

Plaque froide-chaude GN-2/1

Fiche technique de l'article 8900483 | KWP CER ZK-Co2 GN 2/1



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

Caractéristiques techniques

Charge utile :	18
Puissance :	1840 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	8,0 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	20 kg
Largeur :	659 mm
Profondeur :	530 mm
Hauteur :	200 mm

Hupfer propose une plaque à chaud et à froid qui permet d'organiser et de transporter des aliments. Elle aide à conserver et à distribuer des plats à des températures optimales.

Découvrez la plaque chaud-froid GN-2/1 de Hupfer – la solution parfaite pour une logistique efficace dans la restauration. Cette plaque innovante combine le stockage de froid et de chaleur dans un design réfléchi. Avec la plaque chaud-froid GN-2/1, vos plats restent toujours à la température de service idéale. Profitez des avantages d'une gestion thermique optimale qui préserve la qualité et le goût de vos plats. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, la plaque chaud-froid GN-2/1 se distingue par sa durabilité et sa facilité d'utilisation. Elle est idéale pour le stockage, le transport et le service des aliments dans la restauration. Offrez à votre service de traiteur un avantage décisif avec la plaque chaud-froid GN-2/1 – pour des clients satisfaits et une entreprise prospère !

- **Plaque polyvalente chaud-froid GN-2/1 :** Solution optimale pour le maintien simultané de la température des aliments.
- **Régulation de température efficace :** Garantit la température de service idéale pour les plats chauds et froids.
- **Construction robuste :** Matériaux durables offrant une grande stabilité et résistance dans le secteur de la restauration.

Date de consultation : 22.02.2026, Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Plaque froide-chaude GN-2/1

Fiche technique de l'article 8900483 | KWP CER ZK-Co2 GN 2/1

- **Compatible avec les récipients GN-2/1 :** Intégration facile dans les systèmes et processus de cuisine existants.
- **Design convivial :** Manipulation ergonomique facilitant le service et le transport des aliments.