

Piastra Kalt-Warm GN-3/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1



Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.

Dati tecnici

Carico utile:	27
Potenza:	2070 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	9,0 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	26 kg
Larghezza:	990 mm
Profondità:	530 mm
Altezza:	202 mm

Hupfer offre un piano freddo-caldo che consente la conservazione dei cibi a temperature ottimali. Questo piano supporta l'organizzazione e la distribuzione efficienti dei piatti nei ristoranti.

Scoprite il piatto Kalt-Warm GN-3/1 di Hupfer – la soluzione perfetta per la ristorazione versatile! Questo piatto innovativo unisce funzioni di mantenimento a freddo e a caldo in un design elegante. Realizzato in materiale robusto e di alta qualità, il piatto Kalt-Warm GN-3/1 garantisce durata e affidabilità nel vostro servizio di cucina. La funzionalità unica consente di conservare i cibi in modo ottimale e al contempo mantenerli freschi. In questo modo, beneficate di un'organizzazione efficiente e di un flusso di servizio senza intoppi. Con il piatto Kalt-Warm GN-3/1 puntate sulla massima qualità e professionalità nella ristorazione. Ideale per eventi di catering o buffet, questo piatto assicura che i vostri piatti siano sempre presentati alla temperatura perfetta. Fidatevi di Hupfer e scoprite come il piatto Kalt-Warm GN-3/1 rivoluziona la vostra logistica nel catering!

- Applicazione versatile:** Piastra Kalt-Warm GN-3/1 per il controllo simultaneo della temperatura dei cibi.
- Efficienza nella conservazione della temperatura:** Ottimale immagazzinamento di calore e freddo per la temperatura di servizio ideale.
- Design igienico:** Superfici facili da pulire per i massimi standard igienici nella ristorazione.

Data della richiesta: 09.01.2026, *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche.* © Hupfer
19:43:02

Piastra Kalt-Warm GN-3/1

Scheda tecnica dell'articolo 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1

- **Costruzione robusta:** Materiali durevoli garantiscono un utilizzo affidabile nel settore commerciale.
- **Formato standardizzato:** Dimensione GN-3/1 per una facile integrazione nei concetti di ristorazione esistenti.
- **Soluzione salvaspazio:** Utilizzo efficiente dello spazio disponibile in cucine e aree buffet.