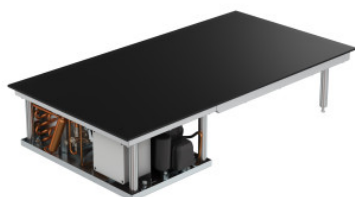


# Koud-warm-plaat GN-3/1

Spec-sheet bij artikel 8900226-01 | KWP CER KA GN 3/1

**HUPFER**  
we make work flow

## Technische gegevens



*Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.*

<b>Laadvermogen:</b>	27
<b>Vermogen:</b>	2070 W
<b>Koelvermogen:</b>	340 W
<b>Aansluit-spanning:</b>	220 V
<b>Nominale stroom:</b>	9,0 A
<b>Veiligheidsklasse:</b>	class_1
<b>Frequentie:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	38 kg
<b>Breedte:</b>	530 mm
<b>Diepte:</b>	990 mm
<b>Hoogte:</b>	200 mm

Koud-warm-plaat voor de presentatie en uitgave van koude en warme maaltijdcomponenten. Apparaat voor de inbouw van een buffetafdekking of voedseluitscheepsysteem.

Apparaat in een stabiele, zelfdragende en hygiënische constructie van hoogwaardig roestvrij staal. In de afdekking is een koud-warmplaat geïntegreerd met een matzwarte keramische oppervlakte. Het oppervlak is met speciale lijm stevig verbonden met een aluminiumplaat, die een absoluut gelijkmatige warmte- en koudeverdeling op het oppervlak garandeert. Daaronder zijn zelfregulerende PTC-verwarmingselementen en een door een compressor aangedreven koelaggregaat aangebracht. Koeling werkt met koudemiddel R290, toekomstbestendig volgens de Europese F-gassenverordening (517/2014/EU). Apparaatbediening op een roestvrijstalen paneel voor inbouw in een ter plaatse aangebrachte installatiekast of een apart voorgeschreven warmte-/lichtbrug. Separate regelaars voor koud- en warmbedrijf met elk een digitale temperatuurweergave en -instelling. Keramische afdekking in een bijzonder kras- en stootvaste uitvoering. Gladde oppervlakte voor gemakkelijke en hygiënische reiniging met gangbare schoonmaak- en desinfectiemiddelen.

Aanvraagdatum: 07.04.2026,  
14:20:38

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. © Hupfer*