

Kühlwanne GN 5/1 mit Kühlaggregat

Artikel-Nr.: 8900425 | KW 5/1 UK KA EW 1

Technische Daten



Temperaturbereich:	digitaler Regler, gradgenau
Breite:	1830 mm
Tiefe:	699 mm
Höhe:	437 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Die Kühlwanne mit Umluftkühlung dient der Präsentation und Ausgabe von Speisen in Speiseausgabeanlagen. Steckerfertige Variante für den einfachen Einbau in eine Ausgabe.

In der Gemeinschaftsverpflegung ist die sichere und ansprechende Präsentation kalter Speisen essenziell. Die Kühlwanne von Hupfer hält Ihre Speisen stets bei optimaler Temperatur. Der laminare Luftschleier sorgt für eine gleichmäßige und zuverlässige Kühlung, die Frische und Qualität bewahrt. Durch die flüsterleise Umluftkühlung mit langsamem Luftstrom sparen Sie Energie und senken Ihre Kühlkosten.

Die digitale Temperaturregelung ermöglicht optimale Lagerbedingungen und sorgt für die lange Haltbarkeit Ihrer Speisen. Dank der digitalen Anzeige haben Sie die Temperatur stets im Blick. Das schafft einfache Kontrolle und hohe Sicherheit.

Die ergonomische Bauweise erleichtert zudem die Reinigung und gewährleistet stets höchste Hygienestandards. Die werkzeuglos entnehmbare Innenraum-Verkleidungen ermöglicht eine einfache und schnelle Reinigung, zum Teil sogar in der Spülmaschine. Die Kühl- und Lüftungseinheit ist ergonomisch zugänglich und erleichtert die Reinigung des Innenraums für eine perfekte Hygiene.

Erleben Sie effiziente und sichere Speisenpräsentation mit unserer Kühlwanne – die perfekte Lösung für Ihre Speisenausgabe.

- laminarer Luftschleier sorgt für eine gleichmäßige Kühlung und bewahrt

Abbruchdatum: 15.01.2025, 18:53:37 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Kühlwanne GN 5/1 mit Kühlaggregat

Artikel-Nr.: 8900425 | KW 5/1 UK KA EW 1

HUPFER
we make work flow

Frische und Qualität

- laminarer Luftschleier isoliert den Kühlbereich und schützt vor warmer Umgebungsluft
- Umluftkühlung mit langsamem Luftstrom spart Energie und senkt die Kühlkosten
- digitale Temperaturregelung ermöglicht optimale Lagerbedingungen für alle Speisen und sorgt für lange Haltbarkeit
- digitale Anzeige der Temperatur sorgt für einfache Kontrolle und hohe Sicherheit.
- werkzeuglos entnehmbare Innenraum-Verkleidungen sorgt für einfache und schnelle Reinigung, zum Teil sogar in der Spülmaschine.
- ergonomischer Zugang zu den Lüftungskomponenten erleichtert die Reinigung für perfekte Hygiene