

DIESE PLATTE LÄSST SIE NICHT KALT! SIND SIE HEISS AUF MEHR INFORMATIONEN?

Ihr Hupfer-Ansprechpartner berät Sie gerne.
Jetzt Kontakt aufnehmen und Termin vereinbaren!



Viele weitere Infos
finden Sie auf unserer
Website.

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld
Tel.: +49 2541 805-0
Fax: +49 2541 805-111
info@hupfer.com · www.hupfer.com

HUPFER
we make work flow

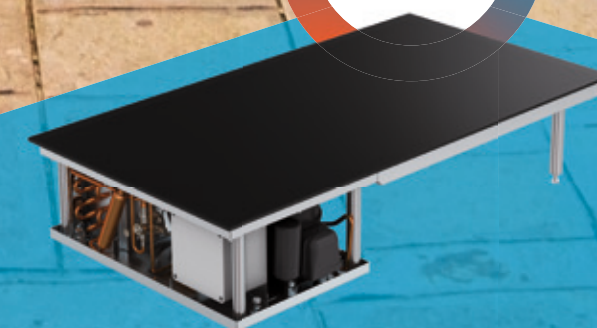
LC 03/22 SD 02/24. Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten.
Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung. Konzept und Layout: LIVING CONCEPT Werbeagentur GmbH, Münster.

HUPFER
we make work flow

BUFFETPLANUNG AUF ENGSTEM RAUM

Die Kalt-Warm-Platte von Hupfer.
Clevere Zwei-in-Eins-Lösung für mehr Speisevielfalt.

Die
Innovation
in der Food-
Präsentation





Die Kalt-Warm-Platte von Hupfer

DOPPELTE MÖGLICHKEITEN HALBER PLATZBEDARF

Technische Daten

GN-Kapazität	Oberfläche	Max. elektrische Leistungsaufnahme	Abmessungen (B x T x H) ohne Einbaurahmen	Abmessungen (B x T x H) mit Einbaurahmen
1	Glas oder Sinterkeramik	1840 W	330 x 530 x 200 mm	535 x 635 x 200 mm
2	Glas oder Sinterkeramik	1840 W	660 x 530 x 200 mm	868 x 635 x 200 mm
3	Glas oder Sinterkeramik	2070 W	990 x 530 x 200 mm	1200 x 635 x 200 mm
4	Glas oder Sinterkeramik	2420 W	1320 x 530 x 200 mm	1532 x 635 x 200 mm

Külleistung: 340 W, Kältemittel: R290, Nennspannung: 230 V AC
Integriertes Kühlaggregat oder Anschluss an externe Kälteanlage; rahmenlos oder mit Edelstahlrahmen zur Aufnahme einer Wärmebrücke.

WENIGER PLATZ – MEHR POWER

Der Warm-Kalt-Wechsel und der Kalt-Warm-Wechsel bedeuteten bisher immer einen großen Aufwand für Gastronomen. Dabei sind diese schnellen Temperaturwechsel essentiell für die Präsentation und Qualität der Speisen. Kompromisslösungen sind auch für Sie als Planer nicht immer befriedigend. **Dank unserer innovativen Kalt-Warm-Platte, erhalten Sie nun mehr planerische Freiheiten und den Schlüssel zur Zufriedenheit Ihrer Kunden und deren Gäste.**

LENKEN SIE IHRE PLANUNG IN DIE RICHTIGEN BAHNEN



PLATZSPAREND:

Durch eine fest installierte Platte für kalte und warme Speisen **halbiert** sich der **Platzbedarf**. Die geringe Bauhöhe ermöglicht zudem die Nutzung des Unterbaus für zusätzlichen Stauraum, wie Tablett- und Tellernischen.



UNSICHTBAR:

Durch den Einbau der Kalt-Warm-Platte ohne Einbaurahmen ist eine nahezu fugenlose und **flächenbündige Montage** in der Speisenausgabenanlage möglich. So fügt sie sich harmonisch in die Umgebung ein.



FLEXIBEL:

Durch ihre Leistungsfähigkeit ist die Kalt-Warm-Platte **vielfältig einsetzbar**. Ob für Kalt- oder für Heißspeisen im Aktionsbereich der Speisenausgabe, dem Live-Anrichten bei Eventaktionen oder der Präsentation im Rahmen einer Tagungsverpflegung.



EXZELLENT:

Durch hochwertige Verarbeitung und eine große Auswahl an Dekoren überzeugt die Kalt-Warm-Platte immer mit einer modernen Optik. Zusätzlich garantiert eine perfekte Ausleuchtung die **attraktive Speisenpräsentation**.



ZEITSPAREND:

Durch die **schnelle Umschaltgeschwindigkeit** von -5 °C auf +90 °C in 23 Minuten und von +90 °C auf -5 °C in nur 43 Minuten verkürzt die Kalt-Warm-Platte Ihre Vorbereitungszeit. Der maximale Temperaturbereich liegt sogar bei -5 °C bis +140 °C.



ZUKUNFTSSICHER:

Durch den Einsatz des Kältemittels R-290 bei steckerfertigen Geräten, das der EU-F-Gase Verordnung entspricht, sowie dem Anschluss an die vorhandene Zentralkälteanlage trägt die Kalt-Warm-Platte zur **Emissionsreduktion** bei.



WEITERGEDACHT:

Durch das Gesamtpaket samt **Einbaurahmen** und zugehöriger **Wärmebrücke** mit einer zentralen Bedienung ist ein ganzheitliches Designkonzept – auch oberhalb der Speisenausgabe – realisierbar.



KOSTENEFFIZIENT:

Durch weniger Geräte, niedrigere Betriebskosten sowie innovative Heiz- und Kühltechnik erzielt die Kalt-Warm-Platte von Hupfer höhere Energieeinsparung als jede andere Kalt-Warm-Platte und **amortisiert sich** dadurch teilweise **selbst**.



TEMPERATURSICHER:

Durch die **gradgenaue Temperatureinstellung** über die Digitalanzeige gewährleistet die Kalt-Warm-Platte, dass alle Speisen perfekt temperiert beim Gast ankommen. Die intuitive Bedienung schließt Fehler aus.

Viele weitere Infos finden Sie auf unserer Website: <https://www.hupfer.com/de/kalt-warm-platten>