

Placa Fría-Caliente GN-4/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900485 | KWP CER ZK-Co2 GN 4/1



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

Datos técnicos

Carga útil:	36
Potencia:	2420 W
Tensión de conexión:	220 V
Intensidad nominal:	10,5 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	34 kg
Ancho:	1320 mm
Profundidad:	530 mm
Altura:	200 mm

La placa de frío-calor de Hupfer permite el almacenamiento y transporte simultáneo de alimentos a diferentes temperaturas. Apoya la organización y clasificación de los platos para una presentación eficiente del menú.

Descubra la placa de frío-calor GN-4/1 de Hupfer: la solución perfecta para la gastronomía exigente. Esta innovadora placa combina frío y calor en un diseño elegante y garantiza la presentación óptima de sus platos. La principal ventaja de la placa de frío-calor GN-4/1 radica en su versatilidad. Mantiene los platos calientes mientras mantiene frescos los alimentos fríos. Así, siempre ofrece a sus invitados la mejor calidad y temperatura. Fabricada con material resistente y en un diseño atractivo, la placa de frío-calor GN-4/1 se adapta perfectamente a cualquier cocina profesional. Confíe en la calidad de Hupfer y optimice su logística en el área de catering. ¡Haga la diferencia con la placa de frío-calor GN-4/1!

- **Control de temperatura eficiente:** La placa fría-caliente GN-4/1 garantiza una regulación precisa de las temperaturas para mantener los alimentos en óptimas condiciones.
- **Uso versátil:** Ideal para mantener caliente y enfriar platos simultáneamente, lo que permite una planificación de menú flexible.
- **Construcción robusta:** Materiales de alta calidad garantizan durabilidad y resistencia en un uso intensivo en la gastronomía.

Fecha de consulta: 27.04.2026,
23:32:55

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 8900485 | KWP CER ZK-Co2 GN 4/1

- **Formato estandarizado:** El formato GN-4/1 permite una fácil integración en sistemas y procesos de cocina existentes.
- **Facilidad de uso:** La sencilla manipulación y limpieza aseguran flujos de trabajo eficientes en la cocina.