

Plaque froide-chaude GN-3/1

Fiche technique de l'article 8900484 | KWP CER 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 :	200 mm

Hupfer permet le stockage et le transport efficaces des aliments grâce à un format standardisé. Les produits soutiennent l'organisation et le tri des plats pour un déroulement fluide de la logistique.

Découvrez la plaque froid-chaud GN-3/1 de Hupfer – la solution parfaite pour la gastronomie ! Cette plaque innovante allie froid et chaleur dans un design élégant. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, la plaque froid-chaud assure un contrôle optimal de la température des aliments. La plaque froid-chaud GN-3/1 permet un stockage et un service efficaces des plats. Profitez des avantages de la combinaison parfaite entre refroidissement et chaleur, qui garde vos aliments frais et appétissants. Idéale pour les professionnels du catering, cette plaque offre une solution fiable aux défis de la logistique alimentaire. Faites confiance à la qualité de Hupfer et augmentez la satisfaction de vos clients avec des plats parfaitement tempérés !

- **Contrôle de la température :** La plaque froide-chaude GN-3/1 offre un contrôle précis de la température pour une qualité optimale des plats.
- **Utilisation polyvalente :** Idéale pour maintenir, réchauffer et refroidir des plats, elle soutient diverses applications gastronomiques.
- **Construction robuste :** Des matériaux de haute qualité garantissent la durabilité et la résistance à une utilisation quotidienne.
- **Organisation efficace :** Le format GN-3/1 permet une intégration facile dans

Date de consultation : 22.02.2026, *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 8900484 | KWP CER ZK-Co2 GN 3/1

les concepts et systèmes gastronomiques existants.

- **Facilité d'utilisation :** Une manipulation intuitive assure une utilisation simple et une préparation rapide.