

## 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 : 23.11.2025, 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.

11:53:43

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