

Placa Fría-Caliente GN-1/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900482 | KWP CER ZK-Co2 GN 1/1



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

Datos técnicos

Carga útil:	9
Potencia:	1840 W
Tensión de conexión:	220 V
Intensidad nominal:	8,0 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	13 kg
Ancho:	330 mm
Profundidad:	530 mm
Altura:	200 mm

Hupfer ofrece una solución para el almacenamiento simultáneo de alimentos calientes y fríos. Los productos permiten una organización y distribución eficiente de los alimentos.

Descubra la placa frío-calor GN-1/1 de Hupfer: ¡la solución perfecta para la gastronomía! Esta innovadora placa combina frío y calor en un práctico formato GN. La placa frío-calor asegura que sus platos estén siempre en la temperatura óptima. Disfrute de la ventaja de poder presentar tanto platos fríos como calientes al mismo tiempo. Gracias a materiales de alta calidad, la placa frío-calor ofrece una excelente durabilidad y facilidad de uso. Optimiza su logística y aumenta la eficiencia en la distribución de alimentos. Apueste por la calidad y la flexibilidad con la placa frío-calor GN-1/1: ¡para una experiencia culinaria inolvidable!

- Uso versátil:** La placa fría-caliente GN-1/1 permite el mantenimiento simultáneo de calor y frío en los alimentos.
- Control de temperatura óptimo:** La tecnología integrada garantiza un control preciso de la temperatura para una calidad óptima de los alimentos.
- Diseño higiénico:** Materiales robustos aseguran una limpieza fácil y los más altos estándares de higiene.
- Uso eficiente de energía:** La funcionalidad de ahorro energético reduce los costos operativos y cuida el medio ambiente.

Placa Fría-Caliente GN-1/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900482 | KWP CER ZK-Co2 GN 1/1

- **Diseño compacto:** Dimensiones compactas permiten una integración flexible en los diseños de cocina existentes.