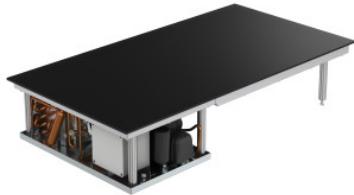


## Kalt-Warm-Platte Glas Kühlaggregat GN 3/1

Artikel-Nr.: 8900237 | KWP GLA KA GN 3/1



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.

### Technische Daten

<b>Nutzlast:</b>	27
<b>Leistung:</b>	2070 W
<b>Kälteleistung:</b>	340 W
<b>Anschluss-Spannung:</b>	220 V
<b>Nennstrom:</b>	9,0 A
<b>Schutzart:</b>	Klasse 1
<b>Frequenz:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	38 kg
<b>Breite:</b>	990 mm
<b>Tiefe:</b>	530 mm
<b>Höhe:</b>	202 mm

Kalt-Warm-Platte zur Präsentation und Ausgabe von kalten und warmen Speisenkomponenten. Gerät zum Einbau in einer Thekenabdekung bzw. Speisenausgabeanlage.

Die Kalt-Warm-Platte mit Glas-Oberfläche GN 3/1 von Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG ist eine elegante Lösung für die Präsentation und Ausgabe von Speisen in professionellen Küchen und Catering-Bereichen. Das integrierte Kälteaggregat sorgt für zuverlässige Frische bei kalten Komponenten, während das PTC-Heizelement schnelle und gleichmäßige Wärme bei warmen Speisen garantiert. Die flächenbündige Einbauweise ermöglicht eine nahtlose Integration in Theken und Speisenausgaben, was den Arbeitsablauf optimiert. Die elegante Glas-Oberfläche aus Einscheiben-Sicherheitsglas ist leicht zu reinigen und verleiht eine moderne Optik. Hochwertiger Edelstahl sorgt für Langlebigkeit und hygienische Nutzung. Die flexible Technik ermöglicht den Einsatz für kalte und warme Speisen, was die Vielseitigkeit erhöht. Benutzerfreundliche Handhabung steigert die Effizienz in der Gastronomie und sorgt für optimale Speisenpräsentation.

- Integriertes Kälteaggregat sorgt für zuverlässige Kühlung und Frische bei Speisen
- Flächenbündiger Einbau ermöglicht eine nahtlose Integration in Küchen- und Servicelösungen

## Kalt-Warm-Platte Glas Kühlaggregat GN 3/1

Artikel-Nr.: 8900237 | KWP GLA KA GN 3/1

- Glas-Oberfläche aus Einscheiben-Sicherheitsglas bietet eine elegante Optik und einfache Reinigung
- PTC-Heizelement sorgt für schnelle und gleichmäßige Erwärmung der Speisen
- Hochwertiger Edelstahl garantiert Langlebigkeit und hygienische Nutzung
- Moderne Technik ermöglicht flexible Nutzung für kalte und warme Speisen
- Benutzerfreundliche Handhabung optimiert den Ablauf in professionellen Küchen und Catering-Bereichen