

## 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

<b>Carga útil:</b>	36
<b>Potencia:</b>	2420 W
<b>Tensión de conexión:</b>	220 V
<b>Intensidad nominal:</b>	10,5 A
<b>Clase de protección:</b>	Clase I
<b>Frecuencia:</b>	50 Hz
<b>Peso:</b>	34 kg
<b>Ancho:</b>	1320 mm
<b>Profundidad:</b>	530 mm
<b>Altura:</b>	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: ¡convéncese 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: 11.05.2026,  
05:17:15

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

## Placa Fría-Caliente GN-4/1

*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.