

## Plato Frío-Caliente GN-3/1

Hoja de especificaciones para el artículo 8900484 | KWP CER ZK-Co2 GN 3/1



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

### Datos técnicos

<b>Carga útil:</b>	27
<b>Potencia:</b>	2070 W
<b>Tensión de conexión:</b>	220 V
<b>Intensidad nominal:</b>	9,0 A
<b>Clase de protección:</b>	Clase I
<b>Frecuencia:</b>	50 Hz
<b>Peso:</b>	26 kg
<b>Ancho:</b>	990 mm
<b>Profundidad:</b>	530 mm
<b>Altura:</b>	200 mm

Hupfer permite el almacenamiento y transporte eficientes de alimentos a través de un formato estandarizado. Los productos apoyan la organización y clasificación de platos para un flujo de trabajo sin problemas en la logística.

Descubra la placa de frío-calor GN-3/1 de Hupfer: ¡la solución perfecta para la gastronomía! Esta innovadora placa combina frío y calor en un diseño elegante. Fabricada con materiales de alta calidad, la placa de frío-calor asegura un control óptimo de la temperatura de los alimentos. La placa de frío-calor GN-3/1 permite almacenar y servir platos de manera eficiente. Disfrute de las ventajas de la combinación perfecta de refrigeración y calor, que mantiene sus alimentos frescos y apetitosos. Ideal para profesionales del catering, esta placa ofrece una solución confiable para los desafíos de la logística alimentaria. ¡Confíe en la calidad de Hupfer y aumente la satisfacción de sus invitados con platos perfectamente temperados!

- **Control de temperatura:** La placa fría-caliente GN-3/1 ofrece un control de temperatura preciso para una calidad óptima de los alimentos.
- **Uso versátil:** Ideal para mantener, calentar y enfriar platos, apoya diversas aplicaciones gastronómicas.
- **Construcción robusta:** Materiales de alta calidad garantizan durabilidad y resistencia en el uso diario.

Fecha de consulta: 05.04.2026,  
09:59:23

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

## Plato Frío-Caliente GN-3/1

*Hoja de especificaciones para el artículo 8900484 | KWP CER ZK-Co2 GN 3/1*

- **Organización eficiente:** El formato GN-3/1 permite una fácil integración en conceptos y sistemas gastronómicos existentes.
- **Facilidad de uso:** La operación intuitiva asegura un manejo sencillo y una rápida disponibilidad.