

Vasca refrigerata GN 4/1 con gruppo di refrigerazione

HUPFER
we make work flow



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

Dati tecnici

Carico utile:	60
Potenza:	1000 W
Potenza frigorifera:	1600 W
Tensione di attacco:	230 V
Corrente nominale:	4,2 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	156 kg
Larghezza:	1472 mm
Profondità:	782 mm
Altezza:	713 mm

La vasca di raffreddamento con refrigeratore a circolazione d'aria è destinata alla presentazione e distribuzione di alimenti refrigerati in un clima controllato. La vasca di raffreddamento consente inoltre di organizzare e ordinare i prodotti per una gestione efficiente.

La vasca di raffreddamento Hupfer con ricircolo d'aria offre una soluzione ottimale per la presentazione e la distribuzione di alimenti refrigerati in un clima controllato. Questa innovativa vasca di raffreddamento garantisce una refrigerazione uniforme grazie al flusso d'aria laminare, che preserva la freschezza e la qualità dei prodotti. L'unità di refrigerazione affidabile consente un controllo preciso della temperatura e prolunga la durata degli alimenti, mentre il telaio integrato supporta una facile integrazione nei sistemi esistenti e aumenta la flessibilità. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, la vasca di raffreddamento garantisce i massimi standard igienici e una pulizia senza sforzo. Ottimizzate le vostre operazioni nel catering commerciale con la vasca di raffreddamento Hupfer e offrite ai vostri clienti prodotti freschi, perfettamente presentati.

- Il raffreddamento ad aria circolante con un velo d'aria laminare garantisce un raffreddamento uniforme e mantiene freschezza e qualità.
- Il gruppo frigorifero consente un controllo della temperatura affidabile e prolunga la durata degli alimenti.

Data della richiesta: 21.04.2026, Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer 22:21:14

Vasca refrigerata GN 4/1 con gruppo di refrigerazione

HUPFER
we make work flow

- Il telaio di montaggio supporta l'integrazione semplice nei sistemi esistenti e migliora la flessibilità.
- Acciaio inossidabile di alta qualità garantisce una facile pulizia e i massimi standard igienici.

Data della richiesta: 21.04.2026,
22:21:14

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