

## 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

<b>Carico utile:</b>	27
<b>Potenza:</b>	2070 W
<b>Tensione di attacco:</b>	220 V
<b>Corrente nominale:</b>	9,0 A
<b>Classe di protezione:</b>	Classe I
<b>Frequenza:</b>	50 Hz
<b>Peso:</b>	26 kg
<b>Larghezza:</b>	990 mm
<b>Profondità:</b>	530 mm
<b>Altezza:</b>	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: 07.04.2026, 12:09:24 Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer

## Piastra Kalt-Warm GN-3/1

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

**HUPFER**  
we make work flow

- **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.

Data della richiesta: 07.04.2026,  
12:09:24

*Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer*