Plaque froide-chaude GN-1/1

Fiche technique de l'article 8900482 | KWP CER ZK-Co2 GN 1/1

HUPFER
we make work flow

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

Caractéristiques techniques

Charge utile :	9
Puissance :	1840 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	8,0 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	13 kg
Largeur :	330 mm
Profondeur :	530 mm
Hauteur :	200 mm

Hupfer propose une solution pour le stockage simultané des plats chauds et froids. Les produits permettent une organisation et une distribution efficaces des aliments.

Découvrez la plaque froid-chaud GN-1/1 de Hupfer – la solution parfaite pour la gastronomie ! Cette plaque innovante allie froid et chaleur dans un format GN pratique. La plaque froid-chaud garantit que vos plats sont toujours optimaux en température. Profitez de l'avantage de pouvoir présenter à la fois des plats froids et chauds en même temps. Grâce à des matériaux de haute qualité, la plaque froid-chaud offre une excellente durabilité et convivialité. Elle optimise votre logistique et augmente l'efficacité lors du service des repas. Optez pour la qualité et la flexibilité avec la plaque froid-chaud GN-1/1 – pour une expérience culinaire inoubliable !

- **Utilisation polyvalente :** La plaque froide-chaude GN-1/1 permet le maintien simultané de la chaleur et du froid des aliments.
- **Contrôle optimal de la température :** La technologie intégrée garantit un réglage précis de la température pour une qualité des aliments optimale.
- **Design hygiénique :** Des matériaux robustes assurent un nettoyage facile et des normes d'hygiène maximales.
- **Utilisation efficace de l'énergie :** La fonctionnalité économe en énergie réduit les coûts d'exploitation et préserve l'environnement.

Date de consultation : 23.11.2025, 11:55:06

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

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

- **Conception compacte :** Des dimensions compactes permettent une intégration flexible dans les agencements de cuisines existants.

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

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