

Kalt-Warm-Platte Glas Zentralkälte Co2 GN 4/1

HUPFER
we make work flow

Artikel-Nr.: 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Technische Daten

Nutzlast:	36
Leistung:	2420 W
Anschluss-Spannung:	220 V
Nennstrom:	10,5 A
Schutzart:	Klasse 1
Frequenz:	50 Hz
Gewicht:	34 kg
Breite:	1320 mm
Tiefe:	530 mm
Höhe:	202 mm

Hupfer bietet eine Kalt-Warm-Platte, die den Transport und die Lagerung von Speisen optimiert. Die kompakte Bauweise ermöglicht effizientes Organisieren und Sortieren von Gerichten.

Entdecken Sie die Kalt-Warm-Platte GN-4/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die anspruchsvolle Gastronomie! Diese vielseitige Platte bietet sowohl Kühl- als auch Wärmefunktionen, um Ihre Speisen optimal zu präsentieren und zu servieren. Die Kalt-Warm-Platte GN-4/1 sorgt dafür, dass Ihre Gerichte immer in der idealen Temperatur gehalten werden, was zu einer höheren Kundenzufriedenheit führt. Ihr modernes Design und die hochwertige Verarbeitung aus robustem Material garantieren Langlebigkeit und einfache Handhabung. Mit der Kalt-Warm-Platte GN-4/1 meistern Sie die Herausforderungen der Logistik im Catering und bieten Ihren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Ideal für Buffets und Veranstaltungen – überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und Funktionalität!

- **Effiziente Temperaturkontrolle:** Die Kalt-Warm-Platte GN-4/1 ermöglicht präzise Regulierung von Temperaturen, um Speisen optimal zu halten.
- **Vielseitige Anwendung:** Ideal für die Gastronomie, unterstützt die Platte bei der Vorbereitung und dem Servieren von warmen und kalten Gerichten.
- **Hochwertige Materialien:** Robuste Konstruktion aus langlebigem Edelstahl sorgt für hohe Hygiene und einfache Reinigung.

Abbruchdatum: 11.05.2026, 01:32:39 *Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer*

Kalt-Warm-Platte Glas Zentralkälte Co2 GN 4/1

HUPFER
we make work flow

Artikel-Nr.: 8900481 | KWP GLA ZK-Co2 GN 4/1

- **Standardisiertes Format:** Das GN-4/1 Format gewährleistet die Kompatibilität mit gängigen Gastronomie- und Buffet-Systemen.
- **Optimierte Logistik:** Kompakte Bauweise erleichtert Transport und Lagerung, ideal für mobile Anwendungen in der Gastronomie.