

## Plaque froide-chaude GN-4/1

Fiche technique de l'article 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1



Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

### Caractéristiques techniques

<b>Charge utile :</b>	36
<b>Puissance :</b>	2420 W
<b>Tension de raccordement :</b>	220 V
<b>Courant nominal :</b>	10,5 A
<b>Indice de protection :</b>	Classe 1
<b>Fréquence :</b>	50 Hz
<b>Poids :</b>	34 kg
<b>Largeur :</b>	1320 mm
<b>Profondeur :</b>	530 mm
<b>Hauteur :</b>	202 mm

Hupfer propose une plaque à chaud et à froid qui optimise le transport et le stockage des aliments. Sa construction compacte permet une organisation et un tri efficaces des plats.

Découvrez la plaque froide-chaude GN-4/1 de Hupfer – la solution parfaite pour la gastronomie exigeante ! Cette plaque polyvalente offre à la fois des fonctions de refroidissement et de chauffage pour présenter et servir vos plats de manière optimale. La plaque froide-chaude GN-4/1 garantit que vos plats sont toujours maintenus à la température idéale, ce qui entraîne une satisfaction client accrue. Son design moderne et sa fabrication de haute qualité en matériau robuste garantissent durabilité et facilité d'utilisation. Avec la plaque froide-chaude GN-4/1, vous maîtrisez les défis logistiques du catering et offrez à vos invités une expérience gustative inoubliable. Idéale pour les buffets et les événements – convainquez-vous vous-même de la qualité et de la fonctionnalité !

- **Contrôle de température efficace :** La plaque froide-chaude GN-4/1 permet un réglage précis des températures pour maintenir les aliments de manière optimale.
- **Application polyvalente :** Idéale pour la gastronomie, la plaque aide à la préparation et au service de plats chauds et froids.
- **Matériaux de haute qualité :** Construction robuste en acier inoxydable

Date de consultation : 11.05.2026, 11:00:12 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

## Plaque froide-chaude GN-4/1

Fiche technique de l'article 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1

durable garantissant une haute hygiène et un nettoyage facile.

- **Format standardisé** : Le format GN-4/1 assure la compatibilité avec les systèmes de restauration et de buffet courants.
- **Logistique optimisée** : Design compact facilitant le transport et le stockage, idéal pour les applications mobiles en gastronomie.