

Koud-Warm-Plaat GN-3/1

Spec-sheet bij artikel 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1

HUPFER
we make work flow



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Technische gegevens

Laadvermogen:	27
Vermogen:	2070 W
Aansluit-spanning:	220 V
Nominale stroom:	9,0 A
Veiligheidsklasse:	class_1
Frequentie:	50 Hz
Gewicht:	26 kg
Breedte:	990 mm
Diepte:	530 mm
Hoogte:	202 mm

Hupfer biedt een koud-warm plaat die het opslaan van voedsel bij optimale temperaturen mogelijk maakt. Deze plaat ondersteunt de efficiënte organisatie en distributie van gerechten in de horeca.

Ontdek de Koud-Warmplaat GN-3/1 van Hupfer – de perfecte oplossing voor de veelzijdige gastronomie! Deze innovatieve plaat combineert koud- en warmhoudfuncties in een elegant design. Gemaakt van robuust, hoogwaardig materiaal, garandeert de Koud-Warmplaat GN-3/1 duurzaamheid en betrouwbaarheid in uw keukenbedrijf. De unieke functionaliteit maakt het mogelijk om gerechten optimaal te bewaren en tegelijkertijd vers te houden. Zo profiteert u van een efficiënte organisatie en een soepel serviceverloop. Met de Koud-Warmplaat GN-3/1 kiest u voor de hoogste kwaliteit en professionaliteit in de gastronomie. Ideaal voor cateringevents of buffetten, zorgt deze plaat ervoor dat uw gerechten altijd op de perfecte temperatuur worden gepresenteerd. Vertrouw op Hupfer en ervaar hoe de Koud-Warmplaat GN-3/1 uw logistiek in catering revolutioneert!

- **Veelzijdige Toepassing:** Cold-Hot Plate GN-3/1 voor gelijktijdige temperatuurregeling van voedsel.
- **Efficiënte Temperatuurbehoud:** Optimale warmte- en koudebescherming voor de ideale serveertemperatuur.
- **Hygiënisch Ontwerp:** Gemakkelijk te reinigen oppervlakken voor de hoogste

Anvraagdatum: 05.04.2026,
14:27:25

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

Koud-Warm-Plaat GN-3/1

Spec-sheet bij artikel 8900480 | KWP GLA ZK-Co2 GN 3/1

HUPFER
we make work flow

hygiënenormen in de cateringindustrie.

- **Robuuste Constructie:** Duurzame materialen zorgen voor betrouwbaar gebruik in commerciële omgevingen.
- **Gestandaardiseerd Formaat:** GN-3/1 formaat voor eenvoudige integratie in bestaande cateringconcepten.
- **Ruimtebesparende Oplossing:** Efficiënt gebruik van beschikbare ruimte in keukens en buffetgebieden.

Aanvraagdatum: 05.04.2026,
14:27:25

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