Cuba refrigerada GN 5/1 con unidad de refrigeración

HUPFER
we make work flow

Datos técnicos

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

Carga útil:	75 kg
Potencia:	1250 W
Potencia frigorífica:	2200 W
Tensión de conexión:	230 V
Intensidad nominal:	5,4 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	177 kg
Ancho:	1797 mm
Profundidad:	782 mm
Altura:	713 mm

La bañera de refrigeración con refrigeración por aire y unidad de refrigeración sirve para la presentación y distribución de alimentos refrigerados en un clima controlado. La bañera de refrigeración también permite organizar y clasificar productos para un manejo eficiente.

La cuba de refrigeración con circulación de aire Hupfer, equipada con un sistema de refrigeración, ofrece una solución óptima para la presentación y distribución de alimentos refrigerados en un clima controlado. Esta innovadora cuba de refrigeración asegura una refrigeración uniforme gracias al cortina de aire laminar, que mantiene la frescura y calidad de los productos. El fiable sistema de refrigeración permite un control preciso de la temperatura y prolonga la vida útil de los alimentos, mientras que el marco de instalación integrado facilita la integración en sistemas existentes y aumenta la flexibilidad. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, la cuba de refrigeración garantiza los más altos estándares de higiene y una limpieza sin esfuerzo. Optimice sus procesos en el catering comercial con la cuba de Hupfer y ofrezca a sus clientes productos frescos y perfectamente presentados.

- La refrigeración por recirculación con cortina de aire laminar asegura una refrigeración uniforme y mantiene la frescura y calidad.
- El grupo de frío permite un control de temperatura fiable y prolonga la vida

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

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Apartado de correos 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com

útil de los alimentos.
- El marco de instalación apoya la fácil integración en sistemas existentes y mejora la flexibilidad.
- Acero inoxidable de alta calidad garantiza una fácil limpieza y los más altos estándares de higiene.

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

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20, 48653 Coesfeld · Apartado de correos 1463, 48634 Coesfeld · Tel.: +49 2541 805-0 · Fax: +49 2541 805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.com
info@hupfer.de · www.hupfer.com