

Placa Fría-Caliente GN-3/1

HUPFER
we make work flow

Hoja de especificaciones para el artículo 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1



Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

Datos técnicos

Carga útil:	27
Potencia:	2070 W
Tensión de conexión:	220 V
Intensidad nominal:	9,0 A
Clase de protección:	Clase I
Frecuencia:	50 Hz
Peso:	26 kg
Ancho:	990 mm
Profundidad:	530 mm
Altura:	202 mm

Hupfer ofrece una placa de frío-calor que permite el almacenamiento de alimentos a temperaturas óptimas. Esta placa apoya la organización y distribución eficiente de platos en establecimientos de hostelería.

Descubra la placa de frío-calor GN-3/1 de Hupfer: ¡la solución perfecta para la versátil gastronomía! Esta innovadora placa combina funciones de mantenimiento en frío y en caliente en un diseño elegante. Fabricada con material robusto y de alta calidad, la placa de frío-calor GN-3/1 garantiza durabilidad y fiabilidad en su operación de cocina. La funcionalidad única permite almacenar los alimentos de manera óptima y mantenerlos frescos al mismo tiempo. Así, se beneficia de una organización eficiente y un flujo de servicio fluido. Con la placa de frío-calor GN-3/1, apuesta por la máxima calidad y profesionalidad en la gastronomía. Ideal para eventos de catering o buffets, esta placa asegura que sus platos siempre se presenten a la temperatura perfecta. ¡Confíe en Hupfer y experimente cómo la placa de frío-calor GN-3/1 revoluciona su logística en catering!

- **Aplicación versátil:** Placa de frío-calor GN-3/1 para el control simultáneo de la temperatura de los alimentos.
- **Mantenimiento eficiente de la temperatura:** Almacenamiento óptimo de calor y frío para la temperatura de servicio ideal.
- **Diseño higiénico:** Superficies fáciles de limpiar para los más altos estándares de higiene en la gastronomía.

Fecha de consulta: 09.01.2026,
19:37:52

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

Placa Fría-Caliente GN-3/1

HUPFER
we make work flow

Hoja de especificaciones para el artículo 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1

- **Construcción robusta:** Materiales duraderos garantizan un uso fiable en el sector comercial.
- **Formato estandarizado:** Tamaño GN-3/1 para una fácil integración en conceptos gastronómicos existentes.
- **Solución que ahorra espacio:** Uso eficiente del espacio disponible en cocinas y áreas de buffet.

Fecha de consulta: 09.01.2026,
19:37:52

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer