

Piastra Kalt-Warm GN-3/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900484 | KWP CER ZK-Co2 GN 3/1



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

Dati tecnici

Carico utile:	27
Potenza:	2070 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	9,0 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	26 kg
Larghezza:	990 mm
Profondità:	530 mm
Altezza:	200 mm

Hupfer consente lo stoccaggio e il trasporto efficienti degli alimenti grazie a un formato standardizzato. I prodotti supportano l'organizzazione e la classificazione dei piatti per un flusso di lavoro senza intoppi nella logistica.

Scoprite il piatto Kalt-Warm GN-3/1 di Hupfer - la soluzione perfetta per la gastronomia! Questo piatto innovativo unisce freddo e caldo in un design elegante. Realizzato con materiali di alta qualità, il piatto Kalt-Warm garantisce un controllo ottimale della temperatura dei cibi. Il piatto Kalt-Warm GN-3/1 consente una conservazione e un servizio efficienti dei piatti. Godetevi i vantaggi della perfetta combinazione di raffreddamento e calore, che mantiene i vostri cibi freschi e appetitosi. Ideale per i professionisti del catering, questo piatto offre una soluzione affidabile alle sfide della logistica alimentare. Fidatevi della qualità di Hupfer e aumentate la soddisfazione dei vostri ospiti con piatti perfettamente temperati!

- Controllo della temperatura:** La piastra fredda-calda GN-3/1 offre un controllo preciso della temperatura per una qualità ottimale dei cibi.
- Utilizzo versatile:** Ideale per mantenere, riscaldare e raffreddare i piatti, supporta diverse applicazioni gastronomiche.
- Costruzione robusta:** Materiali di alta qualità garantiscono durata e resistenza nell'uso quotidiano.

Data della richiesta: 22.02.2026, *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche.* © Hupfer
01:03:47

Piastra Kalt-Warm GN-3/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900484 | KWP CER ZK-Co2 GN 3/1

- **Organizzazione efficiente:** Il formato GN-3/1 consente un'integrazione semplice nei concetti e nei sistemi gastronomici esistenti.
- **Facilità d'uso:** L'operazione intuitiva garantisce una gestione semplice e una rapida prontezza all'uso.