

Plaque froide-chaude GN-4/1

Fiche technique de l'article 8900485 | KWP CER 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 :	200 mm

La plaque à chaud-froid de Hupfer permet le stockage et le transport simultanés des aliments à différentes températures. Elle facilite l'organisation et le tri des plats pour une présentation efficace du menu.

Découvrez la plaque froide-chaude GN-4/1 de Hupfer – la solution parfaite pour la gastronomie exigeante. Cette plaque innovante allie froid et chaleur dans un design élégant et assure la présentation optimale de vos plats. L'avantage exceptionnel de la plaque froide-chaude GN-4/1 réside dans sa polyvalence. Elle garde les plats chauds tout en maintenant les aliments frais et froids. Ainsi, vous offrez à vos invités la meilleure qualité et température à tout moment. Fabriquée à partir de matériaux robustes et dans un design attrayant, la plaque froide-chaude GN-4/1 s'intègre parfaitement dans toute cuisine professionnelle. Faites confiance à la qualité de Hupfer et optimisez votre logistique dans le domaine du catering. Faites la différence avec la plaque froide-chaude GN-4/1 !

- **Contrôle de température efficace :** La plaque froide-chaude GN-4/1 garantit un réglage précis des températures pour maintenir les aliments de manière optimale.
- **Utilisation polyvalente :** Idéale pour garder les plats au chaud et au frais en même temps, ce qui permet une conception de menu flexible.
- **Construction robuste :** Des matériaux de haute qualité garantissent la

Date de consultation : 05.04.2026, 10:30:27 *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 8900485 | KWP CER ZK-Co2 GN 4/1

durabilité et la résistance à une utilisation intensive dans la restauration.

- **Format standardisé** : Le format GN-4/1 permet une intégration facile dans les systèmes et processus de cuisine existants.
- **Facilité d'utilisation** : Une manipulation et un nettoyage simples assurent des flux de travail efficaces en cuisine.