

Plaque froide-chaude GN-3/1

Fiche technique de l'article 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1



Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Caractéristiques techniques

Charge utile :	27
Puissance :	2070 W
Tension de raccordement :	220 V
Courant nominal :	9,0 A
Indice de protection :	Classe 1
Fréquence :	50 Hz
Poids :	26 kg
Largeur :	990 mm
Profondeur :	530 mm
Hauteur :	202 mm

Hupfer propose une plaque à chaud et à froid qui permet de conserver les aliments à des températures optimales. Cette plaque soutient l'organisation et la distribution efficaces des plats dans les établissements de restauration.

Découvrez la plaque froide-chaude GN-3/1 de Hupfer – la solution parfaite pour la gastronomie polyvalente ! Cette plaque innovante combine des fonctions de maintien au froid et au chaud dans un design élégant. Fabriquée en matériau robuste et de haute qualité, la plaque froide-chaude GN-3/1 garantit durabilité et fiabilité dans votre cuisine. La fonctionnalité unique permet de conserver les aliments de manière optimale tout en les gardant frais. Vous bénéficiez ainsi d'une organisation efficace et d'un service fluide. Avec la plaque froide-chaude GN-3/1, vous optez pour la plus haute qualité et professionnalisme dans la gastronomie. Idéale pour les événements de catering ou les buffets, cette plaque assure que vos plats soient toujours présentés à la température parfaite. Faites confiance à Hupfer et découvrez comment la plaque froide-chaude GN-3/1 révolutionne votre logistique en catering !

- **Application polyvalente :** Plaque froide-chaude GN-3/1 pour le contrôle simultané de la température des aliments.
- **Maintien de température efficace :** Stockage optimal de la chaleur et du froid pour la température de service idéale.

Date de consultation : 20.05.2026, 10:53:35 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*

Plaque froide-chaude GN-3/1

Fiche technique de l'article 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1

- **Design hygiénique** : Surfaces faciles à nettoyer pour des normes d'hygiène maximales dans la restauration.
- **Construction robuste** : Matériaux durables garantissant une utilisation fiable dans le secteur commercial.
- **Format standardisé** : Taille GN-3/1 pour une intégration facile dans les concepts de restauration existants.
- **Solution gain de place** : Utilisation efficace de l'espace disponible dans les cuisines et les zones de buffet.