

Piastra Caldo-Freddo GN-2/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900483 | KWP CER ZK-Co2 GN 2/1



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

Dati tecnici

Carico utile:	18
Potenza:	1840 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	8,0 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	20 kg
Larghezza:	659 mm
Profondità:	530 mm
Altezza:	200 mm

Hupfer offre un piano caldo-freddo che consente di organizzare e trasportare i cibi. Supporta la conservazione e la distribuzione dei piatti a temperature ottimali.

Scoprite il piatto Kalt-Warm GN-2/1 di Hupfer – la soluzione perfetta per la logistica efficiente nella ristorazione. Questo piatto innovativo combina la conservazione del freddo e del caldo in un design ben studiato. Con il piatto Kalt-Warm GN-2/1, i vostri piatti rimarranno sempre alla temperatura ideale di servizio. Godetevi i vantaggi di una gestione ottimale della temperatura che preserva la qualità e il sapore delle vostre pietanze. Realizzato in materiale di alta qualità, il piatto Kalt-Warm GN-2/1 si distingue per la sua durata e facilità d'uso. È ideale per stoccare, trasportare e servire cibi nella ristorazione. Date al vostro servizio di catering il vantaggio decisivo con il piatto Kalt-Warm GN-2/1 – per ospiti soddisfatti e un'attività di successo!

- **Piastra versatile fredda-calda GN-2/1:** Soluzione ottimale per il mantenimento simultaneo della temperatura dei cibi.
- **Regolazione della temperatura efficiente:** Garantisce la temperatura di servizio ideale per piatti caldi e freddi.
- **Costruzione robusta:** Materiali durevoli offrono alta stabilità e resistenza nel settore della ristorazione.
- **Compatibile con contenitori GN-2/1:** Integrazione semplice nei sistemi e

Piastra Caldo-Freddo GN-2/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900483 | KWP CER ZK-Co2 GN 2/1

processi di cucina esistenti.

- **Design user-friendly:** La maneggevolezza ergonomica facilita il servizio e il trasporto dei cibi.