

Placa Fría-Caliente GN-2/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900483 | KWP CER ZK-Co2 GN 2/1



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

Datos técnicos

| | |
|-----------------------------|---------|
| Carga útil: | 18 |
| Potencia: | 1840 W |
| Tensión de conexión: | 220 V |
| Intensidad nominal: | 8,0 A |
| Clase de protección: | Clase I |
| Frecuencia: | 50 Hz |
| Peso: | 20 kg |
| Ancho: | 659 mm |
| Profundidad: | 530 mm |
| Altura: | 200 mm |

Hupfer ofrece una placa de frío-calor que permite organizar y transportar alimentos. Soporta el almacenamiento y la distribución de platos a temperaturas óptimas.

Descubra la placa fría-caliente GN-2/1 de Hupfer: la solución perfecta para la logística eficiente en la gastronomía. Esta innovadora placa combina el almacenamiento de frío y calor en un diseño bien pensado. Con la placa fría-caliente GN-2/1, sus platos siempre se mantendrán a la temperatura de servicio ideal. Disfrute de las ventajas de una gestión óptima de la temperatura que preserva la calidad y el sabor de sus platos. Fabricada con materiales de alta calidad, la placa fría-caliente GN-2/1 se destaca por su durabilidad y fácil manejo. Es ideal para almacenar, transportar y servir alimentos en la gastronomía. ¡Dé a su servicio de catering la ventaja decisiva con la placa fría-caliente GN-2/1, para clientes satisfechos y un negocio exitoso!

- **Placa versátil de frío y calor GN-2/1:** Solución óptima para mantener la temperatura de los alimentos al mismo tiempo.
- **Control de temperatura eficiente:** Garantiza la temperatura de servicio ideal para platos calientes y fríos.
- **Construcción robusta:** Materiales duraderos ofrecen alta estabilidad y resistencia en el sector de la gastronomía.
- **Compatible con recipientes GN-2/1:** Integración sencilla en sistemas y

Placa Fría-Caliente GN-2/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900483 | KWP CER ZK-Co2 GN 2/1

procesos de cocina existentes.

- **Diseño fácil de usar:** Manejo ergonómico facilita el servicio y transporte de alimentos.