-calor GN-3/1 revoluciona su logística en catering!

- **Aplicación versátil:** Placa de frío-calor GN-3/1 para el control simultáneo de la temperatura de los alimentos.
- **Mantenimiento eficiente de la temperatura:** Almacenamiento óptimo de calor y frío para la temperatura de servicio ideal.
- **Diseño higiénico:** Superficies fáciles de limpiar para los más altos estándares de higiene en la gastronomía.

Placa Fría-Caliente GN-3/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1

- **Construcción robusta:** Materiales duraderos garantizan un uso fiable en el sector comercial.
- **Formato estandarizado:** Tamaño GN-3/1 para una fácil integración en conceptos gastronómicos existentes.
- **Solución que ahorra espacio:** Uso eficiente del espacio disponible en cocinas y áreas de buffet.