

Piastra Fredda-Calda GN-1/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900482 | KWP CER ZK-Co2 GN 1/1



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

Dati tecnici

Carico utile:	9
Potenza:	1840 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	8,0 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	13 kg
Larghezza:	330 mm
Profondità:	530 mm
Altezza:	200 mm

Hupfer offre una soluzione per la conservazione simultanea di cibi caldi e freddi. I prodotti consentono un'organizzazione e una distribuzione efficienti degli alimenti.

Scoprite il piatto Kalt-Warm GN-1/1 di Hupfer – la soluzione perfetta per la ristorazione! Questo piatto innovativo unisce freddo e caldo in un pratico formato GN. Il piatto Kalt-Warm garantisce che i vostri piatti siano sempre ottimamente temperati. Approfittate del vantaggio di poter presentare contemporaneamente piatti freddi e caldi. Grazie a materiali di alta qualità, il piatto Kalt-Warm offre un'eccellente durata e facilità d'uso. Ottimizza la vostra logistica e aumenta l'efficienza nella distribuzione dei pasti. Puntate sulla qualità e sulla flessibilità con il piatto Kalt-Warm GN-1/1 – per un'esperienza culinaria indimenticabile!

- **Utilizzo versatile:** La piastra caldo-freddo GN-1/1 consente il mantenimento simultaneo di calore e freddo per i cibi.
- **Controllo ottimale della temperatura:** La tecnologia integrata garantisce un controllo preciso della temperatura per una qualità ottimale dei cibi.
- **Design igienico:** Materiali robusti garantiscono una facile pulizia e i massimi standard di igiene.
- **Utilizzo efficiente dell'energia:** La funzionalità a risparmio energetico riduce i costi operativi e protegge l'ambiente.

Data della richiesta: 13.04.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer 19:41:45

Piastra Fredda-Calda GN-1/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900482 | KWP CER ZK-Co2 GN 1/1

HUPFER
we make work flow

- **Struttura salvaspazio:** Dimensioni compatte consentono un'integrazione flessibile nei layout delle cucine esistenti.

Data della richiesta: 13.04.2026, 19:41:45 *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer*