

Cornice di inserimento per prodotti GN in inserimenti EN

HUPFER
we make work flow

Dati tecnici



| | |
|----------------------|--------|
| Carico utile: | 150 |
| Peso: | 0.7 kg |
| Larghezza: | 369 mm |
| Profondità: | 529 mm |
| Altezza: | 25 mm |

Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.

Hupfer offre un telaio di inserimento per lo stoccaggio strutturato di prodotti GN. Consente un'organizzazione efficiente e un facile trasporto di contenitori in inserimenti standardizzati.

Scoprite il telaio di inserimento per prodotti GN in scomparti EN di Hupfer – la soluzione perfetta per una logistica efficiente nel settore della ristorazione. Questo telaio di alta qualità in acciaio inossidabile consente una facile e sicura conservazione di contenitori e vassoi gastronorm. La robusta costruzione garantisce stabilità e durata, mentre il design elegante offre un aspetto gradevole nella vostra cucina. Con il telaio di inserimento ottimizzate i vostri flussi di lavoro, riducete il fabbisogno di spazio e garantite un rapido accesso ai vostri alimenti. Scoprite i vantaggi di una logistica di cucina organizzata ed efficace con il telaio di inserimento di Hupfer – per maggiore efficienza e meno stress nella vostra attività di ristorazione!

- **Struttura in acciaio inox** – Alta resistenza alla corrosione e durata, ideale per un uso intensivo nella ristorazione.
- **Compatibilità con contenitori GN** – Inserimento senza soluzione di continuità dei prodotti GN negli scomparti EN, favorisce un utilizzo efficiente dello spazio disponibile.
- **Stoccaggio ottimizzato** – Disposizione strutturata di vassoi e contenitori, migliora l'organizzazione e l'accessibilità in cucina.
- **Applicazione flessibile** – Utilizzabile in diversi settori della ristorazione,

Data della richiesta: 22.02.2026, *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche.* © Hupfer
10:34:21

Cornice di inserimento per prodotti GN in inserimenti EN

HUPFER
we make work flow

supporta la preparazione e il servizio efficiente dei pasti.

- **Facile da pulire** – Superfici lisce consentono una pulizia senza sforzo e igiene, importante per la sicurezza alimentare.