

Piastra Fredda-Calda GN-4/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900485 | KWP CER 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:	200 mm

La piastra caldo-freddo di Hupfer consente di conservare e trasportare simultaneamente i cibi a temperature diverse. Supporta l'organizzazione e la suddivisione dei piatti per una presentazione del menu efficiente.

Scoprite il piatto Kalt-Warm GN-4/1 di Hupfer – la soluzione perfetta per la ristorazione di alta qualità. Questo piatto innovativo unisce freddo e caldo in un design elegante e garantisce la presentazione ottimale dei vostri piatti. Il principale vantaggio del piatto Kalt-Warm GN-4/1 risiede nella sua versatilità. Mantiene i piatti caldi, mentre tiene freschi i cibi freddi. In questo modo, offrirete sempre ai vostri ospiti la migliore qualità e temperatura. Realizzato in materiale robusto e con un design accattivante, il piatto Kalt-Warm GN-4/1 si adatta perfettamente a qualsiasi cucina professionale. Affidatevi alla qualità di Hupfer e ottimizzate la vostra logistica nel settore catering. Fate la differenza con il piatto Kalt-Warm GN-4/1!

- **Controllo della temperatura efficiente:** Il piano caldo-freddo GN-4/1 garantisce una regolazione precisa delle temperature per mantenere i cibi in modo ottimale.
- **Utilizzo versatile:** Ideale per mantenere caldi e raffreddare piatti contemporaneamente, permettendo una progettazione del menu flessibile.
- **Costruzione robusta:** Materiali di alta qualità garantiscono durata e resistenza in un uso intenso nella ristorazione.

Piastra Fredda-Calda GN-4/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900485 | KWP CER ZK-Co2 GN 4/1

- **Formato standardizzato:** Il formato GN-4/1 consente un'integrazione semplice nei sistemi e processi di cucina esistenti.
- **Facilità d'uso:** La semplice gestione e pulizia assicurano flussi di lavoro efficienti in cucina.