

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 preserve 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

Fecha de consulta: 07.04.2026,
17:46:00

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

Placa Fría-Caliente GN-2/1

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

HUPFER
we make work flow

procesos de cocina existentes.

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

Fecha de consulta: 07.04.2026,
17:46:00

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