

Placa Fría-Caliente GN-4/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1



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

Datos técnicos

Carga útil:	36
Potencia:	2420 W
Tensión de conexión:	220 V
Intensidad nominal:	10,5 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	34 kg
Ancho:	1320 mm
Profundidad:	530 mm
Altura:	202 mm

Hupfer ofrece una placa de frío-calor que optimiza el transporte y el almacenamiento de alimentos. Su diseño compacto permite organizar y clasificar los platos de manera eficiente.

Descubra la placa frío-calor GN-4/1 de Hupfer: ¡la solución perfecta para la gastronomía exigente! Esta versátil placa ofrece funciones tanto de refrigeración como de calentamiento para presentar y servir sus platos de manera óptima. La placa frío-calor GN-4/1 asegura que sus platos se mantengan siempre a la temperatura ideal, lo que conduce a una mayor satisfacción del cliente. Su diseño moderno y la alta calidad de su fabricación en material resistente garantizan durabilidad y fácil manejo. Con la placa frío-calor GN-4/1, dominará los desafíos logísticos en catering y ofrecerá a sus invitados una experiencia de sabor inolvidable. Ideal para buffets y eventos: ¡convéncase usted mismo de la calidad y funcionalidad!

- **Control de temperatura eficiente:** La placa fría-caliente GN-4/1 permite una regulación precisa de las temperaturas para mantener los alimentos en óptimas condiciones.
- **Aplicación versátil:** Ideal para la gastronomía, la placa apoya en la preparación y el servicio de platos fríos y calientes.
- **Materiales de alta calidad:** Construcción robusta de acero inoxidable duradero que garantiza alta higiene y fácil limpieza.

Fecha de consulta: 22.02.2026,
04:09:12

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

Placa Fría-Caliente GN-4/1

HUPFER
we make work flow

Hoja de especificaciones para el artículo 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1

- **Formato estandarizado:** El formato GN-4/1 asegura la compatibilidad con los sistemas de gastronomía y buffet más comunes.
- **Logística optimizada:** Diseño compacto que facilita el transporte y almacenamiento, ideal para aplicaciones móviles en la gastronomía.

Fecha de consulta: 22.02.2026,
04:09:12

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer