

Piastra Caldo-Freddo GN-4/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1



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

Dati tecnici

Carico utile:	36
Potenza:	2420 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	10,5 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	34 kg
Larghezza:	1320 mm
Profondità:	530 mm
Altezza:	202 mm

Hupfer offre un piano caldo-freddo che ottimizza il trasporto e lo stoccaggio dei cibi. La costruzione compatta consente di organizzare e ordinare i piatti in modo efficiente.

Scoprite il piatto freddo-caldo GN-4/1 di Hupfer – la soluzione perfetta per la ristorazione esigente! Questo piatto versatile offre sia funzioni di raffreddamento che di riscaldamento, per presentare e servire al meglio i vostri piatti. Il piatto freddo-caldo GN-4/1 garantisce che le vostre portate siano sempre mantenute alla temperatura ideale, portando a una maggiore soddisfazione dei clienti. Il suo design moderno e la lavorazione di alta qualità in materiale resistente garantiscono durata e facilità d'uso. Con il piatto freddo-caldo GN-4/1 affrontate le sfide logistiche nel catering e offrite ai vostri ospiti un'esperienza gustativa indimenticabile. Ideale per buffet e eventi – convincetevi voi stessi della qualità e della funzionalità!

- **Controllo della temperatura efficiente:** Il piano caldo-freddo GN-4/1 consente una regolazione precisa delle temperature per mantenere al meglio i cibi.
- **Applicazione versatile:** Ideale per la ristorazione, il piano supporta la preparazione e il servizio di piatti caldi e freddi.
- **Materiali di alta qualità:** Costruzione robusta in acciaio inossidabile durevole garantisce alta igiene e facile pulizia.

Data della richiesta: 11.05.2026, 14:33:24 Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer

Piastra Caldo-Freddo GN-4/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1

- **Formato standardizzato:** Il formato GN-4/1 garantisce la compatibilità con i comuni sistemi di ristorazione e buffet.
- **Logistica ottimizzata:** Design compatto facilita il trasporto e lo stoccaggio, ideale per applicazioni mobili nella ristorazione.