Kalt-Warm-Platte Glas Zentralkälte Co2 GN 2/1



Artikel-Nr.: 8900479 | KWP GLA ZK-Co2 GN 2/1



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten. Ohne Dekoration.

Technische Daten

Nutzlast: 18 Leistung: 1840 W **Anschluss-Spannung:** 220 V Nennstrom: 8.0 A Klasse 1 **Schutzart:** Frequenz: 50 Hz **Gewicht:** 20 kg **Breite:** 660 mm Tiefe: 530 mm Höhe: 202 mm

Die Kalt-Warm-Platte von Hupfer ermöglicht die effiziente Lagerung und Organisation von Speisen. Sie unterstützt den Transport und die Verteilung durch ihre standardisierte Größe und robuste Bauweise.

Entdecken Sie die Kalt-Warm-Platte GN-2/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die effiziente Logistik in der Gastronomie. Diese innovative Platte ermöglicht es, Speisen sowohl warm zu halten als auch kühl zu lagern. Der praktische Einsatz im GN-Format garantiert eine optimale Anpassung an Ihre Küchenabläufe. Die Kalt-Warm-Platte überzeugt durch ihre hochwertige Verarbeitung und Langlebigkeit. Dank des durchdachten Designs bleibt die Qualität Ihrer Speisen immer auf höchstem Niveau. Vertrauen Sie auf die Kalt-Warm-Platte GN-2/1, um Ihre Catering-Prozesse zu optimieren und einen erstklassigen Service zu bieten. Genießen Sie die Vorteile einer zuverlässigen Lösung für die perfekte Präsentation und Lagerung Ihrer Gerichte!

- **Optimale Temperaturkontrolle**: Die Kalt-Warm-Platte GN-2/1 bietet sowohl Kühl- als auch Wärmfunktionen für eine perfekte Speisenausgabe.
- **Robuste Konstruktion**: Hochwertige Materialien gewährleisten Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit im intensiven Einsatz.
- **Vielseitige Anwendung**: Ideal für die Gastronomie, eignet sich für die Lagerung und Präsentation einer Vielzahl von Speisen.
- Effiziente Energieverwendung: Energiesparende Technologie sorgt für

Abrufdatum: 09.11.2025, 13:49:44 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer



Kalt-Warm-Platte Glas Zentralkälte Co2 GN 2/1

Artikel-Nr.: 8900479 | KWP GLA ZK-Co2 GN 2/1

- niedrige Betriebskosten und umweltfreundlichen Einsatz.
- **Einfach zu reinigen**: Glatte Oberflächen ermöglichen eine mühelose Reinigung und Hygiene, wichtig für den Gastronomiebereich.
- **Standardisierte Größe**: GN-2/1 Format passt in gängige Gastronomiemöbel und erleichtert die Integration in bestehende Systeme.

Abrufdatum: 09.11.2025, 13:49:44 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer