

## 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

Charge utile: 36 Puissance: 2420 W Tension de raccordement : 220 V **Courant nominal:** 10.5 A Indice de protection : Classe 1 Fréquence: 50 Hz Poids: 34 kg Largeur: 1320 mm **Profondeur:** 530 mm Hauteur: 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 : 23.11.2025, 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.

11:55:03

Date de consultation : 23.11.2025, Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer