HUPFER we make work flow

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 50 Hz Frequenza: 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: 23.11.2025, 11:56:37

 $\textit{Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche.} \\ @ \textit{Hupfer}$



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.

Data della richiesta: 23.11.2025, 11:56:37

Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer