

# Koud-Warm-Plaat GN-2/1

Spec-sheet bij artikel 8900483 | KWP CER ZK-Co2 GN 2/1

**HUPFER**  
we make work flow



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

## Technische gegevens

<b>Laadvermogen:</b>	18
<b>Vermogen:</b>	1840 W
<b>Aansluit-spanning:</b>	220 V
<b>Nominale stroom:</b>	8,0 A
<b>Veiligheidsklasse:</b>	class_1
<b>Frequentie:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	20 kg
<b>Breedte:</b>	659 mm
<b>Diepte:</b>	530 mm
<b>Hoogte:</b>	200 mm

Hupfer biedt een koud-warm plaat die het organiseren en transporteren van voedsel mogelijk maakt. Het ondersteunt het opslaan en verdelen van gerechten op optimale temperaturen.

Ontdek de Koud-Warm-plaat GN-2/1 van Hupfer – de perfecte oplossing voor efficiënte logistiek in de horeca. Deze innovatieve plaat combineert koude- en warmteopslag in een doordacht ontwerp. Met de Koud-Warm-plaat GN-2/1 blijven uw gerechten altijd op de ideale serveertemperatuur. Geniet van de voordelen van een optimaal temperatuurbeheer dat de kwaliteit en smaak van uw gerechten behoudt. Gemaakt van hoogwaardig materiaal, overtuigt de Koud-Warm-plaat GN-2/1 door zijn duurzaamheid en gebruiksgemak. Hij is ideaal voor het opslaan, transporteren en serveren van gerechten in de horeca. Geef uw cateringservice een beslissend voordeel met de Koud-Warm-plaat GN-2/1 – voor tevreden gasten en een succesvolle onderneming!

- **Veelzijdige Warm-Koud Plaat GN-2/1:** Optimale oplossing voor het gelijktijdig behouden van de temperatuur van gerechten.
- **Efficiënte Temperatuurregeling:** Zorgt voor de ideale serveertemperatuur voor warme en koude gerechten.
- **Robuuste Constructie:** Duurzame materialen bieden hoge stabiliteit en veerkracht in de cateringsector.
- **Compatibel met GN-2/1 Containers:** Eenvoudige integratie in bestaande

Aanvraagdatum: 20.05.2026,  
07:40:39

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

## Koud-Warm-Plaat GN-2/1

*Spec-sheet bij artikel 8900483 | KWP CER ZK-Co2 GN 2/1*

**HUPFER**  
we make work flow

keukensystemen en processen.

- **Gebruiksvriendelijk Ontwerp:** Ergonomische bediening vergemakkelijkt het serveren en vervoeren van gerechten.

Aanvraagdatum: 20.05.2026,  
07:40:39

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