



Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.

## Technische Daten

<b>Nutzlast:</b>	9
<b>Leistung:</b>	1840 W
<b>Anschluss-Spannung:</b>	220 V
<b>Nennstrom:</b>	8,0 A
<b>Schutzart:</b>	Klasse 1
<b>Frequenz:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	13 kg
<b>Breite:</b>	330 mm
<b>Tiefe:</b>	530 mm
<b>Höhe:</b>	200 mm

Hupfer bietet eine Lösung zur gleichzeitigen Lagerung von warmen und kalten Speisen. Die Produkte ermöglichen eine effiziente Organisation und Verteilung von Lebensmitteln.

Entdecken Sie die Kalt-Warm-Platte GN-1/1 von Hupfer – die perfekte Lösung für die Gastronomie! Diese innovative Platte vereint Kälte und Wärme in einem praktischen GN-Format. Die Kalt-Warm-Platte sorgt dafür, dass Ihre Speisen stets optimal temperiert sind. Genießen Sie den Vorteil, dass Sie sowohl kalte als auch warme Gerichte gleichzeitig präsentieren können. Dank hochwertiger Materialien bietet die Kalt-Warm-Platte eine hervorragende Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit. Sie optimiert Ihre Logistik und steigert die Effizienz bei der Essensausgabe. Setzen Sie auf Qualität und Flexibilität mit der Kalt-Warm-Platte GN-1/1 – für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!

- **Vielseitige Nutzung:** Kalt-Warm-Platte GN-1/1 ermöglicht die gleichzeitige Wärme- und Kältehaltung von Speisen.
- **Optimale Temperaturkontrolle:** Integrierte Technologie gewährleistet präzise Temperaturregelung für optimale Speisequalität.
- **Hygienisches Design:** Robuste Materialien sorgen für einfache Reinigung und höchste Hygiene-Standards.
- **Effiziente Energieverwendung:** Energiesparende Funktionalität reduziert

Betriebskosten und schont die Umwelt.

- **Platzsparende Bauweise:** Kompakte Abmessungen ermöglichen flexible Integration in bestehende Küchenlayouts.