

# Koud-Warm Plaat GN-4/1

Spec-sheet bij artikel 8900485 | KWP CER ZK-Co2 GN 4/1

**HUPFER**  
we make work flow



Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

## Technische gegevens

<b>Laadvermogen:</b>	36
<b>Vermogen:</b>	2420 W
<b>Aansluit-spanning:</b>	220 V
<b>Nominale stroom:</b>	10,5 A
<b>Veiligheidsklasse:</b>	class_1
<b>Frequentie:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	34 kg
<b>Breedte:</b>	1320 mm
<b>Diepte:</b>	530 mm
<b>Hoogte:</b>	200 mm

De Koud-Warm-plaat van Hupfer maakt het mogelijk om gerechten gelijktijdig op te slaan en te vervoeren bij verschillende temperaturen. Het ondersteunt de organisatie en sortering van gerechten voor een efficiënte menu-presentatie.

Ontdek de Koud-Warm Plaat GN-4/1 van Hupfer - de perfecte oplossing voor de veeleisende gastronomie. Deze innovatieve plaat combineert kou en warmte in een elegant ontwerp en zorgt voor de optimale presentatie van uw gerechten. Het belangrijkste voordeel van de Koud-Warm Plaat GN-4/1 ligt in zijn veelzijdigheid. Hij houdt gerechten warm, terwijl hij tegelijkertijd koude gerechten vers houdt. Zo biedt u uw gasten altijd de beste kwaliteit en temperatuur. Gemaakt van robuust materiaal en in een aantrekkelijk ontwerp, past de Koud-Warm Plaat GN-4/1 perfect in elke professionele keuken. Vertrouw op de kwaliteit van Hupfer en optimaliseer uw logistiek in de catering. Maak het verschil met de Koud-Warm Plaat GN-4/1!

- **Efficiënte temperatuurregeling:** De GN-4/1 koud-warmplaat zorgt voor een nauwkeurige regeling van temperaturen om voedsel op zijn best te houden.
- **Veelzijdig gebruik:** Ideaal voor het gelijktijdig warm en koel houden van gerechten, wat een flexibele menustructuur mogelijk maakt.
- **Robuste constructie:** Hoogwaardige materialen garanderen duurzaamheid en veerkracht bij intensief gebruik in de cateringsector.

Aanvraagdatum: 04.04.2026,  
22:10:29

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

## Koud-Warm Plaat GN-4/1

*Spec-sheet bij artikel 8900485 | KWP CER ZK-Co2 GN 4/1*

**HUPFER**  
we make work flow

- **Gestandaardiseerd formaat:** Het GN-4/1-formaat maakt eenvoudige integratie in bestaande keukensystemen en processen mogelijk.
- **Gebruiksvriendelijkheid:** Eenvoudige bediening en reiniging zorgen voor efficiënte workflows in de keuken.

Aanvraagdatum: 04.04.2026,  
22:10:29

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