

Inzetframe voor GN-producten in EN-inzetstukken

HUPFER
we make work flow



Technische gegevens

Laadvermogen:	150 kg
Gewicht:	0.7 kg
Breedte:	369 mm
Diepte:	529 mm
Hoogte:	25 mm

Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Hupfer biedt een inlegframe voor de gestructureerde opslag van GN-producten. Het maakt een efficiënte organisatie en eenvoudig transport van containers in gestandaardiseerde inlegvakken mogelijk.

Ontdek het invoerframe voor GN-producten in EN-invoeren van Hupfer – de perfecte oplossing voor efficiënte logistiek in de gastronomie. Dit hoogwaardige frame van roestvrij staal zorgt voor een eenvoudige en veilige opslag van gastronomie-containers en dienbladen. De robuuste constructie zorgt voor stabiliteit en duurzaamheid, terwijl het elegante ontwerp een aantrekkelijke uitstraling in uw keuken biedt. Met het invoerframe optimaliseert u uw werkprocessen, vermindert u de ruimtebehoefte en zorgt u voor een snelle toegang tot uw voedsel. Ervaar de voordelen van een georganiseerde en effectieve keukenlogistiek met het invoerframe van Hupfer – voor meer efficiëntie en minder stress in uw horecagelegenheid!

- **Roestvrijstalen frame** – Hoge corrosiebestendigheid en duurzaamheid, ideaal voor intensief gebruik in de horeca.
- **Compatibiliteit met gastronomiecontainers** – Naadloze invoeging van GN-producten in EN-sleuven, wat een efficiënt gebruik van de beschikbare ruimte bevordert.
- **Geoptimaliseerde opslag** – Gestructureerde indeling van schalen en containers, wat de organisatie en toegankelijkheid in de keuken verbetert.
- **Flexibele toepassing** – Veelzijdig gebruik in verschillende horecagebieden, ter

Aanvraagdatum: 30.04.2025,
02:12:39

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

Inzetframe voor GN-producten in EN-inzetstukken

HUPFER
we make work flow

ondersteuning van een efficiënte bereiding en service van maaltijden.

- **Gemakkelijk schoon te maken** – Gladde oppervlakken zorgen voor moeiteloze reiniging en hygiëne, belangrijk voor voedselveiligheid.

Aanvraagdatum: 30.04.2025,
02:12:39

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