

## Koelbak GN 5/1 met koelaggregaat

Spec-sheet bij artikel 8900515 | KW UTK KA ER GN 5/1 - 710



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

### Technische gegevens

<b>Laadvermogen:</b>	75
<b>Vermogen:</b>	1250 W
<b>Koelvermogen:</b>	2200 W
<b>Aansluit-spanning:</b>	230 V
<b>Nominale stroom:</b>	5,4 A
<b>Veiligheidsklasse:</b>	class_1
<b>Frequentie:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	177 kg
<b>Breedte:</b>	1797 mm
<b>Diepte:</b>	782 mm
<b>Hoogte:</b>	713 mm

De luchtgekoelde koelgoot met koelunit wordt gebruikt voor de presentatie en het uitgeven van gekoeld voedsel in een gecontroleerde omgeving. De koelgoot maakt ook de organisatie en sortering van producten mogelijk voor een efficiënte afhandeling.

De Hupfer gekoelde presentatiedouche met koeneheid biedt een optimale oplossing voor de presentatie en het uitgeven van gekoeld voedsel in een gecontroleerde omgeving. Dit innovatieve presentatiedouche zorgt voor een uniforme koeling dankzij het laminaire luchtgordijn, dat de versheid en kwaliteit van de producten behoudt. De betrouwbare koeneheid staat voor nauwkeurige temperatuurregeling en verlengt de houdbaarheid van voedsel, terwijl het geïntegreerde montagesysteem een gemakkelijke integratie in bestaande systemen ondersteunt en de flexibiliteit vergroot. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, garandeert de presentatiedouche de hoogste hygiënestandaarden en moeiteloze reiniging. Optimaliseer uw bedrijfsvoering in de commerciële catering met de Hupfer presentatiedouche en bied uw klanten verse, perfect gepresenteerde producten aan.

- Recirculerende koeling met een laminaire luchtgordijn zorgt voor een gelijkmatige koeling en behoudt versheid en kwaliteit.
- De koelunit zorgt voor betrouwbare temperatuurcontrole en verlengt de

Aanvraagdatum: 27.04.2026,  
14:31:22

Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©  
Hupfer

## Koelbak GN 5/1 met koelaggregaat

*Spec-sheet bij artikel 8900515 | KW UTK KA ER GN 5/1 - 710*

**HUPFER**  
we make work flow

houdbaarheid van voedsel.

- Het installatieframe ondersteunt eenvoudige integratie in bestaande systemen en verhoogt de flexibiliteit.
- Hoogwaardig roestvrij staal zorgt voor eenvoudige reiniging en de hoogste hygiëne normen.

Aanvraagdatum: 27.04.2026,  
14:31:22

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©  
Hupfer*