

## 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

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

Fecha de consulta: 20.05.2026,  
06:53:49

*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: 20.05.2026,  
06:53:49

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